|  |
| --- |
| **НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА: Удружење произвођача вина са ознаком географског порекла Шумадија** |
| **АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА: Топола, Опленац бб** |
| **ДАТУМ УСВАЈАЊА ЕЛАБОРАТА : 13.10.2016. године** |
| **ДАТУМ ИЗМЕНЕ И ДОПУНЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ ПРОИЗВОДА: 02.08.2021.године** |
| **БРОЈ ЕЛАБОРАТА: 320-05-3423/2015-08** |

**ЕЛАБОРАТ O ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА**

**ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА**

**ОЗНАКА КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА**

**„ШУМАДИЈА“**

**I ОПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.1. Назив ознаке географског порекла** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **„ШУМАДИЈА“**  – ознака контролисаног географског порекла – | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.2. Врсте вина** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мирно вино  Квалитетно пенушаво вино | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.3. Типови вина** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Мирна бела сува вина:***  - „Шумадија“ Sauvignon Blanc;  - „Шумадија“ Chardonnay;  - „Шумадија“ Riesling;  - „Шумадија“ Traminac;  - „Шумадија“ Sauvignon Blanc – Semillon;  - „Шумадија“ Pinot Blanc.  - „Шумадија“ Tamjanika  ***Мирна бела полуслатка/слатка вина:***  - „Шумадија“ Traminac касна берба;  - „Шумадија“ Sauvignon Blanc касна берба.  ***Мирна розе сува/полусува вина:***  - „Шумадија“ Prokupac - Cabernet Sauvignon розе;  - „Шумадија“ Muscat de Hamburg;  - „Шумадија“ Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon розе;  ***Мирна розе полуслатка/слатка вина:***  - „Шумадија“ Muscat de Hamburg полуслатко/слатко розе.  ***Мирна црвена сува/полусува вина:***  - „Шумадија“ Cabernet Sauvignon црвено;  - „Шумадија“ Merlot;  - „Шумадија“ Pinot Noir црвено;  - „Шумадија“ Shiraz;  - „Шумадија“ Cabernet Sauvignon- Merlo;  - „Шумадија“ Cabernet Sauvignon – Merlo – Cabernet Franc;  - „Шумадија“ Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc.  - „Шумадија“ Prokupac  ***Ђ. Квалитетна пенушава бела вина***  „Шумадија“-„Шумадинац“ Pinot Noir;  „Шумадија“-„Шумадинац“ Chardonnay. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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.“** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[x]** | **„младо“** | | **[х]** | **„сопствена производња“** | | | | | **[x]** | **„архивско“** | | | **[х]** | **„резерва“/ „reserve“** | |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела“/ „апсолутна парцела“** | | **[x]** | **„вино од самотока“/ „самоток“** | | | | | **[x]** | **„касна берба“** | | | **[x]** | **„пробирна берба“/ „селекција“/„se**  **lection“** | |
| **[ ]** | **„одабране бобице“/ „селекција бобица“** | | **[ ]** | **„суварак“** | | | | | **[ ]** | **„ледено“** | | | | | |
| **[ ]** | **остало** *(навести)* | |  | | | | | | | | | | | | |
| **1.5.3. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К.Г.П.К.“** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[x]** | **„младо“** | | **[х]** | **„сопствена производња“** | | | | | **[x]** | **„архивско“** | | | **[х]** | **„резерва“/ „reserve“** | |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела“/ „апсолутна парцела“** | | **[ ]** | **„елитна виноград. парцела“/„елитна парцела“** | | | | | **[ ]** | **„историјска виногр. парцела“/„историј. парцела“** | | | **[х]** | **„вино од самотока“/ „самоток“** | |
| **[х]** | **„касна берба“** | | **[х]** | **„пробирна берба“/ „селекција“/„selection“** | | | | | **[ ]** | **„одабране бобице“/ „селекција бобица“** | | | **[ ]** | **„суварак“** | |
| **[ ]** | **„ледено“** | | **[ ]** | **остало** *(навести)* | | | | |  | | | | | | |
| **1.6. Признати традиционални називи** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **x ]** | **„рујно“** | | **[ ]** | | **„пивница“/“пимница“** | | | **[ ]** | | | **„пољана“** | **[ ]** | | | **„виница“** |
| **[ ]** | **„шилер“** | | **[ ]** | | **„манастирско“/„манастир“** | | | **[ ]** | | | **„метох“** | **[ ]** | | | **„сватовско“/“сватовац“** |
| **[ ]** | **„из старог винограда“/„стари виноград“** | | **[ ]** | | **остало** *(навести)* | | |  | | | | | | | |
| **1.7. Општи подаци о организацији (удружењу) произвођача вина** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Број и датум решења о регистрацији организације (удружења) у Агенцији за привредне регистре (АПР)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **03.09.2013.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Број телефона / Број факса** | | | | | | ***E-mail* адреса** | | | | | | | | | |
| **\*\*\*\*\*\*\*\*\*** | | | | | | [**zaduzbinat@open.telekom.rs**](mailto:zaduzbinat@open.telekom.rs) | | | | | | | | | |
| **Матични број организације (удружења)** | | | | | | **ПИБ организације (удружења)** | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **2** | **8** | **1** | **2** | **3** | **1** | **3** | **2** | | | | | | | **108226524** | | | | | | | | | |
| **Име и презиме одговорног лица** | | | | | | **Број телефона одговорног лица** | | | | | | | | | |
| **Драган Рељић** | | | | | | **\*\*\*\*\*\*\*\*\*** | | | | | | | | | |
| **Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор.**  **(заједнички представник/пуномoћник)** | | | | | | **Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.** | | | | | | | | | |
| **Александар Јанкуловић** | | | | | | **\*\*\*\*\*\*\*\*\*, \*\*\*\*\*\*\*\*\*** | | | | | | | | | |
| **1.8. Остало** | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | | | | | | | | | | | | | | | |

**СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА**

**2. СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2.1. Назив ознаке географског порекла** | | |
| **„ШУМАДИЈА“** | | |
| **2.2. Типови вина** | | |
| ***Мирна бела сува вина:***  - Тип МБ1: „Шумадија“ Sauvignon Blanc;  - Тип МБ2: „Шумадија“ Chardonnay;  - Тип МБ3: „Шумадија“ Riesling;  - Тип МБ4: „Шумадија“ Traminac;  - Тип МБ5: „Шумадија“ Sauvignon Blanc – Semillon;  - Тип МБ6: „Шумадија“ Pinot Blanc.  - Тип МБ7: „Шумадија“ Tamjanika  ***Мирна бела полуслатка/слатка вина:***  - ТИП МБ8: „Шумадија“ Traminac касна берба;  - TИП МБ9: „Шумадија“ Sauvignon Blanc касна берба.  ***Мирна розе сува/полусува вина:***  - Тип МР1: „Шумадија“ Prokupac - Cabernet Sauvignon розе;  - Тип МР2: „Шумадија“ Muscat de Hamburg;  - Тип МР3: „Шумадија“ Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon розе;  ***Мирна розе полуслатка/слатка вина:***  - Тип МР4: „Шумадија“ Muscat de Hamburg полуслатко/слатко розе.  ***Мирна црвена сува/полусува вина:***  - Тип МЦ1: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon црвено;  - Тип МЦ2: „Шумадија“ Merlot;  - Тип МЦ3: „Шумадија“ Pinot Noir црвено;  - Тип МЦ4: „Шумадија“ Shiraz;  - Тип МЦ5: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon- Merlo;  - Тип МЦ6: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon – Merlo – Cabernet Franc;  - Тип МЦ7: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc.  - Тип МЦ8: „Шумадија“ Prokupac  ***Квалитетна пенушава бела вина***  - Тип КПБ1: „Шумадија“-„Шумадинац“ Pinot Noir;  - Тип КПБ2: „Шумадија“-„Шумадинац“ Chardonay. | | |
| **2.3. Сортни састав вина и винограда** *(по типовима вина)* | | |
| **2.3.1. Сортни састав мирних вина**  ***Бела вина:***   * „Шумадија“ Sauvignon Blanc –100% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ 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 рејон Шумадија; * „Шумадија“ Riesling – 100% вина потиче од грожђа сорте Riseling (Рајнски ризлинг) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Riseling (Рајнски ризлинг) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Traminac – 100% вина потиче од грожђа сорте Траминац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Savagnin Rose (Траминац) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Sauvignon Blanc - Semillon – најмање 50% вина од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон блан) уз додатак највише 50% вина од грожђа сорте Semillon (Семијон) и немогућност купажирања са винима других сорти; * „Шумадија“ Pinot Blanc – 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot Blanc (Пино бели) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Blanc (Пино бели) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Tamjanika – 100% вина потиче од грожђа сорте/и из групе Тамјаника или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте/и из групе Тамјаника уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Traminac касна берба – 100% вина потиче од грожђа сорте Траминац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Savagnin Rose (Траминац) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Sauvignon Blanc касна берба –100% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Шумадија;   ***Розе вина:***   * „Шумадија“ Prokupac - Cabernet Sauvignon розе најмање 60% вина потиче од грожђа сорте Прокупац, а најмање 25% потиче од сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) уз могућност учешћа до 15 % сорте Merlot (Мерло). * „Шумадија“ Muscat de Hamburg – 100% вина потиче од грожђа сорте Muscat de hamburg (Мускат хамбург) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Muscat de hamburg (Мускат хамбург) уз учешће највише 15 % вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon розе – најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Franc (Каберне Франк) и највише 50% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) уз немогућност учешћа вина других сорти; * „Шумадија“ Muscat de Hamburg полуслатко/слатко розе – 100% вина потиче од грожђа сорте Muscat de hamburg (Мускат хамбург) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Muscat de hamburg (Мускат хамбург) уз учешће највише 15 % вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за рејон Шумадија;   ***Црвена вина:***   * „Шумадија“ Cabernet Sauvignon црвено – 100% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) 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 рејон Шумадија; * „Шумадија“ Merlot – 100% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Pinot Noir црвено – 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir (Бургундац црни) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir (Бургундац црни) уз учешће највише 15 % вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Shiraz – 100% вина потиче од грожђа сорте Shiraz (Шираз) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Shiraz (Шираз) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Merlot – најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон), а највише 50 % вина потиче од грожђа сорте Merlot (Meрло) уз немогућност учешћа вина од других сорти; * „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Merlot – Cabernet Franc – најмање 60% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон), највише 30% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) и највише 10% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc уз немогућност учешћа вина од других сорти; * „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc – најмање 70% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон), највише 30% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc уз немогућност учешћа вина од других сорти. * „Шумадија“ Prokupac – 100% вина потиче од грожђа сорте Прокупац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Прокупац уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Шумадија;   **2.3.2. Сортни састав квалитетних пенушавих вина**   * „Шумадија“-„Шумадинац“ Pinot noir – 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot noir (Пино црни) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot noir (Пино црни) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Шумадија; * „Шумадија“-„Шумадинац“ 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 рејон Шумадија;   **2.3.3. Сортни састав винограда**  Виногради за производњу вина са ознаком географског порекла „Шумадија“ су сортног састава у складу са сортним саставом вина по њиховим типовима.  Уколико се у виноградима за производњу вина са ознаком географског порекла „Шумадија“ 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)* | | |
| **Прилог 1:** Граница рејона Шумадија, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „Шумадија“ и детаљи виноградарског подручја.  *(извор: Правилник о рејонизацији виноградарских географских производних подручја Србије („Службени гласник РС“, број 45/2015))* | | |
| **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, предлаже се могућност повећења максималног приноса и то за 0,5 килограма по биљци. | | |
| **2.5.2. Дефинисани стандарди у виноградарској производњи** *(није обавезно)* | | |
| **- Природни услови средине** | Наведени у одељку 2.7.2.1 и Прилогу 1 и 3. | |
| **- Број биљака по хектару** | 3.300 –6 500 биљака по хектару.  До 10.000 биљака по хектару код винограда са традиционалним начином производње и Жупским узгојним обликом. | |
| **- Узгојни облици** | Једногуби Гијов (Гујо) са модификованим узгојним облицима, Двогуби Гијов (Гујо), Жупски узгојни облик, Роајатска кордуница и сви слични узгојни облици. | |
| **- Минимални природни садржај шећера у шири (%)** | За мирна вина 20%, за пенушава вина 18% | |
| **- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири (g/l)** | 6 – 10, а за мускатне сорте 4,5 – 10 | |
| **- 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 углавном производи у Крњевачком, Опленачком, Рачанском и Крагујевачком виногорју (све у оквиру рејона Шумадија). | |
| **- Производња** | Прилог 2: Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „Шумадија“ | |
| **- Рандман** | * Највише 60 % за бела/розе вина; * Највише 70 % за црвена вина. | |
| **- Ограничење обогаћивања и ограничења других енолошких поступака** | Није дозвољено дослађивање и обогаћивање осим у случајевима дефинисаним Законом о вину односно прописом којим је регулисано вино. У свему у складу са Прилогом 2. | |
| **- Датум најранијег пуштања вина у промет** | * 01. oктобар наредне године у односу на годину када је обављена берба - за вина са географским пореклом са наведеном методом производње „одлежало у дрвеном суду“ / „барик“ / „barrique“; * датум у складу са прописом којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“( минимално 18 месеци одлежавања у дрвеним судовима) и обавезним сазревањем вина са овом додатном ознаком најмање 6 месеци у боцама; * датум у складу са обавезним одлежавањем минимално 24 месецa у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина најмање 18 месеци у боцама - за вина која испред додатне ознаке „резерва“ / „reserve“ имају декларисан израз „гранд“ / „grand“; * 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 обавезним одлежавањем минимално 6 месеци у барик бурадима односно у инокс судовима (у зависности од стила вина)- за вина тип МБ1 и МБ2; * 15. март наредне године у односу на годину када је обављена берба за сва остала вина са географским пореклом, изузев за вина која носе додатну ознаку „младо“. | |
| **- 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** | | |
| ***А. Мирна бела сува вина:***  **Тип МБ1: „Шумадија“ Sauvignon Blanc**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина. Тип вина се производи у два стила дефинисана у Прилогу 2.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши до виши садржај стварног алкохола ~ 13,77 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,26 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,23 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 20,38 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Вино је светло-жуте боје са зеленкастом рефлексијом. Воћне и/или хербалне и/или цветне ароме. Укус воћни/ цветни. Добра постојаност ароме. Стил вина одлежавања у дрвеним судовима карактерише да је светло жуте боје, воћних арома и укуса са дискретним аромама храстовине.   **Тип МБ2: „Шумадија“ Chardonnay**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина. Тип вина се производи у два стила дефинисана у Прилогу 2.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши до виши садржај стварног алкохола ~ 13,73 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,05 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,75 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,73 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Вино је од светло-жуте до жуто зеленкасте боје. Вино сортног карактера у којем доминирају воћне и/или цветне мирисне ароме. Укус воћни. Стил вина одлежавања у дрвеним судовима карактерише да је светло жуте до интезивно жуто зеленкасте боје, укуса и мириса од воћних до зачинских тонова са дискретним аромама храстовине.   **Тип МБ3: „Шумадија“ Riesling**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 12,94 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,42 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,54 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 20,21 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Вино је жуте боје са зеленкастом рефлексијом, са интензивним карактером сорте у коме се могу спознати мириси од воћног до цветно-хербалног. Укус воћни.   **Тип МБ4: „Шумадија“ Traminac**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши до виши садржај стварног алкохола ~ 14,51 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 5,47 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * 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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,33 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Вино је жуте боје са зеленкастом рефлексијом, са интезивним карактером сорте у коме се могу спознати изразито цветни и/или воћни мириси. Укус пун, солидне равнотеже, средња постојаност ароме.   **Тип МБ5: „Шумадија“ Sauvignon Blanc - Semillon**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши до виши садржај стварног алкохола ~ 14,87 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 5,96 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,35 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,12 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Светле жуте боје са зеленкастом рефлексијом до средње интензивно жуте боје. Мирис типичан за сортни састав, са воћним и/или цветно хербалним нотама. Укус умерено пун, добро уравнотежен, добра постојаност ароме.   **Тип МБ6: „Шумадија“ Pinot Blanc**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши до виши садржај стварног алкохола ~ 14,09 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши до виши садржај ~ 6,97 (од мин. 4,50 до макс. 7,50); * 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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,31 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Боја светло жута са зеленкастом рефлексијом. Мирис сортни, цветна ливада. Укус умерено пун, добре постојаности ароме, уравнотежен и заокружен.   **Тип МБ7: „Шумадија“ Tamjanika**, умерено екстрактивно вино, светло жуте боје са могућим зеленкастим тоновима, на укусу умерене пуноће, углавном са умерено-виши до виши садржајем алкохола и умерен до умерено виши садржај киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши до виши садржај стварног алкохола ~ 13,45 (од мин. 11,50 до макс. 14,50); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено до умерено виши ~ 5,55 (од мин. 4,50 до макс. 6,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,86 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 19,48 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Боја светло жута са могућим зеленкастим тоновима. Мирис сортни, укус умерено пун, добре постојаности ароме, уравнотежен и заокружен.   ***Б. Мирна бела полуслатка/слатка вина:***  **Тип МБ8: „Шумадија“ Traminac касна берба**, умерено екстрактивно вино углавном са нижим садржајем алкохола и умерено вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): нижи садржај стварног алкохола ~ 9,30 (од мин. 9 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 9,22 (од мин. 6 до макс. 12,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): слатко ~ 136,00 (преко 50,00 g/l непреврелог шећера); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 29,88 (од мин. 20); * Сензорне особине: Вино је жуте боје са интензивним карактером сорте у коме се могу спознати изразито цветни мириси, као и воћни мириси и мириси меда. Укус воћни, умерено пун, добре равнотеже.   **Тип МБ9: „Шумадија“ Sauvignon Blanc касна берба**, умерено екстрактивно вино углавном са високим садржајем алкохола и нижим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): висок садржај стварног алкохола ~ 17,30 (од мин. 9 до макс. 18,00); * Садржај укупних киселина (g/l): нижи садржај ~ 4,66 (од мин. 4 до макс. 7,50); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): полуслатко ~ 14,72 (од 12,00 до 45 g/l непреврелог шећера); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,78 (од мин. 20); * Сензорне особине: Вино је светло жуте боје, воћно-цветног мириса са аромама сувог грожђа. Укус воћни умерено пун, уравнотежен.   ***В. Mирна розе сува/полусува вина:***  **Тип МР1: „Шумадија“ Prokupac - Cabernet Sauvignon розе**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): средњи до умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 12,85 (од мин. 11,50 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерени садржај ~ 4,92 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): полусуво ~11,95 (oд мин 4,00 до макс. 12,00 g/l непреврелог шећера); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 20,85 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Од светло розе боје до розе боје. Интензивно воћног мириса и укуса.   **Тип МР2: „Шумадија“ Мuscat de Hamburg**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,12 (од мин. 12 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 5,65 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 4,43 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 22,32 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Типичне розе боје. Мирис и укус мускатни, воћни и цветни са елементима дивље руже.   **Тип МР3: „Шумадија“ Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon розе**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,01 (од мин. 12 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,49 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 1,8 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 22,70 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Светло розе боје. Мирис воћни. Укус умерено пун, постојан.   ***Г. Mирна розе полуслатка/слатка вина:***  **Тип МР4: „Шумадија“ Мuscat de Hamburg** полуслатко/слатко розе, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,49 (од мин. 12 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерени садржај ~ 5,15 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): полуслатко/слатко ~ 33,7 (преко 12,00 g/l непреврелог шећера); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 26,00 (од мин. 18,00); * Сензорне особине: Типичне розе боје. Мирис мускатни, воћни и цветни са аромом малине и јагоде. На укусу добро избалансиран однос сласти и киселина. Добра постојаност ароме.   ***Д. Мирна црвена сува/полусува вина:***  **Тип МЦ1: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon црвено**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,65 (од мин. 12,5 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 7,35 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,67 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 29,67 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Тамно црвене боје. На мирису изграђен сортни, воћни, са могућим аромама дувана и чоколаде, у зависности од технологоје производње је прожет племенитим тоновима барика (храстовина). Укус пун хармоничан, добро уравнотежен.   **Тип МЦ2: „Шумадија“ Merlot**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,66 (од мин. 12,5 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,79 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,28 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 29,58 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Тамно црвене боје. На мирису је умерено до изразито интензивног воћног карактера. Укус пун, хармоничан, умерено трпак.   **Тип МЦ3: „Шумадија“ Pinot Noir црвено**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,6 (од мин. 12,5 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,17 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво/полусуво ~ 3,93 (до макс. 9,00); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 30,36 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Тамно црвене боје. Мирис изразито воћног карактера са зачинским тоновима. Укус пун хармоничан.   **Тип МЦ4: „Шумадија“ Ѕhiraz**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 14,29 (од мин. 12,5 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 7,42 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 0,56 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 35,94 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Тамно црвене боје. Мирис интензивног воћно-зачинског карактера прожет лепим елементима храстовине уколико је одлежавао у барик бурићима. Укус пун, хармоничан.   **Тип МЦ5: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Merlot**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,77 (од мин. 12,5 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,84 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,71 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 32,11 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Тамно црвене боје. Мирис воћни са аромама црвеног бобичастог воћа, прожет лепим елементима храстовине уколико је одлежавао у барик бурићима. Укус пун, хармоничан.   **Тип МЦ6: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 14,52 (од мин. 12,5 до макс. 15,00) * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,36 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,9 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 32,24 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Затворене црвене боје. Изразито воћни мирис са цветним нотама, прожет лепим елементима храстовине уколико је одлежавао у барик бурићима. Укус пун, хармоничан.   **Тип МЦ7: „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 14,10 (од мин. 12,5 до макс. 15,00) * Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,79 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво ~ 2,0 (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); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 30,30 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Затворене црвене боје. Изразито воћни мирис са лепим тоновима барика. Укус пун, одлично уравнотежен.   **Тип МЦ8: „Шумадија“ Prokupac**, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерен до умерено виши садржај киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерено-виши садржај стварног алкохола ~ 13,32 (од мин. 12,5 до макс. 14,50) * Садржај укупних киселина (g/l): умерен до умерено виши садржај ~ 6,32 (од мин. 4,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): суво/полусуво ~ 3,55 (до макс. 9,00 g/l); * Eкстракт без шећера (g/l): умерен ~ 30,00 (од мин. 23,00); * Сензорне особине: Рубин до затворене рубин боје, воћног мириса умереног интензитета прожетог елементима храста,на укусу умерено пуно, добре равнотеже алкохолне сласти, танина и киселина.   ***Ђ. Квалитетна пенушава бела вина:***  **Тип КПБ1: „Шумадија“ – „Шумадинац“ Pinot Noir,** бело квалитетно пенушаво, умерено екстрактивно вино углавном са умереним садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 12,46 (од мин. 11,0 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 6,97 (од мин. 6,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): екстра брут/брут ~ 6,20 (макс. до 12,00 g/l); * Екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 21,32 (од мин. 20,00); * Сензорне особине: Сламасте до златно жуте боје са веома израженим мусирањем. Мирис умереног интензитета, воћни. Укус у устима жив али не и агресиван, добре равнотеже, средње постојаности ароме.   **Тип КПБ2: „Шумадија“- „Шумадинац“ Chardonnay,** бело квалитетно пенушаво, умерено екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим садржајем киселина.  Основне карактеристике:   * Садржај стварног алкохола (% vol): нижи до умерен садржај стварног алкохола ~ 11,72 (од мин. 11,0 до макс. 15,00); * Садржај укупних киселина (g/l): умерено-виши садржај ~ 7,65 (од мин. 6,00 до макс. 9,00); * Сласт / садржај непреврелог шећера (g/l): екстра брут/брут ~ 6,90 (макс. до 12,00 g/l); * Екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 23,26 (од мин. 20,00); * Сензорне особине: Сламасто до златно жуте боје. Мирис сортни карактеристичан за Шардоне. Укус умерено пун, свеж, воћни, киселкаст, добре постојаности ароме. | | |
| **2.6.3. Специфични енолошки поступци који се користе у производњи и ограничења у погледу производње** *(ако постоје)* | | |
| - Квалитетна пенушава вина се прoизводе традиционалном методом, где се секундарна ферментација одвија у боци. За квалитетна пенушава вина, дозвољени садржај укупног алкохола у базном вину је од 9% до 11,5% vol. Секундарна ферментација се одвија у боци и вино одлежава на племенитом талогу од квасца минимум 2 године. Дегожирање се врши ручно или машински. Садржај тиражног ликера одређује свака винарија. У вину се не оставља талог, већ је потпуно бистро приликом пуштања у промет.  - Обавезно одлежавање вина у барик бурадима најмање 6месеци - за вина са географским пореклом са наведеним методом производње „одлежало у дрвеном суду“ / „барик“ / „barrique“.  - Обавезно сазревање у боци у минималном временском периоду од 6 месеци за целокупну количину флашираног вина за вина са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“.  - Обавезно одлежавање минимално 24 месеци у дрвеним судовима и обавезно сазревање вина најмање 18 месеци у боцама - за вина која испред додатне ознаке „резерва“ / „reserve“ имају декларисан израз „гранд“ / „grand“.  - Обавезно одлежавање минимално 6 месеци у барик бурадима односно у инокс судовима (у зависности од стила вина) за вина тип МБ1 и МБ2.  -Обавезна је употреба дрвених судова у производњи и/или фази неге и одлежавања вина за вино типа „Шумадија“ Prokupac | | |
| **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 природним факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина**  **А) Утицај положаја и орографских карактеристика на квалитет и карактеристике вина**   * Положај:   Рејон се простире од 44°32' географске ширине на северу до 43°52' географске ширине на југу.   * Надморска висина:   Већи део рејона се простире на надморским висинама од 80 до 400m, али се предели где се простиру виногорја и где се налазе виногради углавном налазе на надморским висинама од 150 до 350m. У Прилогу 1 дате су прегледне мапе надморске висине терена.   * Нагиб терена:   У Прилогу 1 дате су прегледне мапе нагиба терена.   * Експозиција терена:   У Прилогу 1 дате су прегледне мапе експозиције терена.   * Орографске карактеристике   Орографске, односно рељефне карактеристике овог рејона чине Шумадијске планине које спадају у групу Динарских планина, тзв. Шумадијска греда. Ту спадају планине Космај (626 m), која се налази са северозападне стране рејона, Гледићке планине (922 m) са јужне стране рејона, Котленик (749 m), јужно од Гружанског језера, затим планина Рудник (1132 m), са западне стране рејона и планина Букуља (696 m), такође са западне стране рејона.   * Утицај великих водених површина и/или утицај шума   Рејон заузима подручје са западне стране реке Велике Мораве (источна граница рејона) која утиче на струјање ваздуха што омогућава константну обнову угљен-диоксида и брже одвијање процеса фотосинтезе, као и бољи процес опрашивања и оплодње, што свакако позитивно утиче на винову лозу.   * Параметри који утичу на пејзажне карактеристике и антропогени фактори   Шумадијски рејон се налази у брежуљкасто-брдском појасу где преовлађују шуме храста лужњака, јасена, врбе, тополе, храста цера и сладуна као и букове шуме. Од речних токова у овом рејону се налазе река Лепеница, Угљешница, Јасеница, Кубршница као и река Гружа надомак Крагујевца која је преграђена браном при чему је створено вештачко, Гружанско језеро површине око 900 ha и које се налази на крајњем југозападу рејона.  Детаљи о виноградарском географском производном подручју и прегледне карте приказане су у Прилогу 1.  **Б) Kарактеризациja климе рејона Шумадија**  На основу педесетогодишњих података о клими (Прилог 3: Климатолошке карактеристике рејона Шумадија и прегледна мапа типова земљишта) могу се коментарисати следеће карактеристике климе Шумадије:   * Средња вегетациона температура ваздуха за период април-октобар (АVG 17,2°C; Крагујевац), сума ефективних температура (Винклеров индекс, WIN 1591,3; Крагујевац) и сума биолошки ефективних температура (BEDD 1331,1; Крагујевац ) показују да су температурни услови за гајење винове лозе у Шумадији изузетно повољни. Винклеров индекс Шумадију сврстава у регион II (сличан Бордоу) где се добре резултате дају популарне сорте Совињон бели, Шардоне, Ризлинг, Пино ноар, Каберне совињон, Каберне фран, Мерло, Шираз. * Хуглинов хелиотермички индекс (HI 2133,2; Крагујевац) сврстава Шумадију у класу HI+1, умерено топлу, показујући да не постоје препреке за сазревање било које гајене сорте винове лозе. * Индекс суше (DI 181,8; Крагујевац) показује да Шумадија припада групи DI-2, односно да има хумидну климу, која подразумева одсуство опасности од суше, јако избалансирану снабдевеност водом, чак и више него што је потребно, па се најбоље бербе очекују у мање влажним годинама. Распоред падавина је прилично уједначен по месецима, при чему највише кише падне у лето и јесен. * Индекс свежине ноћи (CI 11; Крагујевац) смешта Шумадију у групу CI+2, или групу веома хладних ноћи, доказујући да у току септембра месеца постоје изузетно фаворизујући услови за зрење грожђа у смислу високог садржаја арома и боје.      * Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са минималним дневним температурама мањим од 0°C у рејону Шумадије за период од педесет година је 3,8. Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са максималним дневним температурама једнаком или већом од 35°C је 4,3, што сврстава овај рејон у групу рејона са умерено-већим бројем дана са екстремно високим температурама. Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са максималном дневном температуром једнаком или мањом од -15°C је 2,2, што сврстава овај рејон у групу рејона са средњим бројем дана са екстремно ниском температуром. Вегетација често траје до касно у јесен, која је блага и доприноси добрим условима за дуго и равномерно сазревање и касних сорти грожђа.   Горе наведени подаци говоре о изузетно добрим климатким условима за гајење винове лозе. За виноградарство, ова регија пружа одличне могућности јер има висок степен осунчаности, високе температурне разлике између дана и ноћи у периоду сазревања грожђа, и добар годишњи распоред падавина. Ипак, најбоље бербе се очекују у сушнијим годинама.  У Прилогу 3 дате су климатолошке карактеристике рејона Шумадије.  **В) Карактеристике земљишта**  Шумадију карактеришу терасни, брдски и брдско планински облици рељефа. Петрографска грађа је доста разнолика. У Крњевачком виногорју доминирају растресити седименти терцијара и квартара, а у Опленачком разноврсне стене и кречњаци. Рачанско виногорје одликује поред растреситих седимената терцијара и квартара и присуство чврстих стена. Крагујевачко, у коме доминирају терасе, састоји се од терцијарних седимената и миоценских пешчара и лапорца.  У Шумадијском виноградарском рејону по педолошким картама је заступљено 13 типова земљишта, при чему доминирају еутрични камбисол (44%) и вертисол (36%), а осим њих су у већој мери заступљени и лувисол (7%), дистрични камбисол (4%) и флувисол и псеудоглеј (по 3%) (*извор: Карактеризација земљишта винограда за ознаку географског порекла вина Пилот пројекат Шумадијски виноградарски рејон, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад, Лабораторија за земљиште и агроекологију, МПЗЖС 2014*). Комплексна слика се добија и кад се посматрају засебно виногорја. У Крњевачком виногорју је ситуација најјаснија, јер је заступљеност еутричног камбисола 98%, у Рачанском је мало комплекснија, јер доминирају 2 пита земљишта, еутрични камбисол и смоница, али у Опленачком и Крагујевачком виногорју имамо прави мозаик различитих типова земљишта.  На основу педолошких истраживања путем отварања педолошких профила, више од 50% земљишта под виноградима припада типу ригосол, а заступљени су и вертисол, регосол и дистрични камбисол. Ригосол је најчешће настао од еутричног камбисола, вертисола и рендзине.  У смислу физичких и водно физичких особина земљишта су најчешће порозна, а у механичком смислу припадају класи глиновите иловаче и глине, са честим садржајем скелета на различитим дубинама. Иловаста земљишта садрже довољно ваздуха и воде, нису хладна, водопропусна су и лака за обраду и имају интензивну микробиолошку активност. Глиновита земљишта имају доста лошије особине.  Киселост шумадијских земљишта се креће од киселих до неутралних, са средњом обезбеђеношћу калијумом и ниским садржајем фосфора.  Према садржају опасних и штетних материја, виноградарска земљишта Шумадије имају висок квалитет у смислу садржаја штетних метала.  Ове особине виноградарских земљишта често преносе у вино минералност, богат буке, високе киселине. Боје црвених вина на овим земљиштима су по правилу јаке и постојане, потенцијал одлежавања и сазревања релативно велики. Шареноликост типова земљишта и често смењивање на малим површинама даје комплексност винима добијеним у сортним купажама од грожђа из различитих винограда.  У Прилогу 3 датa je прегледнa мапa типова земљишта.  **2.7.2.2. Детаљи о људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина**  **А) Традиција**  Први извори који говоре о гајењу винове лозе и прављењу вина потичу из периода када су простором Шумадије владале римске легије, које су у овом непроходном и негостољубивом пределу препознале, из свог искуства, огроман потенцијал за гајењем винове лозе, називајући топониме овог краја управо по виновој лози.  Сам простор Шумадије је задржао ову намену и у древној немањићкој Србији а касније су на овим просторима своје винограде имали и велики деспоти Стефан Лазаревић и Ђурђе Бранковић, што није промакло ни чувеном Бертрану Де Ла Брокијеру, који је 1432. године посетио Шумадију. Овај рођени бургунђанин нији пропустио да у својој чувеној књизи Le Voyage d'Outre-Mer посебно истакне квалитет вина овог краја. Вина су постала неодвојиви део свакодневице шумадинаца и њихове историје и поеме. Са њима су се рађали и умирали. Тако је и последњи српски деспот Павел Бакић који је не случајно за своју престоницу одабрао планину у централној Шумадији која у свом латинском преводу има јасну асоцијацију на винову лозу. Управо на планини Венчац, децембра 1525. године, уз помоћ чувеног вина из Стрмова, данашњег Липовца, Бакић је опио турску стражу и са последњим српским племством побегао у Угарску, где ће се сачувати атрибути државности, али и пренети многе аутохтоне сорте које ће касније својатати Мађари и Румуни.    Са уништењем средњовековне државе код људи из Шумадије није уништена идеја о њој, као ни уметност стварања вина која ће бити опевана у многим народним песмама и уз чију помоћ ће потомци истих подићи, управо на овим просторима, једину успелу револуцију после Француске бужоарске која ће постати темељ стварања модерне српске државе. Сам њен вођа Карађорђе имао је, као и већина војвода и обичних устаника, велике поседе винове лозе, што је у то доба био доказ правог шумадијског домаћина, чија свака кућа није могла ни без винског подрума који је сачињавао основу архитектуре шумадијских типа кућа. Један од главних извозних адута шумадинаца средином 19. века биће управо вино, што говори о посебности овог краја и квалитету који се још тих година ценио ван граница наше земље. Међутим, након великог погрома филоксере крајем века, која није заобишла ни простор Шумадије, а услед чврстог става државе да се Шумадија преорјентише на друге културе, виноградарство овог краја је замрло. Ипак, као последица чувеног шумадијског ината и љубави према вину, након велике кризе изникла је 1903. године „Венчачка виноградарска задруга“ која ће прерасти у највећи вински центар Балкана у првим годинама 20. века. Она ће служити за пример ван граница тадашње краљевине Југославије и бити доказ шта све могу да ураде српски домаћини када су сложни.  Недалеко од Венчаца, у свом малом подруму на Опленцу, славни краљ Петар I Карађорђевић ће по свом доласку на престо као један од примарних циљева поставити обнову очевог и дединог винограда. Ту традицију ће након Првог светског рата продужити и његов син, краљ Александар I, који ће 1923. године на падинама опленачког брда засадити нове сорте и бити равноправни члан задруге све до 1927. када на месту старог подрума прави најсавременији подрум у југоисточној Европи, који постаје и едукативни центар одакле су се школовале генерације винара из свих крајева бивше државе. Вина из ових подрума убрзо ће красити све светке трпезе и бити синоним за алтернативу француским и италијанским винима. Међутим, уследио је Други светски рат након чега и промена система вредности, где је винска култура у значајној мери девастирана као колатерална штета колективизације. Ипак, и у том времену, Шумадија је у бившој држави заузимала значајно место као бисер винског центра одакле су допремана вина када је требало фасцинирати богату дипломатску елиту у чијим државама су вино и винска култура веома цењени.  Виноградарство је увек делило судбину свог народа, тако да је почетком деведесетих доживело потпуни слом када нестају велика друштвена предузећа која су се бавила производњом вина. Након тог периода винарство у глобалу доживљава нову ренесансу, где су уз помоћ генетском атавизма, шумадијски домаћини искористили синтагму да су земљиште отац и мајка а клима судбина вину и почели самоиницијативно подизање нових засада и производњу вина вративши се на путеве старе славе.  Након доказаних вредности, као што је то потреба налагала и њиховим прецима, винари Шумадије по угледу на венчачку виноградарску задругу оснивају 2013. године Удружење, чији је циљ заштита географског порекла шумадијских вина и њихова промоција међу најпознатијим светским регијама, где је место овим винима одувек и припадало.  **Б) Сортне карактеристике винограда**  Виногради за производњу грожђа намењеног производњи квалитетних вина са географским пореклом су са већим бројем сорти за производњу белих, розе и црвених вина.  Основне сорте за производњу белих вина су: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rhine Riesling, Pinot Blanc, сорте из групе Тамјаника и Traminac чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Шумадија“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти. Сорта Semillion се може мешати са грожђем, односно купажирати са вином сорте Sauvignon Blanc код типа вина „Шумадија“ Sauvignon Blanc-Semillion највише до 50 %.  Основне сорта за производњу розе вина је: Muscat Hamburg чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Шумадија“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти.  Сорта Cabernet Franc у типу вина „Шумадија“ Cabernet Franc –Cabernet Sauvignon мора да учествује најмање са 50 %, а може се мешати са грожђем, односно купажирати са вином овог типа сортe Cabernet Sauvignon, чије учешће не сме бити веће од 50 %. Сорта Прокупац учествује са најмање 60% у типу вина „Шумадија“ Prokupac - Cabernet Sauvignon розе.  Основне сорте за производњу црвених вина су: Cabernet Sauvignon, Prokupac, Merlot, Pinot Noir и Shiraz чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Шумадија“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти. Сорта Merlot се може мешати са грожђем, односно купажирати са вином сорте Cabernet Sauvignon код типа вина „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Merlot највише до 50 %. Сортe Merlot и Cabernet Franc се могу мешати са грожђем, односно купажирати са вином сорте Cabernet Sauvignon код типа вина „Шумадија“ Cabernet Sauvignon – Merlot - Cabernet Franc са највише до 30 % Merlotа и до 10 % Cabernet Franc. Сорта Cabernet Franc се може мешати са грожђем, односно купажирати са вином сорте Cabernet Sauvignon код типа вина „Шумадија“ Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc највише до 30 %.  Основне сорте за производњу пенушавих вина су: Pinot Noir и Chardonnay чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Шумадија“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти.  **В) Производња грожђа (густина садње, узгојни облици и приноси)**  Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима рејона Шумадије, односно у виноградима у којима се производи грожђе намењено производњи вина са географским пореклом је од 3.300 биљака по хектару до највише 6 500 биљака по хектару.    Поједини виногради са неким домаћим сортама, као што је Прокупац имају традиционалне узгојне облике Крајнски и Жупски узгојни облик и број биљака по хектару до 10.000 по хектару.  Узгојни облици у овoм рејону, односно ознаци су Једногуби Гијов (Гујо) са модификованим узгојним облицима и Двогуби Гијов (Гујо), Жупски узгојни облик, Роајатска кордуница и слични.  Густина садње и узгојни облици су прилагођени овој географској области, односно теренима и омогућавају производњу квалитетног грожђа и вина уз коришћење максималног приноса (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).  **Г) Производња вина (енолошке праксе)**  Производња вина се обавља у свему у складу са савременим производним технологијама које су допуњене са традиционалним методама које се вековима примењују у региону Шумадије. Прерада грожђа и производња вина одвијају се на територији рејона Шумадије у производним погонима винарија које су чланице удружења винара Шумадије.  Специфични процеси производње вина и посебни захтеви дефинисани у оквиру ознаке вина са географским пореклом „Шумадија“ дефинисани су у Прилогу 2.  **2.7.2.3. Детаљи о квалитету или карактеристикама вина, који се суштински или искључиво приписују географском окружењу**  Вино сорте Совињон бланје светло жуте боје са зеленкастом рефлексијом. Воћне и/или хербалне и/или цветне ароме. Шардоне је вино од светло-жуте до жуто зеленкасте боје. Ароме са интезивним воћним карактером сорте у коме доминирају ароме воћа и цветне ароме. Совињон блан касна берба је вино светло жуте боје, воћно-цветног мириса са аромама сувог грожђа. Вино сорте Ризлинг је вино жуте боје са зеленкастом рефлексијом, са интезивним карактером сорте у коме се могу спознати мириси од воћног до цветно-хербалног. Вино сорте из групе Тамјаника је светло жуте боје са могућим зеленкастим тоновима. Мирис сортни, укус умерено пун, добре постојаности ароме, уравнотежен и заокружен. Траминац је вино жуто зеленкасте боје, са интензивним карактером сорте у коме се могу спознати изразито цветно воћни мириси. Траминац касна берба је вино жуте боје са зеленкастом рефлексијом са интезивним карактером сорте у коме се могу спознати изразито цветни и/или воћни мириси. Вино од сорти совињон блан и семијон је светло жуте боје са зеленкастом рефлексијом до средње интензивно жуте боје. Мирис типичан за сортни састав, са воћним и/или цветно хербалним нотама. Пино блан је светло жуте боје са зеленкастом рефлексијом. Мирис је сортни, цветна ливада.  Вина типа розе се одликују углавном светлијом розе бојом типичном за праве розе. На мирису могу да попримају различите карактеристике у зависности од грожђа сорте од које су произведени. Углавном се користи грожђе сорте, Мускат хамбург, Прокупац, Каберне франк, Каберне совињон. Сходно томе мириси ових вина крећу се од интензивно воћне ароме која асоцира на јагоду, малину, купину до интензивно мускатног тона који неодољиво подсећа на мирис руже. Сува вина су умерено пуна, живахна на укусу, глатка се лепим односом сласти, киселина и добром постојаношћу ароме. Уколико садрже извесну количину шећера ова вина добијају и на пуноћи укуса, топивости са увек добром равнотежом у односу на киселине и глаткоћом у завршетку укуса.  Црвена вина се у овом реjону углавном производе од грожђа сорти Пинот ноир, Мерлот, Шираз, Каберне Совињон и Прокупац. Каберне Совињон је тамно црвене боје. На мирису изграђен сортни, воћни, са могућим аромама дувана и чоколаде, у зависности од технологоје производње је прожет племенитим тоновима барика (храстовина). Мерло је тамно црвене боје. На мирису је умерено до изразито интензивног воћног карактера. Пино ноар је тамно црвене боје и мириса изразито воћног карактера са зачинским тоновима. Шираз је тамно црвене боје, а мириса интензивног воћно-зачинског карактера прожет лепим елементима храстовине уколико је одлежавао у барик бурићима. Тип Каберне Совињон - Каберне Фран је затворене црвене боје са изразито воћним мирисом са лепим тоновима барика. Укус пун, одлично уравнотежен. Каберне совињон и – Мерло је вино тамно црвене боје воћног мириса са аромама црвеног бобичастог воћа. Прокупац је вино црвене боје воћног мириса и укуса Тип вина Каберне совињон – Мерло – Каберне Фран је затворене црвене боје изразито воћног мириса са цветним нотама. Генерално код свих црвених вина присутна је јака обојеност, а постојаност ароме (ароме су наглашене, нарочито воћне) је веома дуга као и могућност сазревања у дугом временском периоду. У зависности од жељеног стила вина, потенцијал за одлежавање и сазревање црвених вина је велики, тако да потенцијално свака сорта може да носи ознаку „reserve“.  Пенушава вина се у рејону Шумадије производе од грожђа сорти Пино ноар и Шардоне. Пенушаво вино Пино ноар карактерише сламаста до златно жута боја са веома израженим мусирањем, а мириса је воћног. Пенушаво вино Шардоне је сламасто до златно жуте боје и мириса сортног карактеристичног за сорту.  Генерално, вина ове ознаке су углавном умерено-виша алкохолна вина, са претежно умерено-вишим садржајем киселина и добре екстрактивности.  **2.7.2.4. 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**  Утицај човека на квалитет и карактеристике вина ознаке „Шумадија“ се огледа пре свега кроз ограничење приноса по биљци винове лозе, нашта утиче већи број биљака по хектару који је редовно већи од 4.000 (али мањи принос по биљци винове лозе) и примена углавном Гијовог узгојног облика резидбе чиме се такође, уз „оштрију“ резидбу ограничава принос и побољшава квалитет грожђа и вина. Поред тога, у одређеним виноградима, код одређених сорти и у одређеним годинама, примењује се и „зелена берба“ (одбацивање грожђа у фенолошкој фази шарка), чиме се директно утиче на квалитет и карактеристике вина ознаке „Шумадија“. Антропогени фактор који је значајан за ову ознаку се манифестује и кроз модеран начин производње вина уз умерене рандмане приликом пресовања/муљања грожђа, где се примењује модерна опрема и технолошки процеси, као и савремена енолошка средства.  Иако произвођачи вина у овој ознаци имају дугу и непрекидну традицију, њихова стечена знања се ипак примењују и валоризују кроз модерне агротехничке и ампелотехничке мере и углавном модерну технологију производње вина.  Клима, заједно са експозицијом терена и типом земљишта игра главну улогу у карактеризацији вина ове ознаке као углавном умерено-виша алкохолна вина, али са претежно умерено-вишим садржајем киселина. Шумадијски виноградарски терени су најчешће на добром положају и у смислу смањеног ризика од јаких зимским мразева, односно накупљања хладног ваздуха, ретки су позни пролећни и рани јесењи мразеви, па је дуга и нормална вегетација загарантована. Иако су, према метеоролошким подацима, лета са већом количином падавина, ретко се јављају проблеми у сазревању грожђа, јер су падавине најчешће у облику пљускова, а нагиб и проветреност терена чине да се ефекат летњих киша прилично ублажи и скрати. Изражена температурна разлика између дана и ноћи (индекс свежине ноћи у Крагујевцу CI – 11,0 и у Смед. Паланци CI – 10,7), омогућавају лагано и постепено сазревање сорти, a печат ових карактеристика у винима се назире кроз јаку обојеност црвених вина, са наглашеним аромама, нарочито воћним, присутним у већини типова вина.  Изузетно добри климатски услови за гајење винове лозе, са одговарајућим умеренотоплим температурама (II (B) климатска зона Winkler-овог индекса и HI+1 – умерено топла клима Huglin-овог хелиотермичког индекса), одговарајућом осунчаношћу и велике температурне разлике између дана и ноћи у периоду сазревања грожђа, дају могућност производње висококвалитетних екстрактивних вина. У Шумадији су изражено свеже ноћи (индекс свежине ноћи је у класи климе: CI+2 – веоме свеже ноћи) што обезбеђује изражен ароматски комплекс и вина са добрим садржајем киселина које дају свежа и јако обојена вина. Пре свега је изражена свежина код белих типова вина. Микроклима у оквиру ознаке „Шумадија“ је таква да грожђе равномерно сазрева и обезбеђује пуну фенолну зрелост чиме се постиже комплексност вина и заокруженост финим танинима. Температуре током периода сазревања грожђа у рејону Шумадија обезбеђују да сазревање буде у хладнијем интервалу али довољно топлом да се настави акумулација секундарних метаболита и развој носилаца ароме у бобици. Овакви временски услови омогућују синтезу шећера и трансформацију киселина која дају грубост вину у киселине које ће утицати на фини укус вина. Са друге стране добра проветреност терена и повољан индекс суше (где нема стреса биљака проузрокавног сушом, класа климе DI-2 – хумидна клима) у Шумадији омогућује производњу здравог грожђа, а што са друге стране обезбеђује производњу висококвалитетних вина.    Природни фактор који има значајан утицај на квалитет и карактеристике вина ознаке „Шумадија“ је и рељеф. Брежуљкасти терени (са присуством комплекса шума које заузимају око 10% коришћеног земљишта рејона и много више око западног дела изван рејона) и падине нижих планина (пре свага у западном делу) дају основне орографске карактерстике ознаке „Шумадија“. Карактеристична брежуљкаста и брдовита орографија заједно са надморском висином где се налазе виногради од 150 (у Крњевачком виногорју) до 350 метара, такође утичу на карактеристике вина која се одликују свежином, хармоничношћу и довољним садржајем киселина.  На крају, иако генерално гледано, земљиште Шумадијског рејона је јако хетерогено (13 типова земљишта), основни типови земљишта на којима се налазе виногради су гајњаче (44%) и смонице (36%). Најзаступљенији педолошки тип земљишта је ригосол, односно земљиште које је антропогеним утицајем изгубило природне хоризонте – дошло је до њиховог мешања, па је и то један од индиректних утицаја човека на квалитет и карактеристике вина ове ознаке. Земљишта где се налазе виногради према механичком саставу углавном припадају класама глиновите иловаче и глине. Све те особине земљишта, уз утицај осталих поменутих фактора, утичу да одређени типови вина ознаке „Шумадија“ имају минералне тонове по питању сензорних карактеристика и добру екстрактивност.  Добра дренажа, равномерна осунчаност и проветреност оваквих пејзажа чине гајење винове лозе веома успешним. Ове особине виноградарских земљишта често преносе у вино минералност, богат буке, високе киселине. Боје црвених вина на овим земљиштима су по правилу јаке и постојане, а потенцијал одлежавања и сазревања велики. | | |
| **2.8. Услови за производњу вина са додатном ознаком и/или**  **са признатим традиционалним називом** | | |
| У складу са Законом о вину („Сл. гласник РС“, бр. 41/09 и 93/12) односно прописом којим је регулисано вино и подзаконским актом којим се уређује декларисање и производња вина за додатне ознаке: „сопствена производња“, „резерва“/“reserve“, „касна берба“, „пробирна берба“/“селекција“/“selection“ и „архивско“.  Напомена: За декларисање вина изразом „гранд“/„grand“ испред додатне ознаке „резерва“/„reserve“ неопходно је да буду испуњени услови обавезног одлежавања минимално 24 месеца у дрвеним судовима и обавезног сазревања вина најмање 18 месеци у боцама. | | |
| **2.9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично** *(није обавезно)* | | |
| На комерцијалним етикетама и паковањима вина са географским пореклом најкрупнији податак (поред назива вина) је „Шумадија“ 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** | | |
| * Сви произвођачи вина са географским пореклом су чланови удружења произвођача вина са ознаком географског порекла Шумадија. * Берба грожђа мора бити искључиво ручна. * Транспорт грожђа мора бити у гајбицама. | | |
| **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) или Контролна организација (овлашћена од стране министарства надлежног за послове пољопривреде). | | |
| **2.12. Знак или лого којим се идентификује ознака географског порекла,**  **односно друге ознаке за вино са географским пореклом** *(ако постоји)* | | |
| **C:\Users\aleksandar\VINARIJA\Udruzenje SUmaDIja\1 Festival vina Sumadije\Logo Udruzenja Smadija 2.jpg** | | |
| **2.13. Напомене** | | |
| - | | |
| **2.14. Број страница Спецификације производа** | | 14 + Прилози 1, 2 и 3 |
| **2.15. Прилози** | | |
| * Прилог 1: Граница рејона Шумадија, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „Шумадија“ и детаљи виноградарског подручја, * Прилог 2: Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „Шумадија“, * Прилог 3: Климатолошке карактеристике рејона Шумадија и прегледна мапа типова земљишта. | | |