|  |
| --- |
| **ПОСЛОВНО ИМЕ/НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА АРОМАТИЗОВАНОГ ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА** |
| **УДРУЖЕЊЕ ПРОИЗВОЂАЧА АРОМАТИЗОВАНОГ ВИНА СА ГЕОГРАФСКОМ ОЗНАКОМ "БЕРМЕТ"** |
| **АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА** |
| КАРЛОВАЧКОГ МИРА 46, СРЕМСКИ КАРЛОВЦИ |

**ЕЛАБОРАТ O ПРОИЗВОДЊИ АРОМАТИЗОВАНОГ ВИНА СА**

 **ГЕОГРАФСКОМ ОЗНАКОМ**

„**БЕРМЕТ**“

**1. ОПШТИ ПОДАЦИ**

|  |
| --- |
| **1.1. Назив ознаке који се заштићује** |
| **БЕРМЕТ**  |
| **1.2. Општи подаци о организацији (удружењу) произвођача ароматизованог вина** |
| **Број и датум решења о регистрацији организације (удружења) у Агенцији за привредне регистре (АПР)** |
| БУ 5912/2017; 17.07.2017. |
| **Број телефона / Број факса** | ***E-mail* адреса** |
| 063/8450349 |  |
| **Матични број организације (удружења)** | **ПИБ организације (удружења)** |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 8 | 2 | 3 | 4 | 2 | 7 | 9 |

 | **110139524** |
| **Име и презиме одговорног лица удружења** | **Број телефона одговорног лица удружења** |
|  Тамара Попов | 063/8450349 |
| **Име и презиме одговор. лица за географску ознаку** **(заједнички представник/пуномоћник)** | **Број телефона одговорног лица за географску ознаку**  |
|  Тамара Попов | 063/8450349 |
| **1.3 Произвођачи ароматизованог вина (навести назив, адресу, контакт телефон и е-мејл адресу) су наведени у посебном делу Елаборатом** |
| **1.3. Остало** |
|  |

Спецификација производа заштићене географске ознаке „Бермет**“**

**а) Назив** **географске ознаке:** Бермет

**б) Опис ароматизованог вина, његова главна аналитичка ( физичко-хемијска) својства као и назнакa његових сензорних својстава**

**Врста вина**:

ароматизовано вино

Типови aроматизованог вина:

1.Бермет црвени,

2.Бермет бели

3.Бермет традиционални

**Физичко хемијске особине**

* стварни алкохол: мин. 15,5-18 % vol.
* шећер: 90 -130 g/l

**Сензорна својства**

**Изглед**

Бермет црвени је бистро ароматизовано вино, тамно црвене до тамно рубин боје. Услед високог екстрата Бермет је густ и спорије покретљив. Вински прстен у чаши је постојан, сузе су густе и споро падају.

Бермет бели је бистро ароматизовано вино, светло жуте до жуте боје. Услед високог екстрата Бермет је густ и спорије покретљив. Вински прстен у чаши је постојан, сузе су густе и споро падају.

Бермет традиционални је снажне рубин црвене боје. Услед високог екстрата Бермет је густ и спорије покретљив. Вински прстен у чаши је постојан, сузе су густе и споро падају.

**Мирис и укус**

Бермет је хармонично ароматизовано вино са слаткогорким укусом, са приметном дозом пелина и мириса на ароматично биље и зачине.

Код типа Бермет традиционални препознатљиви су тонови дрвета и на укусу и на мирису као и медна арома, наглашене танинске структуре.

**в) Посебни поступци производње и спецификације као и ограничења у производњи ароматизованог вина (уколико постоје)**

**Посебни поступци производње и спецификације**

За производњу Бермета црвеног се као основа користи црвено вино произведено уобичајеним и дозвољеним технолошким поступцима. Након процеса винификације следи додавање шећера (или ректификоване концентроване шире ), етил алкохола или винског дестилата и мацерата који се производи у винарији потапањем смеше ароматичног биља и воћа у вино или смешу алкохола и вина (у даљем тексту мацерат). Када се сви састојци сједине Бермет се подвргава филтрацији и стабилизацији. Након тога се Бермет пуни у боце и пакује.

За производњу Бермета белог се као основа користи бело вино произведено уобичајеним и дозвољеним технолошким поступцима. Након процеса винификације следи додавање шећера (или ректификоване концентроване шире), етил алкохола (или винског дестилата) и мацерата. Када се сви састојци сједине Бермет се подвргава филтрацији и стабилизацији.

За производњу Бермета традиционалног се као основа користи црвено вино произведено уобичајеним и дозвољеним технолошким поступцима. У такво вино се додаје делимично ферментисана шира од грожђа које је претходно просушено природним или вештачким сушењем бобица црних сорти грожђа (зависи од временских услова) са могућношћу да се у такво вино додају и просушене бобице грожђа. Потом се у вино додаје претходно припремљени мацерат. Након тога ароматизовано вино одлежава у дрвеним судовима минимум 1 годину и 6 месеци у боци.

**Произвођачка спецификација за Бермет црвени и бели:**

1. Црвено или бело вино

2. Ректификована концентрована шира или сахароза

3. Мацерат

4. етил алкохол 96% или вински дестилат 65-70% vоl

**Бермет традиционални:**

1. Црвено вино

2. Грожђе суварак (или грожђе сушено на вештачки начин) сорти винове лозе за црвена вина мин. 30% шећера

3. Мацерат

Бермет традиционални одлежава у дрвеним бурадима минимум 1 годину и 6 месеци у боци

|  |
| --- |
| Обавезне ароматичне биљке које се користе за производњу мацерата су:   |
| - Пелин (Artemisia spp )- Мајчина душица (Thymus serpyllum L.)- Мускатни орашчић ( Мyristica fragrans)- Госпино биље (Glycyrrhiza glabra L.)Опционо: |
|  |
| - Рајско зрно (Elettaria cardamomum L. )  |
| - Блажени чкаљ (Cnicus benedictus L.) |
| * Иђирот (Acorus calamus L.)
 |
| - Питома нана (Mentha piperita L.) |
| - Жалфија (Salvia officinalis L.) |
| - Зова (Sambusus nigra L.) |
| - Клека (Juniperus comunis L.) |
| - Морач (Foeniculum vulgare Mill)*-* друге биљне врсте |

У складу са традицијом старог породичног наслеђа и данас се рецепти тј састав ароматичног биља и воћа чувају као тајна.

**Ограничења**

100% грожђa за производњу вина као главне сировине у производњи Бермета мора бити из подручја Фрушкогорског виногорја, Националног парка Фрушка гора и КО Сремска Каменица.

Мацерат се мора производити у производном погону потапањем смеше ароматичног биља и воћа у вино или смешу алкохола и вина.

Ароматизовање Бермета дозвољено је само мацератом а за дослађивање се користе само ректификована концентрована шира или сахароза a није дозвољено додавање боја .

У производњи ароматизованог вина Бермет није дозвољено додавање угљен-диоксида.

Ароматизовано вино са ознаком Бермет пре пуштања у промет мора бити сензорно оцењено са минимално 75 бодова.

Ароматизовано вино са ознаком Бермет се у промет може пустити само у оригиналној стакленој амбалажи.

Произвођачи вина са географским пореклом су чланови Удружења произвођача ароматизованог вина са географском ознаком „Бермет“.

**г) Виноградарско подручје (границе датог географског подручја)**

Производња грожђа као и производња и пуњење ароматизованог вина са ознаком Бермет је искључиво у Фрушкогорском виногорју, Националном парку Фрушка гора и КО Сремска Каменица

**д) Детаљи о повезаности, односно о томе да се квалитет, углед или друге карактеристике ароматизованог вина суштински приписују његовом географском пореклу**

**Традиција и углед**

На основу бројне историјске, архивске, као и трговачке документације, употреба назива „Бермет“ за ароматизовано вино са Фрушке горе, као и производња вина уопште на подручју Фрушке горе има велико и дуго наслеђе. Јако стари подаци о виноградарству и винарству у Сремском рејону, Фрушкогорском виногорју су забележени у списима римског писца Аурелиа Виктора у IV веку где се говори о садњи винове лозе 276. године од стране римског цара Марка Аурелија у близини царског града Сирмијума (данашња Сремска Митровица) (извор: „Карловци“, издање Фрушка Гора – друштво за унапређење туризма, Сремски Карловци – Нови Сад, 1930. године). Из истог извора наводимо податке о путописима Антуна Вранчића (Антун Вранчић) (1553. године), Ханса Левенклауа (Hans Löwenklau) и Мелиора Безолда (Melhior Bezold) (1584. gоdinе), затим непознатог чешког писца (1522. године) који је писао „Јахиму (Jahim) из Храца (Hrac)“, као и песму пољског песника Јанка Кохановског (Janko Kohanovsky) (XVI vеk), где се истиче посебан квалитет вина из Срема као најбоља у региону.

Назив „Бермет“ за ароматизовано вино са Фрушке горе се нарочито интензивно помиње у документацији из прве половине XVIII века, па надаље. Највише се спомиње у црквеним списима Карловачке Митрополије и манастирским докуметима, пошто је на подручју планине Фруша гора у средњем веку био огроман број православних манастира. Наводимо употребу назива „Бермет“ и везаност за Срем и Фрушку гору у писму из 1731. године Митрополита Викентија Јовановића владици Василију Димиртијевићу где му тражи да се у Беч пошаље Бермет и вино. Такође, наводимо и писмо из 1737. године архиепископског слуге Андреја Белајића у коме даје информације да је примио новац да плати Варадинског пинтера (Срем, Фрушка гора) да направи судове за „Бермет“. Из горе поменутог извора, такође наводимо писмо српског просветитеља Доситеја Обрадовића из 1806. године, који се захваљује Константину Стојшићу на „Бермету“. Ароматизовано вино „Бермет“ је било омиљено пиће аристократије и европских краљевских породица, а нарочито је био познат на Бечком двору.

 Бројни су историјски и архивски подаци о значају вина „Бермет“ у српској историји, пошто је због своје вредности често имало „политичку“ улогу у решавању појединих значајних проблема Карловачке Митрополије Српске Православне Цркве у циљу егзистенције и добијања привилегије српског народа у оквиру Хабзбуршке и Аустро-угарске монархије. „Још митрополит Ненадовић (1703 – 1768) поклањао је своја најбоља вина разним високим лицима у бившој Аустро-угарској монархији, од којих је имао шта да тражи и да моли, у име „дискреције“; зато је тражио од појединих манастира и ексарха да му пошаљу најбољега вина и ракије, спомињући зашто му то вино и ракија треба...“ (извор: „Карловци“, издање Фрушка Гора – друштво за унапређење туризма, Сремски Карловци – Нови Сад, 1930. године). Исти извор наводи и митрополита Стратимировића (1751 – 1836) који је поклањао Карловачка вина, а све ово је ширило реноме Карловачких вина, а нарочито вина „Бермет“. Такође, у истом извору се наводи да се начин прављења вина „Бермет“ чувао у породицама као највећа тајна која се преносила с колена на колено и да је вино постало чувено у свету. Данашњи произвођачи су управо наследници породичне традиције у производњи овог ароматизованог вина чија је изворност сачувана и данас. О рецептури, биљкама и начину производње „Бермет“-а се говори и у књизи штампаној у Бечу 1783. године „Искусни подрумар“, коју је написао србин Захарије Стефановић Орфелин (1725 – 185), који је већи део живота провео у Срему и који као и остали писци тог времена истичу квалитет и традицију производње ароматизованог вина „Бермет“ на овом подручју.

Напомињемо да постоји документација и трговачке књиге о извозу вина „Бермет“ из Србије на амерички континент.

**Етимологија назива**

Наглашавамо и изворност корена речи „Бермет“, као сложенице и изводнице од српских речи, односно речи које се говоре екавским књижевним наречјем, што је карактеристично за Републику Србију.

Реч „Бермет“ потиче од речи „брати“, односно изводнице „берем“, а што је заправо асоцијација на брање трава које су неопходне за производњу овог ароматизованог вина. Други део назива потиче од речи „умети“, што је асоцијација на посебно умеће при производњи овог ароматизованог вина, односно познавање биљних врста, рецептуре, односа вина, „суварка“ (просушеног грожђа) и биљних делова, дужине одлежавања вина, начина припреме винског дестилата итд. Постоје бројни историјски подаци који говоре да се „умеће“ производње, односно рецептура преносила у оквиру православних манастира на Фрушкој Гори, Карловачке Митрополије и у оквиру породица из овог краја и да се то „умеће“ чувало као највећа тајна. Сједињавањем речи које на најкраћи начин објашњавају овај аутентични производ „**БЕР**ем“ и „у**МЕТ**и“ се добио назив „Бермет“.

Подаци о производњи Бермета налазе се у књизи Искусни подрумар, Захарија Стефановича Орфелина, (Беч, 1783.). У глави X дат је рецепт за "Деликатное капљевое вино". Шира из грожђа се сипала у димом засумпорисану бурад за врење. У свако буре се стављала на концу везана кеса са мало у прах стучена галганта ( Gjalgant), слатке корице (Cinnamonum ), аназисова семена (Ansium), и још ако тко хоће Гврирца (Gvajak drvo-Guaiacum). После 14 дана кесица се извади. Ово вино нема пелена па и не припада берметима.У овако начињено ароматизовано вино у Карловцима ставе по једну кесицу ситно исечена пелена па такво вино зову "Капљевое пеленово вино" или *бермет капљаш.*

*Пеленово вино с грожђем.* Овде се скине једно данце са бурета било које величине, буре се исправи да отвор где је било данце буде одозго. На дно се ствља један слој добро зрелог црног грожђа, затим један слој пелена, онда опет дође један слој грожђа па слој пелена. Тако се ређају слојеви док се буренце не напуни. Сад се буре затвори, стави му се натраг извађено данце а кроз врањ се налије добрим старим црним вином. После 2-3 недеље на доњи отвор бурета стави се славина и вино точи. Такво вино зовем *Бермет.* Начин прављења Бермета и рецептура о додатим травама чувао се у породицама као највећа тајна и прелазио са колена на колено. Већ Болић, П. примећује да "овако начињено пеленово вино редко може у своиои доброти Маиа дочекати". Разлог ове нестабилности је низак садржају алкохола у овим винима.

Прве аналитичке податке о Бермету налазимо у књизи Сремско вино од Мите Петровића, Летопис Матице српске, Нови Сад (1884):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.бр. | ВРСТА БЕРМЕТА | СПЕЦ:ТЕЖИНА | АЛКОХОЛ% вол. | ШЕЋЕР ЕКСТРАКТ УК: КИСЕЛ. КИС. У И ДЕС. |
| Грама по литру |
| 48. | КАПЉАШ (Tropfwermutn) послао Јован Јовичић из Карловца | 1,0209 | 7,77 | 49,8 | 69,0 | 6,4 | 0,23 |
| 49. | ПЕЛЕНАШ послао исти | 1,0517 | 7,37 | 102,4 | 131,4 | 5,5 | 0,32 |

Без одређеног степена стабилности бермет не би могао ући у организовану трговину, него би остао на нивоу домаћег напитка. Поступак производње се постепено усавршавао и квалитет таквог вина постао је чувен у свету.

После првог светског рата у Сремским Карловцима учињени су потези да се оживи ова производња и да се добије пиће способно за трговачку манипулацију, што је и остварено. Познати су напори двојице производача, Костића и Маринкова. Костић је био; виноградарски трговац а Маринков искључиво произвођач бермета. Оба производача су имали стабилне производе, садржај алкохола је појачаван додатком винског дестилата.

Овакав бермет се могао транспортовати, флаширати и уносити у винску карту с минималним ризиком.

"Траве од којих се вино прави, треба брати кад су у цвету, изјутра, док је роса на њима и у хладовини сушити, па у кутије метати, или у хартију завити и чувати од прашине. Корење треба копати у пролеће, кад се његови листићи укажу из земље, опрати их водом, ситне побочне жилице одсећи а и корење на ситне комаде исећи, у хартију добро завити и на врху хартије горе написати у којој артији какав корен стоји - а тако исто и на завијутку трава.

Кад се умерено бермет или пелењак пије, крепи здравље, а нарочито не дозвољава да се стомак разболи; толи му надимање, које од назеба долази, оживљава га, отвара му вољу к јелу и потпомаже варење. Пелењак не да човеку да пролива и разгања у стомаку сувишну влагу и далак, ништи жутицу и болове кукова, гони мокраћу, чува човека од капље и падавице, крепи оруде говора и вида.... Али људи, који су жестоке нарави, не треба дага пију". Ово је једно од Орфелинових упутстава о производњи Бермета. ( 1783.)

Библиографија:

1) Прокопије Болић (1816): Совершен виноделац, књига друга, Будим

2) Српска манастирска штампарија: Карловачко вино, Ср. Карловци, 1930 - 724.

3) Доситеј Обрадовић (1757): Писма, Српска књижевна задруга,књига 51

4) Митрополијски архив у Сремским Карловцима, бр. 331 од 06. маја 1777.

5) Захарија Орфелин (1783): Искусни подрумар,

**ђ) Главна сировина од које се добија ароматизовано вино**

Главна сировина у производњи Бермета је вино при чему га мора бити најмање 75% .

Бермет (црвени и традиционални) се производи од грожђа следећих црних сорти винове лозе: Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankovka, Пробус, Portugizer, Game, Вранац, Cabernet Franc, Црна Тамјаника.

Бермет (бели) се производи од грожђа следећих сорти винове лозе: Рајнски ризлинг, Италијански ризлинг (Грашац бели), Chardonnay, Sauvignon blanc, Тамјаника, Pinot blanc, Неопланта, Жупљанка и сорте из групе Траминац.

Подручје гајења винове лозе за производњу Бермета (типови: црвени, бели и традиционални) је Фрушкогорско виногорје, Национални парк Фрушка гора и КО Сремска Каменица.

**е) Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично**

 Бермет се пуни у стаклене флаше, које се затварају навојним, силиконским, плутаним или стакленим чепом. За пуштање у промет флаша је опремљена са ПВЦ или металном капицом и самолепљивом етикетом а на једној од њих мора бити знак или лого УП Бермет у циљу препознатљивности и заштите потрошача од фалсификовања Бермета у складу са прописима Републике Србије који регулишу ову област.

**ж) Пословно име, односно назив и адреса органа и тела које оцењује усаглашеност са одредбама спецификације производa и њихови посебни задаци**

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Немањина 22-26, Београд односно Контролна организација овлашћена од стране министарсва надлежног за послове пољопривреде.

**з) Знак или лого који идентификује географску ознаку**

****