Oписа измена и допуна спецификације производа ознаке контролисаног географског порекла „Књажевац“ за вина број 320-05-4510/2014-08 од 30.12.2021. године

1. Додавање нових типова вина

Опис: Додају се нови типови вина „Књажевац“ бело вино, „Књажевац“ Ризлинг италијански, „Књажевац“ Pinot noir розе (rosé), „Књажевац“ Мерло и „Књажевац“ црвено вино (у даљем тексту „нови додати типови вина“).

У складу са наведеном променом се мења текст и у следећим одељцима:

-у одељку 2.2 је списак свих типова вина које обухвата спецификација производа ознаке контролисаног порекла „Књажевац“ те се дописују и нови додати типови вина,

- у 2.3. који се допуњава дефинисаним сортним саставом нових додатих типова вина,

-у 2.6.2 где се додаје опис главних физичких, хемијских и сензорних особина за сваки нови додати тип вина,

- у одељку 2.7.2.1 у делу 1.2) тачка 2.сортне карактеристике винограда се мења текст у складу са додавањем нових типова вина.

Разлог за измену и/или допуну: У виноградарском подручју се гаје виногради са рејонираним сортама Pinot noir, Ризлинг италијански и Мерло које улазе у састав нових додатих типова вина. Постоји заинтересованост произвођача за даље ширење ових сорти у подручју ознаке Књажевац које нуди добре услове за њихово гајење и прављење квалитетних вина са карактеристикама овог рејона. Такође, у складу са потребама и потражњом на тржишту додају се вина која припадају типу „Књажевац“ бело вино и типу „Књажевац“ црвено вино а посебно јер ова вина поседују све уобичајене карактеристике вина ознаке Књажевац.

 2. Промена у сортном саставу вина и винограда

Опис: Промена сортног састава вина код типа вина „Књажевац“ розе (rose)

У складу са наведеном променом се мења текст и у следећим одељцима:

-у одељку 2.3. мења се реченица - „Књажевац“ розе (rose) – најмање 40% вина потиче од грожђа сорте Muscat de Hambourg (Мускат Хамбург), а најмање 40% вина од грожђа сорте Cabernet Sauvignon уз могућност да остатак вина потиче од неароматичних сорти рејонираних за производњу розе вина Књажевачког рејона.“ тако да сада гласи „- „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.“

- у одељку 2.7.2.1 у делу 1.2) тачка 2.сортне карактеристике винограда се мења текст у складу са променом сортног састава вина код типа „Књажевац“ розе (rose)

Разлог за измену и/или допуну: Узимајући у обзир да се грожђе сорте Мускат Хамбург у Потркањском виногорју традиционално користи за производњу розеа, a да су произвођачи временом утврдили да се врло елегантна и хармонична вина овог типа добијају и при мањим уделима ове сорте (минимум 20%) у комбинацији са другим рејонираним сортама, потребно је променити сортни састав вина код типа „Књажевац“ розе (rose) и прилагодити га потребама произвођача. .

3. Промена у дефинисаним стандардима у виноградарској производњи

а) Опис : додаје се узгојни облик Роајатска кордуница у одељку 2.5.2 у делу у ком су набројани узгојни облици. У складу са овом променом мења се и текст у одељку 2.7.2.1 у делу 1.2) тачка 3. Производња грожђа (густина садње, узгојни облици и приноси).

Разлог за измену и/или допуну: Узгојни облик Роајатска кордуница је погодна за гајење црних сорти грожђа која подстиче постизање бољег квалитета грожђа уз истицање специфичности подручја. У рејону Књажевац се нови виногради подижу са овим узгојним обликом који постаје све заступљенији јер олакшава примену механизације.

б) Опис: Мења се минимални природни садржај киселина у шири (g/l) у одељку 2.5.2 у делу „Минимални и максимални природни садржај киселина у шири (g/l)“ тако да минимална вредност уместо 6 сада износи 5.

Разлог за измену и/или допуну: Због глобалних климатских промена се повећава температура ваздуха која утиче на развој и сазревање винове лозе те се смањује минимални природни садржај киселина у шири ((g/l)).

4. Промена у дефинисаним стандардима производње вина

а) Опис: Брише се услов којим се не дозвољава ацидификација тако што се:

- у одељку 2.6.1. у делу који се односи на ограничење обогаћивања и ограничења других енолошких поступака мења се реченица „Није дозвољено обогаћивање, ацидификација (докисељавање) и дослађивање“ тако да сада гласи „Није дозвољено обогаћивање, и дослађивање“ и

-у одељку 2.7.2.1 у делу 1.2) тачка 4. Производња вина и енолошки поступци се у другом ставу мења реченица „Поред овога, забрањена је и ацидификација, с обзиром да су климатски услови такви, да се вина карактеришу свежином, није дозвољено ни додавање средстава за бојење.“ Тако да сада гласи „Поред овога, није дозвољено ни додавање средстава за бојење.“

Разлог за измену и/или допуну: Глобалне климатске промене односно повишене температуре за последицу имају смањење природних киселина у грожђу. Узимајући у обзир да се уводи нови типа вина „Књажевац“ Pinot noir розе (rosé) и да сорту грожђа Pinot noir карактерише нижи проценат природних киселина те када се узме у обзир и њихово смањење због повишених средњих температура, повремено примена ацидификације је пожељна.

б) Опис: Брише се услов да дрвени судови у којима одлежава вино са изразом „одлежало у дрвеном суду“ мора бити од 200-1000 l и додаје се да дрвени судови поред наведених врста храста могу бити направљени и од других врста храста као и од багрема.

Наведеном променом се мења текст у одељку 2.7.2.1 у делу 1.2) тачка 4.

Разлог за измену и/или допуну: Произвођачи су утврдили да црвена вина добро сазревају и у дрвеним судовима већих запремина те нема потребе ограничавати запремину дрвених судова као и да се комплексност и квалитет вина у овом подручју постиже и у дрвеним судовима који су израђени од разних врста храста или багрема.

в) Опис : Мења се услов да барикни бурићи у којима одлежава вино са традиционалним називом (изразом) „резерва“/„reserve“ морају бити запремине од 225 l тако што се дозвољава да буду запремине од 225 l до 1000 l.

Наведеном променом се мења текст у одељку 2.7.2.1 у делу 1.2) тачка 4. у трећем ставу.

Разлог за измену и/или допуну: Произвођачи су утврдили да вина добро сазревају и у дрвеним судовима већих запремина те је потребно да горња граница запремине дрвених судова буде 1000 l.

5. Измене и/или допуне физичких, хемијских и сензорних особина за следеће типове вина (у одељку 2.6.2):

 а) Опис: Мења се реченица „ „Књажевац“ розе (rosé)- розе суво вино са одређеним садржајем ....“ иза речи „суво“ додати „/полусуво“. Мења се садржај стварног алкохола (% vol) те је уместо 13,50 максимална вредност сада 14,00; Мења се реченица : “Сласт/садржај непреврелог шећера (g/l): суво/ са одређеним садржајем непреврелог шећера ~ 2 (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); до 4 g/l односно “ и сада гласи „Сласт/садржај непреврелог шећера (g/l): суво/полусуво са одређеним садржајем непреврелог шећера (макс. до 12g/l.“

Разлог за измену и/или допуну: Промена климе и повишење просечне температуре је утицало на повећање процента шећера у технолошки зрелом грожђу а самим тим и на проценат стварног алкохола у вину као и на повећање остатка непреврелог шећера у вину.

б) Опис: У тексту за тип вина „Књажевац“ Вранац мења се садржај стварног алкохола (% vol) те је уместо 14,50 максимална вредност сада 16,00.

Разлог за измену и/или допуну: Промена климе и повишење просечне температуре је утицало на повећање процента шећера у технолошки зрелом грожђу а самим тим и на проценат стварног алкохола у вину.

в) Опис: У тексту за тип вина „Књажевац“ Cabernet Sauvignon мења се садржај стварног алкохола (% vol) те је уместо „10-14,50“ вредност сада „12-16,00“

Мења се опис сензорних особина за овај тип вина тако што се на постојећи опис додаје „ На мирису и укусу могући присутни елементи храстовине.“

Разлог за измену и/или допуну: Промена климе и повишење просечне температуре је утицало на повећање процента шећера у технолошки зрелом грожђу, а самим тим и на проценат стварног алкохола у вину при чему се добијају вина за чије сазревање је потребно дуже одлежавање у храстовим бурадима. Из тих разлога, елементи храстовине могу битни присутнији на мирису и укусу вина него што је то било у прошлости.

6. Признају се додатне ознаке

Опис: Признају се додатне ознаке „одабране бобице“/“селекција бобица“ и „вино од самотока“/“самоток“ уз ознаку контролисаног географског порекла, ознаку „К.П.К.“ и ознаку К.Г.П.К .

-У складу са наведеном променом мења се текст у одељку 1.5 и одељку 2.8

Разлог за измену и/или допуну: Произвођачи су у току производње вина која испуњавају услове прописане Спецификацијом производа констатовали да имају потребу да користе ознаке „одабране бобице“/“селекција бобица“ и „вино од самоотока“/“самооток“ како би повећавање квалитета вина потврдили додатном ознаком на деклацији.

7. Промена у опису односно 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

Опис:У одељку 2.7.2.3. се мења реченица „ Такође и повољна клима изражена пре свега кроз веома свеже ноћи (индекс свежине ноћи) и умерено-топла клима (Хуглинов хелиотермички индекс) утичу да вина немају превише висок садржај алкохола, а да имају умерено-висок садржај киселина, што карактерише вина ове ознаке као лаганија и свежа„ која сада гласи „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, буду хармонична а да услед претежно умерено-вишег садржај киселина имају изражену свежину.

Разлог за измену и/или допуну: Промена у овом делу текста Спецификације производа ознаке контролисаног географског порекла „Књажевац“ за вина је настала као последица измена и/или допуна које су наведене у претходним тачкама овог документа. Промена климе и повишење просечне температуре је утицало на повећање процента шећера у технолошки зрелом грожђу а самим тим и на повишење стварног алкохола у вину. Са друге стране, без обзира на делимично смањење просечног садржаја киселина у грожђу у односу на претходни период, вина остају са умерено-вишим садржајем киселина што утиче на изражену свежину.