**ПРИЛОГ 2: Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „Шумадија“**

Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „Шумадија“ реализује се у свему у складу са законском регулативом Републике Србије, добром производном праксом и узансама у области производње вина. Одређени специфични енолошки поступци као и ограничења која се приписују искључиво производњи вина са ознаком географског порекла „Шумадија“, а имајући у виду специфичности рејона дефинисани су у следећим поглављима.

1. **Енолошки поступци који се могу користити у производњи вина у оквиру ознаке географског порекла**

**„Шумадија“ и ограничења у производњи**

* 1. **Ограничења у обогаћивању вина приликом производње вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“**

Дослађивање и обогаћивање вина у оквиру ознаке географског порекла „Шумадија“ није дозвољено осим у случајевима који су дозвољени у складу са Законом о вину односно прописом којим је регулисано вино.

* 1. **Преглед енолошких поступака и ограничења у примени**

У производњи вина у оквиру ознаке географског порекла „Шумадија“ дозвољени су сви прописани енолошки поступци.

1. **Употреба судова приликом производње вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“**

Приликом производње вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ неопходно је да се води рачуна да материјал од кога су направљени судови буде инертан. Квалитет коришћених судова мора бити у свему на нивоу производње врхунских вина. У оквиру ознаке дефинисани су минимални стандарди у погледу периода одлежавања и технологије производње одређених типова и стилова вина.

* 1. **Судови од нерђајућег челика**

Већина произвођача вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ користе тзв. „inox“судове, односно судове од нерђајућег челика. Овај материјал је највише заступљен у производњи вина у овом рејону, без обзира на величину винарија. Приликом производње вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ могу се користити судови од нерђајућег челика различитих запремина, а у циљу појефтињења трошкова, за производњу квалитетног вина са геграфским пореклом прихватљива је употреба и судова направљених од обичног челика, али са унутрашње стране изолованих слојем нерђајућег исполираног челика који у контакту са вином образује танки инертни слој.

Коришћење судова од нерђајућег челика у производњи квалитетног вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ је један од приоритета, како би вина имала карактеристике и специфичности ове ознаке. Пошто се овакви судови лако перу и стерилишу, не долази до појаве проблема приликом наизменичне производње и чувања белих и црвених вина. Поред овога, пропустљивост гасова је незнатна, због чега не долази до губитка сумпор-диоксида и угљен-диоксида, а што је од посебне важности да вина дуго задржавају свежину. На крају, због лаке топлотне пропустљивости, код ове врсте судова је олакшано хлађење приликом ферментације.

Поред примене наведених судова произвођачи у оквиру рејона Шумадије примењују и одговарајућу расхладну опрему која обезбеђује контролисану ферментацију на одговарајућој температури као и неопходну температуру одлежавања вина а циљу добијања вина врхунског квалитета. Вина која су произведена у инокс судовима који обезбеђују контролисану температуру вина у судовима обезбеђују да се све карактеристике и специфичности потенцијала Шумадијског рејона пренесу у вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“.

* 1. **Дрвени судови**

У случају да се користе старији дрвени судови, а који не испуњавају препоруку да буду инертни према вину, предлаже се да се они задрже у производњи вина са географским пореклом, али да се изврши правилан избор дрвета и његова обрада, затим да се претходно изврши овињавање вином без географског порекла, као и да се врши правилна примена ових дрвених судова.

Производња белих вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ поред стила вина одлежавања у судовима од нерђајућег челика предвиђа и могућност производње вина стила који је препознатљив по одлежавању у дрвеним судовима и то за за два типа вина:

* + - МБ1: „Шумадија“ Sauvignon Blanc,
    - МБ2: „Шумадија“ Chardonnay.

Наведени стилови вина који одлежавају у дрвеним судовима, по основу спецификације производа, треба да одлежавају у храстовим судовима запремине 225-3500 литара најмање 6 месеци и то у минималној количини од 50% од укупне количине оваквих вина.

Типови црвених вина у оквиру ознаке „Шумадија“ који ће имати традиционалан израз „резерва“ / „reserve“, по основу техничке спецификације производа треба да одлежавају у храстовим судовима (барик буре) запремине од 225 l најмање 18 месеци, а затим минимално 6 месеци након тога у боцама. Због специфичне интеракције са вином, дрво је незаменљив материјал приликом одлежавања вина, па примена барик буради у овом случају омогућава добијање посебних карактеристика код ових вина. Типови црвених вина у оквиру ознаке „Шумадија“ који ће при декларисању имати наведен израз „гранд“ / „гранд“ испред додатне ознаке „резерва“ / „reserve“, по основу техничке спецификације производа треба да одлежавају у храстовим судовима (барик бурад) запремине од 225 l најмање 24 месеци а затим минимално 18 месеци након тога у боцама. Уколико црвена вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ одлежавају најмање 18 месеци у дрвеним барик бурадима од српског храста, таква вина би могла да носе уз традиционалан израз „резерва“ израз – „српски храст/српски барик“. За вина која припадају типу „Шумадија“ Prokupac је обавезна употреба дрвених судова у производњи и/или фази неге и одлежавања вина.

За производњу црвених вина која одлежавају у дрвеним судовима, од пресудног значаја је накнадно одлежавање у боцама чиме се постиже хармоничност и уравнотеженост вина. Одлежавање вина у боцама значајно доприноси квалитету вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“.

Због продирања састојака вина у поре дрвета и веома компликоване припреме судова, за производњу белих вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ не треба примењивати дрвене судове који су се користили за производњу црвених вина.

* 1. **Остали судови**

Стаклени и бетонски судови се не користе у производњи квалитетних вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“, а уколико ће се у будућности користити, треба њихову примену свести на минимум. Пластични судови, односно судови од полиестера се користе у мањем броју и препоручује се њихово избегавање, односно минимално коришћење приликом производње квалитетних вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“.

1. **Контрола квалитета**

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ посвећени су примени мера контроле квалитета и поступка сталног унапређења процеса рада у циљу обезбеђења врхунских вина. Следљивост процеса производње од процеса узгајања винове лозе, прераде грожђа до производње вина произвођачима вина у рејону Шумадије обезбеђују континуирану контролу квалитета. За произвођаче вина са географским пореклом ознаке „Шумадија“ купац – потрошач вина је у центру пажње и сви процеси рада и контролни механизми су у функцији остварења врхунског нивоа квалитета вина и високог степена задовољства корисника наших производа.

Произвођачи вина обезбеђују контролу процеса рада у свим критичним контролним тачкама као и интерну контролу квалитета и екстерну контролу од стране овлашћених и акредитованих институција. Током процеса производње вина редовно се спроводе контроле квалитета производа који се користе у финалном производу, а испоручују од стране добављача.

С обзиром да су елаборатом као и дефинисаним поступцима у оквиру поглавља 2 овог прилога дефинисани основни предуслови за постизање врхунског квалитета вина и обезбеђења препознатљивости вина са ознаком греографског порекла „Шумадија“, произвођачи вина су опредељени да спроводе узорковање и контролу квалитета вина након завршеног циклуса одлежавања вина у боцама. Узимање узорака вина након периода одлежавања вина у боцама, дефинисаног у елаборату за поједина вина, је од великог значаја за произвођаче вина са ознаком гаографског порекла

„Шумадија“ зато што се у периоду одлежавања вина у боцама одигравају процеси који значајно утичу на промену квалитета и сензорних карактеристика вина. Минимални периоди одлежавања вина у боцама су пре свега и дефинисани како би се унапредиле карактеристике и квалитет вина са ознаком географског порекла „Шумадија“.

Узорковање вина се спроводи након периода одлежавања у боцама, а пре декларисања и стављања вина у промет. Узорак вина представља случајни избор напуњених боца вина који се налазе у простору за одлежавање произвођача вина са ознаком географског порекла

„Шумадија“. Узорковање спроводи министарство или овлашћена контролна организација. Наведено узорковање ће обезбедити на бољи начин репрезентовање целокупне количине произведеног вина него у случају када се вино налази у различитим судовима и када се меша у одређеној пропорцији.