|  |
| --- |
| **НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА** |
| **Удружење произвођача вина са ознаком географског порекла „Три Мораве“** |
| **АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА** |
| **37230 - Александровац, улица Крушевачка број 8-10** |
| **ДАТУМ УСВАЈАЊА ЕЛАБОРАТА** |
| 25 | 10 | 2019 |
| **БРОЈ ЕЛАБОРАТА** |
| **320-05-02539/2017-08** |

**ЕЛАБОРАТ O ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА**

**ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА**

„**ТРИ МОРАВЕ** “

**I ОПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА**

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

|  |
| --- |
| **1.1. Назив ознаке географског порекла**  |
| **„Три Мораве“** |
| **1.2. Врсте вина** |
| **Мирна вина; Квалитетна пенушава вина** |
| **1.3. Типови вина** |
| *Бела мирна вина* :„Три Мораве“ Sauvignon Blanc „Три Мораве“ Chardonnay„Три Мораве“ Pinot Grigio„Три Мораве“ Италијански ризлинг„Три Мораве“ Тамјаника„Три Мораве“ бело вино„Три Мораве“ бело вино касна берба*Розe мирна вина*:„Три Мораве“ Pinot розе „Три Мораве“ розе вино*Црвена мирна вина*:„Три Мораве“ Cabernet Sauvignon„Три Мораве“ Merlot„Три Мораве“ Pinot Noir„Три Мораве“ Прокупац „Три Мораве“ црвено вино*Бела квалитетна пенушава вина*:„Три Мораве“ квалитетно пенушаво бело вино*Розе квалитетна пенушава вина*:„Три Мораве“ квалитетно пенушаво розе вино |
| **1.4. Ознака квалитетне категорије** *(обележити поље ознаком Х)* |
| **[ ]** |  **1. „Г.И.“** |
| **[X]** |  **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“** | **[X]** | **„сопствена производња“** | **[X]** | **„архивско“** | **[X]** | **„резерва“/“reserve“** |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела“/“апсолутна парцела“** | **[X]** | **„вино од самотока“/****“самоток“** | **[X]** | **„касна берба“** | **[X]** | **„пробирна берба“/“селекција“/“selection“** |
| **[X]** | **„одабране бобице“/ “селекција бобица“** | **[X]** | **„суварак“** | **[]** | **„ледено“** | **[]** | **остало** *(навести)* |
| **1.5.3. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К.Г.П.К.“** |
| **[X]** | **„младо“** | **[X]** | **„сопствена производња“** | **[X]** | **„архивско“** | **[X]** | **„резерва“/“reserve“** |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела“/“апсолутна парцела“** | **[ ]** | **„елитна виноград. парцела“/“елитна парцела“** | **[ ]** | **„историјска виногр. парцела“/****“историј. парцела“** | **[X]** | **„вино од самотока“/****“самоток“** |
| **[X]** | **„касна берба“** | **[X]** | **„пробирна берба“/“селекција“/“selection“** | **[X]** | **„одабране бобице“/****“селекција бобица“** | **[X]** | **„суварак“** |
| **[]** | **„ледено“** | **[ ]** | **остало** *(навести)* |  |
| **1.6. Признати традиционални називи** |
| **[X]** | **„рујно“** | **[]** | **„пивница“/“пимница“** | **[X]** | **„пољана“** | **[ ]** | **„виница“** |
| **[ ]** | **„шилер“** | **[ ]** | **„манастирско“/“манастир“** | **[ ]** | **„метох“**  | **[ ]** | **„сватовско“/“сватовац“** |
| **[X]** | **“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)** |
| 1082/2015 од 13.02.2015.год. |
| **Број телефона / Број факса** | ***E-mail* адреса** |
| 037-751-117 / 037-3552-018 | udruzenjetrimorave@gmail.com |
| **Матични број организације (удружења)** | **ПИБ организације (удружења)** |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 8 | 1 | 6 | 5 | 1 | 4 | 5 |

 | 108861571 |
| **Име и презиме одговорног лица удружења** | **Број телефона одговорног лица удружења** |
| Бранко Рајчић | 062273727 |
| **Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор.****(заједнички представник/пуномоћник)** | **Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.** |
| Бранко Рајчић | 062273727 |
| **1.8. Остало** |
|  |

**2. СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА**

|  |
| --- |
| **2.1. Назив ознаке географског порекла и врста ознаке** |
| „**Tри Мораве**“ |
| **2.2. Типови вина** |
| *Бела мирна вина*:Тип МБ1: „Три Мораве“ Sauvignon Blanc Тип МБ2: „Три Мораве“ ChardonnayТип МБ3: „Три Мораве“ Pinot GrigioТип МБ4: „Три Мораве“ Италијански ризлингТип МБ5: „Три Мораве“ ТамјаникаТип МБ6: „Три Мораве“ бело виноTип МБ7: „Три Мораве“ бело вино касна берба*Розе мирна вина*:Тип МР1: „Три Мораве“ Pinot розеТип МР2: „Три Мораве“ розе вино*Црвена мирна вина*:Тип МЦ1: „Три Мораве“ Cabernet SauvignonТип МЦ2: „Три Мораве“ MerlotТип МЦ3: „Три Мораве“ Pinot NoirTип МЦ4: „Три Мораве“ ПрокупацТип МЦ5: „Три Мораве“ црвено вино*Бела квалитетна пенушава вина*:Тип ПКБ1: „Три Мораве“ квалитетно пенушаво бело вино*Розе квалитетна пенушава вина*:Тип ПКР1: „Три Мораве“ квалитетно пенушаво розе вино |
| **2.3. Сортни састав вина и винограда** *(по типовима вина)* |
| **А) Сортни састав мирних вина**1. *Бела мирна вина*:
* „Три Мораве“ Sauvignon Blanc – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон бeли), а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Tри Moраве
* „Три Мораве“ Chardonnay – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay (Шардоне), а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Tри Moраве
* „Три Мораве“ Pinot Grigio–најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Gris (Бургундац сиви), а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Tри Moраве
* „Три Мораве“ Италијански ризлинг – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Riesling Italico (Италијански ризлинг), а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Tри Moраве
* „Три Мораве“Тамјаника –најмање 85% вина потиче од грожђа Тамјаника (група Тамјаника), а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Tри Moраве
* „Три Мораве“ бело вино – винo које потиче од грожђа винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Три Моравe
* „Три Мораве“ бело вино касна берба – вино које потиче од грожђа винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Три Мораве и убраног касније у односу на уобичајено време бербе чиме је повећен проценат шећера у грожђу, односно шири
1. *Розе мирна вина*:
* „Три Мораве“ Pinot розе – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir (Црни Бургундац) , а највише 15% вина потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за рејон Tри Moраве
* „Три Мораве“ розе вино - вино које потиче од грожђа винских сорти рејонираних за производњу розе вина за рејон Tри Moраве
1. *Црвена мирна вина*:
* „Три Мораве“ Cabernet Sauvignon – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне Совињон) , а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Три Мораве
* „Три Мораве“ Merlot – најмање 85 % вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) , а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Три Мораве
* „Три Мораве“ Pinot Noir – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir (Црни Бургундац) , а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Три Мораве
* „Три Мораве“ Прокупац – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Прокупац , а највише 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Три Мораве
* „Три Мораве“ црвено вино - вино које потиче од грожђавинских сорти рејонираних за производњу црвених вина за рејон Три Мораве

**Б) Сортни састав пенушавих вина**1. *Квалитетна пенушава бела вина*:
* „Три Мораве“ квалитетно пенушаво бело вино - од грожђа винских сорти рејонираних за производњу белих вина за рејон Три Мораве
1. *Квалитетна пенушава розе вина*:
* „Три Мораве“ квалитетно пенушаво розе вино - од грожђа винских сорти рејонираних за производњу розе вина за рејон Три Мораве

**Ц) Сортни састав винограда:**Виногради за производњу вина са ознаком географског порекла „Три Мoраве“ су сортног састава у складу са сортним саставом вина по њиховим типовима.Уколико се у виноградима за производњу вина са ознаком географског порекла „Три Мораве“ налазе и сорте винове лозе 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 бр. 1: Граница рејона Три Мораве, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „Три Мораве“ 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 чокоту и 7.500 килограма по хектару - за винограде са 3.300 до 4.000 чокота по хектару
* 2,0 килограма по чокоту и 8.000 килограма по хектару - за винограде са преко 4.000 чокота по хектару
* У годинама када су повољни климатски услови, дозвољена је могућност повећења максималног приноса и то за 0,5 kg/чокоту уз претходну сагласност Удружења произвођача и Министарства надлежног за пољопривреду
 |
| **2.5.2. Дефинисани стандарди у виноградарској производњи** *(није обавезно)* |
| **- Природни услови средине** |  Наведени у делу 2.7.2.1 и Прилогу 1 и 2 |
| **- Број биљака по хектару** | * 3.300-10.000 биљака по хектару
 |
| **- Узгојни облици** | * Гијов (Гујо) једногуби (са модификованим узгојним облицима),Гијов (Гујо) двогуби и сличне кордунице (разни типови са кратком и мешовитом резидбом), Казарса, Крајински и Жупски узгојни облики остали
 |
| **- Минимални природни садржај шећера у шири (%)** | * 18,0 за вина од белих сорти грожђа
* 19,0 за вина од црвених сорти грожђа
 |
| **- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири(g/l)** | * 4,00 – 12,00
 |
| **- Остало** | * Берба грожђа се обавља искључиво ручно
* Наводњавање винограда се може обављати до 31. јула текуће године пре бербе
 |
| **2.6. Подаци о производњи вина** |
| **2.6.1. Дефинисани стандарди у производњи вина** *(није обавезно)* |
| **- Област производње вина** | Вино се производи у рејону Три Мораве  |
| **- Производња** | Уобичајеним технолошким поступцима уз специфичне енолошке поступке који су дефинисани у делу 2.6.3 и Прилогу 3 |
| **- Рандман** | * Највише 60 % за бела/розe вина
* Највише 70 % за црвена вина
 |
| **- Ограничење oбогаћивања и ограничења других еноло. поступака** | * Није дозвољено обогаћивање и дослађивање
* Није дозвољено појачавање интезитета обојености вина додавањем природних или вештачих боја
 |
| **- Датум најранијег пуштања вина у промет** | * **15. новембар** године када је обављена берба - за вина са географским пореклом са додатном ознаком „младо вино“
* **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 3 године одлежавања белог или розе вина)
* **датум у складу са прописом** којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом, за вина са географским пореклом са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“ ( минимално 18 месеци одлежавања црвеног вина у дрвеним судовима)
* **датум у складу са прописом** којим се регулише вино и подзаконским актом који дефинише паковање, декларисање и обележавање вина, за квалитетна пенушава вина која се производе традиционалном методом (минимално 9 месеци одлежавања на талогу од настанка cuvee)
* **15. март** наредне године у односу на годину када је обављена берба – за сва остала вина са географским пореклом
 |
| **- Остало** | / |
| **2.6.2. Главне физичке и хемијске особине и назнаке сензорних особина за сваки тип вина, односно свих вина са одређеним карактеристикама, које ће ностити географску ознаку** **или** **главне физичке, хемијске и сензорне особине за сваки тип вина које ће носити ознаку контролисаног географског порекла** |
| *Бела мирна вина* :1.**„Три Мораве“ Sauvignon Blanc** – бело суво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~13,18 (од мин. 10,00 до макс. 14,60)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 6,43 (од мин. 4,00 до макс. 7,50)
* Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 20,49 (од мин. 17,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 1,53(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)
* Сензорне карактеристике: вино светло жуто-зеленкасте до светло жуте боје, типично сортног совињонског мириса воћног и/или цветног карактера и умерено пуног до пуног укуса. Код вина која су ферментисала или одлежавала у контакту са дрветом могу се осетити тонови одговарајућег дрвета.

2. **„Три Мораве“ Chardonnay** – бело суво/полусуво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 13,02 (од мин. 10,00 до макс. 14,60)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,47 (од мин. 4,00 до макс. 7,50)
* Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 19,72 (од мин. 17,00);
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 3,03 (може бити и полусуво до макс. 12,00)
* Сензорне карактеристике: вино жуто-зеленкасте до жуте боје, сортног карактера у којем доминирају воћне и/или цветне мирисне ароме. Укус умерено пун до пун, избалансиран, са добром постојаношћу ароме и пријатном завршницом. Код вина која су ферментисала или одлежавала у контакту са дрветом могу се осетити тонови одговарајућег дрвета.

3. **„Три Мораве“ Pinot grigio** – бело суво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 11,97 (од мин. 10,00 до макс. 14,60)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 7,27 (од мин. 4,50 до макс. 7,50)
* Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 21,90 (од мин. 17,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (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)
* Сензорне карактеристике: вино светло жуте боје, чистог сортног мириса воћног карактера и умерено пуног укуса, добре структуре и равнотеже. Постојаност ароме добра.

4. **„Три Мораве“ Италијански ризлинг**– бело суво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактом.Основне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 12,67 (од 10,00 макс. 14,60)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 6,75 (од мин. 4,50 до макс. 7,50)
* Укупни екстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 20,12 (од мин. 17,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 1,64 (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)
* Сензорне карактеристике: вино светле жуто-зеленкасте до жуте боје, чистог сортног мириса и средње пуног до пуног укуса са израженим киселинама. У случају да вино одлежава у дрвеним судовима, боја може бити интензивно жута до боје старог злата а на мирису се развијају медни тонови док је укус пун, постојан и са умереним до благо израженим киселинама.

5. **„Три Мораве“ Тамјаника** – бело суво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,97 (од мин. 10,00 до макс. 14,60);
* Садржај укупних киселина (g/l): умеренсадржај ~ 5,50(од мин. 4,00 до макс. 7,50)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени садржај ~ 19,03 (од мин. 17,00);
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 1,69 (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)
* Сензорне карактеристике: вино светле до златно жуте боје углавном са зеленкастим тоновима; мириса мускатног односно ароматичног, типичног за сорту Тамјаника, умерено пуног укуса, добре постојаности ароме.

6. **„Три Мораве“ бело вино** – бело суво/полусуво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,16 (од мин. 10,00 до макс. 14,60);
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 6,82 (од мин. 4,00 до макс. 7,50)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени садржај ~ 20,66 (од мин. 17,00);
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 2,43 (може бити и полусуво dо макс. 12,00);
* Сензорне карактеристике:

Вино светло жуте боје, често са зеленкастим тоновим до жуте боје; мирис чист, углавном са тоновима доминантне сорте грожђа; укус умерено пун, добро избалансиран.7. **„Три Мораве“ бело вино кaсна берба –** бело полуслатко/слатко вино са умереним/вишим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним/умерено вишим екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерени/виши садржај стварног алкохола ~ 14,56 (од мин. 10,00 до макс. 16,00);
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,55 (од мин. 4,00 до макс. 7,50);
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени садржај ~ 22,6 (од мин. 17,00);
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): полуслатко ~ 20,0 (мин 12,1)
* Сензорне карактеристике: вино сламнасто жуте до боје старог злата, мирис чист са јасним сортним тоновима и нотама сувог воћа карактеристичним за касне бербе, пуног до изразито пуног укуса са дугом завршницом.

*Розе мирна вина*:1. **„Три Мораве“ Pinot розе** – розе суво/полусуво вино углавном са умерено вишим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактомОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши садржај стварног алкохола ~ 14,56 (од мин. 10,0 до макс. 14,60)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 6,25 (од мин. 4,50 до макс. 8,00)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 19,29 (од мин. 18,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво/полусуво ~ 1,51 (макс. до12g/l)
* Сензорне карактеристике: вино је розе до бледо ружичасте боје, мирис својствен са карактеристикама сорте, укус пун, хармоничaн, својствен сорти.

2. **„Три Мораве“ розе вино** – розе суво/полусуво/полуслатко вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним екстрактом Основне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,08 (од мин. 10,0 до макс. 14,60)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,93 (од мин. 4,50 до макс. 7,00)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 19,62 (од мин. 18,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво, полусуво или полуслатко ~ 6,63 ( до макс. 50,00)
* Сензорне карактеристике: вино је светло розе до ружичасте боје, мирис чист са лепим воћними/или цветним тоновима у појединим случајевима мускатни, укус умерено пун до пун, свеж, са живим киселинама, добро избалансиран.

*Црвена мирна вина*:1. **„Три Мораве“ Cabernet Sauvignon**– црвено суво/полусуво вино углавном са умереним/умерено вишим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним / умерено вишим садржајем екстракта.Основне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 13,14 (од мин. 12,00 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерени садржај ~ 5,20 (од мин. 4,50 до макс. 7,00)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени/умерено виши садржај ~ 27,66 (од мин. 25,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 2,16 (може бити и полусуво до макс. 12,00)

Сензорне карактеристике: вино је од рубин боје до тамно црвене боје, мирис може бити воћни, зачински карактеристичан за сорту Каберне Совињон са дискретним тоновима дрвета код вина одлежалих у контакту са храстом, укус пун, добре равнотеже и постојаности ароме са наглашеном танинском структуром.2. **„Три Мораве“ Merlot**- црвено суво вино углавном са умереним/умерено вишим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним / умерено вишим садржајем екстракта.Основне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 13,63 (од мин. 12,00 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,8 (од мин. 4,50 до макс. 7,00 )
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени/ умерено виши садржај ~ 28,57 (од мин. 25,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 2,48 (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)
* Сензорне карактеристике: вино бистре тамно црвене боје, воћног мириса са израженим карактеристикама сорте Мерло и пуног укуса са аромама претежно црвеног бобичастог воћа, могу се осетити и тонови барика, односно храста.

3. **„Три Мораве“ Pinot Noir**– црвено суво вино углавном са умереним/умерено вишим садржајем алкохола, умереним садржајем кисeлина и умереним садржајем екстракта.Основне карактеристике: * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,84 (од мин. 11,00 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерени садржај ~ 5,07 (од мин. 4,00 до макс. 7,50)
* Eкстракт без шећера (g/l):умерени садржај ~ 26,13 (од мин. 24,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 1,45 (макс. до 4,00 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера)
* Сензорне карактеристике: вино рубин до затворено црвене боје, мирис чист сортни средњег интензитета, углавном воћног карактера, умерено пуно и хармонично, добро избалансирано са лепом завршницом и тоновима храста код вина одлежалих у барику и вина која су у току производње била у контакту са различитим облицима дрвета.

4**. „Три Мораве“ Прокупац** – црвено суво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем кисeлина и умереним садржајем екстрактаОсновне карактеристике: * Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,93 (од мин. 11,00 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,80 (од мин. 4,00 до макс. 7,50)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени садржај ~ 26,02 (од мин. 22,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 2,12 (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)
* Сензорне карактеристике: вино рубин до затворено црвене боје, мирис чист са јасно наглашеним сортним карактеристикама, воћни тонови лепо уклопљени са барикним нотама код вина одлежалих у храсту, укус умерено пун до пун са лепом танинском структуром

5. **„Три Мораве“ црвено вино**– црвено суво/полусуво вино углавном са умереним/умерено вишим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умереним/умерено вишим садржајем екстрактa* Садржај стварног алкохола (% vol): умерен садржај стварног алкохола ~ 13,19 (од мин. 11,00 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~ 5,57 (од мин. 4,50 до макс. 7,00)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени садржај ~ 26,09 (од мин. 22,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): суво ~ 3,03 (може бити и полусуво до макс. 12,00)

Сензорне карактеристике: вино рубин до тамно црвене боје, мирис чист, својствен сортном саставу са нотама црвеног воћа лепо уклопљени са тоновима храстовинекод винакоја су у току производње била у контакту са различитим облицима дрвета, укус умерено пун до пун, хармоничан, лепе танинске структуре са добром завршницом.*Бела квалитетна пенушава вина* :**„Три Мораве“ квалитетно пенушаво бело вино** – бело пенушаво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним/вишим садржајем киселина и умереним екстрактом Основне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 11,12 (од мин. 9,0 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l):умеренсадржај ~ 5,76 (од мин. 4,00 до макс. 9,00)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерени садржај ~ 20,63 (од мин. 17,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): брут ~ 10,37 (макс. 12,00)
* Притисаку боци: мин. 3,5 bara
* Сензорне карактеристике: вино бистре светло жуте до жуте боје, чистог мириса са воћним тоновима и свежег, умерено пуног и добро избалансираног укуса, а могу се осетити и тонови орашастог воћа који настају као резултат одлежавања вина у боци на талогу квашчевих ћелија након секундарне ферментације у боци.

*Розе квалитетна пенушава вина* :**„Три Мораве“ квалитетно пенушаво розе вино** – розе пенушаво вино углавном са умереним садржајем алкохола, умереним/вишим садржајем киселина и умереним садржајем екстрактаОсновне карактеристике:* Садржај стварног алкохола (% vol): умерени садржај стварног алкохола ~ 12,21 (од мин. 9,0 до макс. 15,00)
* Садржај укупних киселина (g/l): умерен садржај ~6,14 (од мин. 4,00 до макс. 9,00)
* Eкстракт без шећера (g/l): умерен садржај ~ 20,45 (од мин. 17,00)
* Сласт-редукујући непреврели шећери (g/l): брут ~ 4,82 (макс. 12,00)
* Притисаку боци: мин. 3,5 bara
* Сензорне карактеристике: вино светло розе боје до боје лососа, чистог мириса са воћним тоновима и свежег, умерено пуног и добро избалансираног укуса; могу се осетити и тонови орашастог воћа који настају као резултат одлежавања вина у боци на талогу квашчевих ћелија након секундарне ферментације у боци.
 |
|  **2.6.3. Специфични енолошки поступци који се користе у производњи и ограничења у погледу производње** *(ако постоје)* |
| 1. Обавезно одлежавање у дрвеном суду мин. 3 месеца за вина која се обележавају изразима за метод производње: **„одлежало у дрвеном суду“** и/или **„барик“** (**„barrique“**)
2. Пенушава вина се производе по традиционалном поступку производње - **секундарном ферментацијом у боци**
 |
| **2.7. Појединости о:** |
| **2.7.1. повезаности квалитета, угледа или других специфичних карактеристикавина са виноградарским регионом из кога вино потиче** *(у случају географске ознаке)* |
| / |
| **2.7.2. битном или искључивом утицају посебних природних и људскихфактора везаних за виноградарски рејон, односно виногорје на квалитет и карактеристике вина са тог подручја** *(у случају ознаке контролисаног географског порекла)* |
| **2.7.2.1. Детаљи о виноградарском географском производном подручју****1.1. Детаљи о природним факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина****A) Утицај положаја и ортографских карактеристика на квалитет и карактеристике вина**а) ПоложајРејон Три Мораве се налази у централном делу Србије, у доњем сливу реке Западне Мораве, доњем сливу Јужне Мораве и горњем сливу Велике Мораве и њихових притока што утиче на карактеристике грожђа и вина из овог рејона. Са западне и северне стране оивичен је планинама: Гледићке планине и Бешњаја, са јужне стране га окружују планине: Гоч, Жељин, Копаоник и Јастребац и са источне стране планине: Бељаница, Кучајске планине, Ртањ и Озрен које имају значајан утицај на карактеристике вина из овог рејона.б) Надморска висинаВећи део рејона се простире на надморским висинама од 200m до 650m, али се предели где се простиру виногорја и где се налазе виногради углавном налазе на надморским висинама од 200 до 350m, осим у Жупском виногорју где су виногради и на већим надморским висинама.в) Нагиб теренаОвај рејон се углавном карактерише умерено-стрмим до благим нагибима терена на којима се налазе виногради.г) Експозиција теренаРејон се карактерише различитим експозицијама терена, али се виногради углавном налазе на јужним, југоисточним и источним експозицијама.д) Пејзажне карактеристике и биодиверзитетРејон обухвата брежуљкасто–брдски појас, где преовлађују претежно шуме храста цера, сладуна и др. На већим надморским висинама налазе се и претежно горске букове шуме у нижем брдском потпојасу. Око речних корита Велике, Западне и Јужне Мораве се налазе претежно влажне и поплавне шуме храста лужњака, јасена, јове, врбе, тополе и др. У овом рејону се налазе и мање реке Расина, Осаница, Лугомир, Каленићка река, Жупањевачка река, Белица, Пепељуша, Риљачка река, Вратарска река, Грза и Раваница. Долине ових река, предели са ратарским и повртарским културама, као и воћњаци дају пејзажне карактеристеке овог рејоне.ђ) Географска ширинаРејон се простире од 43°21' географске ширине на северу до 44°07' географске ширине на југу.е) Орографске карактеристикеОрографске, односно рељефне карактеристике овог рејона чине планине Велики Јастребац (1130 m) и Мали Јастребац (946 m) са јужне стране рејона. Такође, са западне стране се налазе Гледићке планине (922 m), Гоч (1040 m) и Жељин (1785 m) које припадају Динарским планинама. Кучајске планине (1284 m) које припадају групи Карпатско-Балканских планина, ниже планине Баба (656 m), Смољинац (652 m) и Мојсињска планина (496 m), као и планина Буковик (894 m) која припада Родопским планинама налазе се са источне стране овог рејона. У централном делу рејона се налази планина Јухор (773 m) која не улази у виногорја. Венци и падине свих ових планина, као и брдовоти терени заступљени више у западном, југозападном и југоисточном делу рејона, испресецани речним коритима, орографски карактеришу овај рејон. Северни део рејона је више благо брдовит и са равнијим теренима (пре свега у долинама Морава).ж) Утицај великих водених површинаРејон заузима подручје oко реке Велике Мораве и подручје близу спајања Западне и Јужне Мораве, а што све утиче на струјање ваздуха што омогућава бољу дистрибуцију угљен-диоксида и брже одвијање процеса фотосинтезе, неповољније услове за развој гљивичних обољења као и бољи процес опрашивања и оплодње, што свакако позитивно утиче на винову лозу.Детаљи о виноградарском географском подручју и прегледне карте приказане су у Прилогу 1**Б) Kарактеризациja климе рејона Три Мораве**Низ података који је анализиран односи се на период 1961 – 2010. године. На основу ових података направљена је климатска анализа виноградарских индекса за метеоролошке станица у Александровцу, Алексинцу, Брусу, Ћуприји, Јагодини, Крушевцу, РЦ Крушевац и Рековцу.Детаљи о климатолошким карактеристикама рејона Три Мораве приказани су у Прилогу 2* **Средња температура ваздуха** за вегетациони период (**AVG**) у рејону Три Мораве је 17,1°C, чиме се потврђује да постоје повољни климатски услови за гајење винове лозе
* **Сума ефективних температура,** односно Винклеров индекс (период април-октобар) **(WIN)** за рејон Три Мораве је 1.571,5, што сврстава овај рејон у B зону (у ЕУ), односно у II зону по Винклеру (Winkler, 1974), а који је у ову климатску зону сврстао виноградарска подручја у околини Будимпеште (Мађарска), подручје Напа долине (САД), подручја у oколини Букурешта (Румунија) и Астија (Италија). Такође, напомињемо да је вредност Винклеровог индекса за наведени педесетогодишњи период у Јагодини 1.680,6 што сврстава ово подручје око Јагодине у топлију C, односно III климатску зону, којој припада и долина Западне Мораве између Трстеника и Крушевца
* **Сума биолошких ефективних температура (BEDD)** (период април-октобар) за рејон Три Мораве је 1.324,7, што сврстава овај рејон у климатски умереније рејоне повољне за гајење винове лозе.
* **Хуглинов (хелиотермички) индекс (HI)** (април-септембар) за рејон Три Мораве је 2.130,0, чиме се овај рејон сврстава у HI+1 групу рејона у интервалу >2100≤2400 са класом климе: умерено топла. У HI+1 класи климе може да сазри грожђе сорти као што су Grenache, Mourvčdre и Carignan, па нема хелиотермичких ограничења да сазри већина сорти винове лозе
* **Индекс свежине ноћи (CI)** за рејон Три Мораве је 10,4°C. па рејон Три Мораве припада класи климе: хладне ноћи, ознаке: CI+2. У ову класу климе се сврставају Alsace (Француска), Freiburg (Немачка) и Santiago dе Chile (Чиле). С обзиром је овај климатски фактор важан што се тиче боје и арома у грожђу и вину, рејон Три Мораве има повољан индекс свежине ноћи. Хелиотермички потенцијал у овом случају може осигурати добро зрење грожђа већине сорти.
* **Индекс суше (DI)** за рејон Три Мораве je је 173,5 mm, што сврстава овај рејон у DI-2 хумидне (влажне) рејоне. Ова класа климе се описује као „одсуство суше“ са повољним водним билансом, али са тенденцијом да се вишак воде одражава на квалитет, као и да се најбоље сазревање грожђа испољава у мање кишним годинама. Као пример виноградарских подручја која припадају хумидној влажној клими (преко 150 mm) наводе се Freiburg (Немачка), Bourgogne (Macon у Француској) и др. На основу изнетог произилази да у рејону Три Мораве нема опасности од суше и погоршања квалитета грожђа услед стреса од суше, али да се евентуално може јавити погоршање квалитета грожђа и појава болести и штеточина услед евентуално веће хумидности у периоду април-септембар.
* **Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са минималним дневним температурама једнаком или нижом од 0°C (NT0)** за рејон Три Мораве је 5,5, што је у просеку као код већине виноградарских рејона Србије.
* **Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са максималним дневним температурама једнаком или вишом од 35°C (NT35)** је 4,9, што сврстава овај рејон у подручја са умерено вишим бројем дана који имају екстремно високе температуре.
* **Број дана у периоду мировања са минималним дневним температурама нижим или једнаким -15°C (NT-15)** за рејон Три Мораве је 2,5, што сврстава овај рејон у групу рејона са средњим бројем дана са екстремно ниском температуром.

Сви наведени климатски параметри и биоклиматски индекси указују на то да у оквиру рејона Три Мораве постоје повољни климатски услови за гајење винове лозе и производњу висококвалитетног грожђа и вина. Главне климатске карактеристике рејона су топла клима, али веома свеже ноћи током септембра, као и умерено хумидна клима током периода април-септембар, што све заједно сачињава климатски спецификум овог виноградарског подручја који свакако има утицај на квалитет и карактеристике вина рејона Три Мораве.В) Карактеристике земљиштаУ погледу земљишних ресурса рејон Три Мораве се одликује доста повољним саставом са становишта виноградарске производње. Захваљујући повољном минералошком и гранулометријском саставу матичног супстрата на ком су развијена земљишта виноградарског рејона Три Мораве, педолошке предиспозиције за развој виноградарства се могу оценити као веома повољне.На подручју виноградарског рејона Три Мораве је изражен педодиверзитет, тј. разноликост типова земљишта. Према педолошкој карти, у виноградарском рејону Три Мораве је заступљено 13 различитих типова земљишта у већим или мањим комплексима и 9 асоцијација неколико типова земљишта. У виноградарском рејону Три Мораве доминирају типови земљишта вертисол (смоница), еутрични камбисол и флувисол. На мањим површинама заступљени су подзол, дистрични камбисол, регосол, колувијум, псеудоглеј, еуглеј, рендзина и остала земљишта. Укупно за рејон, највеће површине заузимају тип земљишта вертисол са 38,2% учешћа и тип еутрични камбисол са 30,1% учешћа, следи тип флувисолса 7,1% учешћа. Међутим, с обзиром на захтеве винове лозе у погледу геоморфологије, тј. мезорељефа, може се рећи да су најзаступљенији типови земљишта вертисол и еутрични камбисол. На основу педолошких истраживања сви педолошки профили класификовани су у типу ригосола. Разлог овако једноставној класификацији педолошких профила је утоме што су профили лоцирани у виноградима, а сви они су као агротехничку меру пре њиховог заснивања имали обраду земљишта риголовањем. Сви испитивани типови ригосола су у подтипу витисол (земљишта винограда).Иако је испитивањем земљишта виноградарског рејона Три Мораве утврђена повећана сабијеност земљишта у површинским хоризонтима, смањена вредност укупне порозности у дубљим хоризонтима и висок садржај глине, физичке особине се могу поправити правилним одабиром времена за обраду (у стању оптималне влажности) и балансираном применом органских ђубрива. Осим тога, винова лоза реагује на овакве услове боље од већине осталих гајених биљака првенствено због снажног и дубоког кореновог система.На основу посматраних параметара плодности земљишта може се закључити да су најкритичнији чиниоци производње на испитиваним површинама садржај хумуса и лако приступачног фосфора у земљишту, те pH вредност земљишта. Правилном применом препоручених количина ђубрива остварују се високи и стабилни приноси доброг квалитета уз профитабилност производње.Према садржају опасних и штетних материја, земљишта виноградарског рејона Три Мораве су веома повољна.Укупан број и присуство микроорганизама, као и значајна микробиолошка активност како у површинским (0-30 cm), тако и дубљим слојевима (30-60 cm), указују на добре микробиолошке карактеристике испитиваних земљишта..Сви наведени параметри земљишта указују на то да у оквиру рејона Три Мораве уз примену одговарајућих агротехничких мера постоје повољни услови за гајење винове лозе и производњу високо квалитетног грожђа и вина. Земљиште рејона Три Мораве уз специфичне утицаје надморске висине, експозиције винограда, положаја и нагиб терена са виноградима, елементе климе и људски фактор даје винима овог виноградарског подручја спецификум рејона Три Мораве, односно ознаке географског порекла „Три Мораве“.Прегледна мапа типова земљишта рејона Три Мораве приказана је у Прилогу 2*1.2. Детаљи о људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина*ТрадицијаТрадиција гајења винове лозе у рејону Три Мораве, односно ознаци „Три Мораве“ је веома дуга. Култ винове лозе на овим просторима између три Мораве брижљиво се негује дуже од два миленијума. О томе уверљиво сведочи мноштво белега античке цивилизације (римско-келтска култура) међу којима су археолошки налази са локалитета у селима Страгаре, Читлук, Витково, Жабаре и Бела Вода најпластичнији као доказ да је човек тога доба на овим просторима гајио винову лозу и справљао вино. Словени су доласком на Балкан од страоседеоца прихватили гајење винове лозе, а у средњем веку та производња доживљава пун замах. Ширењем хришћанства у којем је винова лоза прихваћена као културна биљка нагло се ширило гајење винове лозе и производња вина. Из страних хроника се види да је Стефан Немања имао велике поседе винограда у Жупи. У време владавине двојице последњих Немањића, цара Душана и Уроша другог вино из Крушевачког краја стиже и на трпезе ван тадашњих српских граница, превасходно захваљујући умешности предузимљивих дубровачких трговаца, о чему сведоче писма Бернадета Амалфија, ученог Бенецијанца и угледног летописца те епохе.Сведоци тих збивања забележили су и податак да је велики српски кнез Лазар Хребељановић, који је тада живео у Крушевцу, послао вино босанском краљу Твртку Котроманићу да се служи на крунидбеним свечаностима. То „рујно вино“ како га народни певач назива, служило се и у свим другим приликама о чему има довољно ефектних трагова у нашем народном стваралаштву. Долазак Турака на Балкан генерално је изменио дотадашњи начин живота, јер се у ропству морало трпети и служити како су то нови господари наметнули. Персијски песник Таиб Барзан, који је као официр турске војске провео шест година у Крушевцу крајем шеснаестог века пише да „око града има доста лозе, али је свуда запуштена“, док француски путописац Бертран де Мирвил бележи четрдесет година касније да „у насељима око Крушевца има доста винограда и шљивика и да су сељаци много вредни и по цео дан у пољу“.Тек крајем 18-ог века са слабљењем турске доминације, ови крајеви се поново насељавају. Ослобађање од Турака је праћено подизањем нових винограда. Формирају се посебне насеобине виноградара, које су у овим крајевима познате као пољане. Неке од ових насеобина су се и до данас одржале. Претпоставља се да је најстарија пољана настала на месту данашњег села Риљац. Основали су је виноградари који су после ослобођења од Турака дошли са Гледићких планина. Верује се да је од ове пољане настало село Риљац које је своје име добило по риљању – начину припреме земљишта за подизање винограда.У првим деценијама 18.века, а посебно после Милетине буне и померања граница кнежевине Србије на линију Јанкове клисуре, долази до наглог ширења винове лозе у Александровачкој жупи.Жупа је (1912) имала 1.310 хектара винограда засађених са калемљеном виновом лозом. У то време у овим крајевима, а посебно у околини Трстеника конкретније Велике Дренове, почиње масовно калемљење лозе и производња лозних калемова. Ово занимање ће се у наредним деценијама проширити, усавршити, постати тардиција и стећи статус центра за производњу лозних садница у региону.За време балканских ратова и у току првог светског рата од 1912. до 1918. године виноградарство овог краја је много страдало. Због ратних пустошења и стране окупације виногради нису редовно обрађивани, а посебно су страдали због недостатка средстава за заштиту од пламењаче.После првог светског рата и стварања јединствене државе Југославије, услови за развој виноградарства су се значајно побољшали.У том периоду, настају и велика друштвена предузећа која се баве производњом вина као што су Рубин (Крушевац) , Вино Жупа (Александровац) и друга, чиме се даје додатни ветар у леђа становништву овог рејона да подиже нове винограде и узгаја грожђе или производи вино за потребе насталих гиганата. Велики допринос развоју виноградарства у том периоду посебно даје Рубин из Крушевца, који својом политиком улагања у кооперантску производњу, кроз донације садног материјала и опреме за подизање винограда подиже не само квалитет производње грожђа већ и површине засада под племенитим винским сортама, тако да у том периоду виноградарство и винарство доживљава нову ренесансу. У складу са Пописом пољопривреде 2012.године у Републици Србији, Рејон Три Мораве представља највећи и најпространији виноградарски рејон винородне Србије са укупном површином од 286.929.90 ha. С обзиром на велико пространство, рејон Три Мораве обухвата територију чак 12 општина у три управна округа, и то: у Поморавском округу општине Јагодина, Ћуприја, Параћин и Рековац; у Расинском округу општине Трстеник, Варварин, Ћићевац, Крушевац и Александровац, као и мале делове општине Брус, и на крају у Нишком округу општину Ражањ и мали део општине Алексинац. Девет виногорја рејона Три Мораве сачињавају 70,39% његове укупне површине (201.977,51 ha). У рејону Три Мораве 18.129 газдинстава поседује винограде, што чини око 33,16% од укупног броја пољопривредних газдинстава овог рејона. О битности рејона Три Мораве у квантитативном смислу говори податак о површинама под виноградима, где се отприлике једна трећина укупне површине под виноградима у Републици Србији налази управо у овом виноградарском рејону. У рејону Три Мораве има 7.528,76 ha винограда (око 7.362,45 ha родних винограда, односно 97,79%), од чега је 1.367,54 ha са стоним сортама и 6.161,22 ha са винским сортама. Према подацима из Виноградарског регистра, у рејону Три Мораве тренутно има 2.107 уписан произвођач грожђа, што представља 48,17 % од укупно уписаних произвођача грожђа у Србији (4374 произвођача).Производња вина у преко осамдесет тржишно оријентисаних винарија рејона Три Мораве представља обимну производњу вина у Србији. Комерцијалне винарије су углавном сконцентрисане у Жупском виногорју, Крушевцу, околини Јагодине, Рековца и Трстеника, док малих традиционалних винарија има у свим областима овог рејона. По питању структуре произвођача вина, и у овом рејону се дешавају сличне промене, као што је случај са променама у већини виноградарских рејона у Србији. Наиме, велике и важне промене у винском сектору Србије десиле су се, пре свега, у површинама под виноградима, сортименту и технологији производње грожђа, структури произвођача, али и по питању климатских фактора,као што је глобално загревање. Такође, након пропадања великих површина под виноградима, дошло је до појаве већег броја малих винарија које су се вратиле некадашњој породичној традицији и квалитету, као главном циљу у производњи и пословању. У складу са тим, овај рејон је један од водећих рејона у производњи вина са географским пореклом, а у старом систему географског порекла се налази 10 винарија. Ове винарије, као и остале винарије из рејона Три Мораве оснивају 2014. године Удружење, чији је циљ заштита географског порекла вина из рејона Три Мораве и њихова промоција под ознаком географског порекла „Три Мораве“ међу најпознатијим светским регијама по новом систему географског порекла. ***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.* Сортне карактеристике винограда за производњу белих вина:

Основне сорте за производњу белих вина су: **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay, Pinot Grigio, Италијански ризлинг и Тамјаника,** чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Три Мораве“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира је од осталих белих винских сорти рејонираних за рејон Три Мораве. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда.* Сортне карактеристике винограда за производњу розе вина:

Основне сорта за производњу розе вина типа *„Три Мораве“ Pinot розе (rosé)* је **Pinot Noir** (Бургундац црни) чије грожђе, односно вино мора да учествује у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Три Мораве“ са најмање 85%. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира морају бити од осталих црних винских сорти рејонираних за рејон Три Мораве за производњу розе вина. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда.* Сортне карактеристике винограда за производњу црвених вина:

Основне сорте за производњу црвених вина су: **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Pinot Noir (Црни Бургундац) и Прокупац** чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Три Мораве“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира је од осталих црних винских сорти рејонираних за рејон Три Мораве. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда.* 1. *Производња грожђа (густина садње, узгојни облици и приноси)*

Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима рејона Три Мораве, односно у виноградима у којима се производи грожђе намењено производњи вина са географским пореклом је од 3.300 биљака по хектару до највише 10.000 биљака по хектару.Узгојни облици у овом рејону, односно ознаци су Гијов (Гујо) једногуби (са модификованим узгојним облицима), Гијов (Гујо) двогуби и сличне кордунице (разни типови са кратком и мешовитом резидбом), Казарса, Крајински и Жупски узгојни облик.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 чокота по хектару, односно 8.000 килограма по хектару - за винограде са преко 4.000 чокота по хектару, уз евентуална законска повећања у повољним годинама).Како рејон „Три Мораве“ каратеришу виногради мањих површина на којима се не исплати и није практична машинска берба, тако се у овом рејону берба извод ручно а транспорт грожђа до винарија је углавном у гајбицама, што је и прописано овим Елаборатом.* 1. *Производња вина (енолошке праксе)*

Производња вина се обавља по традиционалним методама и прилагођена је производњи квалитетних белих, розе и црвених вина са географским пореклом. Све фазе производње вина, рачунајући и пуњење у оригинално пуњење, односно паковање се обављају у границама виноградарског подручја из тачке 2.4. како би се одржале карактеристике и специфичности вина, углед вина из ознаке „Три Мораве“ и обезбедила следљивост и ефикасност контроле.Обогаћивање и дослађивање вина разним средствима није дозвољено јер се сматра да повољни климатски фактори омогућавају довољно сазревање грожђа и накупљање одговарајуће количине шећера у шири дефинисане овим Елаборатом. Такође није дозовљено додавање вештачких или природних боја било вину или шири. Дозвољена употреба храстове алтернативе различитог степена .**2.7.2.2. Детаљи о квалитету или карактеристикама вина, који се суштински или искључиво приписују географском окружењу**Повољни климатски услови (температура, падавине, свежина ноћи и др.) и људски фактор утичу тако да се бела вина углавном карактеришу умереним садржајем алкохола и умереним садржајем киселина, као и умереним до умерено вишим садржајем екстракта без шећера, што све утиче на изуизетну складност и хармоничност белих вина из рејона Три Мораве. Бела вина су од светло жуто-зеленкасте до сламасто жуте боје и боје старог злата, са складним сортним ароматским комплексом, средњег до пуног тела те добре структуре и киселина са препознатљивим воћним мирисом и завршницом.Захваљујући утицају природног окружења, розе вина се карактеришу умереним до умерено вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина које дају овим винима свежину. Умерени екстракт без шећера, заједно са садржајем алкохола заокружују ова вина. Розе вина из рејона „Три Мораве“ можемо описати као свежа, умереног до умерено пуног тела са воћним или цветним мирисом и воћном завршницом.Утицај природног окружења на квалитет и карактеристике црвених вина је такав да су она са умерено до умерено вишим садржајем алкохола и са умереним садржајем титрационих киселина.Треба истаћи да црвена вина из овог рејона имају одличну танинску структуру која у комбинација са умереним садржајем киселина даје хармонична и структурна вина. Умерено до умерено виши садржај стварног алкохола у комбинација са вишим садржајем екстракта без шећера изврсно прожима структуру танина и киселина дајући заокружена и хармонична вина јаког тела.Сензорне карактеристике црвених вина се истичу пре свега кроз пуноћу и ароме воћног карактера (претежно црвено бобичасто воће), одличне структуре. Код вина која су одлежала у дрвеним судовима, односно која су барикирана примећују се дискретни тонови храстовине. Код одлежалих вина са додатом ознаком **„резерва“ / „reserve“** могу се и приметити израженије терцијалне-стечене ароме услед дужег периода одлежавања.**2.7.2.3. Опис, односно објашњење узрочне везе између детаља о виноградарском подручју (о природним и људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина) и детаља о квалитету или карактеристикама вина, који се суштински или искључиво приписују географском окружењу**Утицај природних и људских фактора виноградарског подручја у рејону Три Мораве, на квалитет и карактеристике вина из овог рејона је веома изражена. Орографија, односно венци и падине планина Јастребац, Гледићке планине, Жељин, Гоч, Кучајске планине, Баба, Смољинац, Мојсињска планина, Буковик као и планина Јухор која не улази у виногорја, као и брдовити терени заступљени углавном у западном, југозападном и југоисточном делу рејона, испресецани речним коритима, благо брдовити и равнији терени (пре свега у долинама Морава) који карактеришу северни део рејона, хомогена пропусна земљишта, као и климатски фактори (изражени пре свега кроз средњу температуру ваздуха, Винклеров коефицијент, Индекс свежине ноћи и Индекс суше) имају изузетан утицај на карактер вина из ове ознаке.Код белих и розе вина, која имају изражен карактер умерених до умерено виших алкохолних и екстрактивних вина и вина са умереним садржајем киселина, највећи утицај на овакав караткер имају климатски фактори изражени кроз изузетно повољну средњу температуру ваздуха и Винклеров коефицијент, али и Хуглинов хелиотермички индекс са умереном климом и веома свежим ноћима (Индекс свежине ноћи), што све, уз ограничене приносе, утиче да ова вина буду са таквим садржајем алкохола, али и истовремено и са повољним садржајем укупних киселина. Овакви климатски услови утичу и на добру пуноћу белих и розе вина, што се изражава пре свега код вина од сорти са ранијим временом сазревања као што су Тамјаника и Chardonnay. Природне киселине и сортна ароматика су посебно очуване као резултат вишег Индекса свежине ноћи.Црвена вина ознаке „Три Мораве“одражавају карактеристике проузроковане ограниченим приносима, пропусним земљиштима, експозициjaма појединих терена, али пре свега изузетно повољним климатким условима, односно карактеристичном климом (изузетно повољна средња температура током вегетације, Винклеров коефицијент – III - CI зона, индекс суше – умерено сушни рејон што ова вина карактерише као вина са умерено до умерено високим садржајем алкохола. Међутим, због изузетно повољног Индекса свежине ноћи, ова вина су истовремено и са умереним садржајем укупних киселина, са задржаним ароматским и фенолним комплексом. |
| **2.8. Услови за производњу вина са додатном ознаком и/или** **са признатим традиционалним називом** |
| У складу са Законом којим се уређује вино и подзаконским актима којима се уређује производња и декларисање вина везано за:* Додатне ознаке: **„младо“, „сопствена производња“, „архивско“, „резерва“/„reserve“, „вино од самотока“/“самото**к**“, „касна берба“, „пробирна берба“/“селекција“/“selection“,„одабране бобице“/ “селекција бобица“** и **„суварак“**
* Признате традиционалне називе: **„рујно“, „пољана““ и “из старог винограда“/“стари виноград“**
 |
| **2.9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично** |
| 1. Вина са географском ознаком „Три Мораве“ се могу пунити искључиво у стаклене боце следећих наливних запремина: 0,187 l; 0,25 l; 0,375 l; 0,5 l; 0,75 l; 1,5 l; 3 l и 5 l
2. На комерцијалним етикетама и паковањима вина са географским пореклом после назива вина и имена произвођача најкрупнији податак је „Три Мораве“ 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 географском ознаком „Три Мораве“. |
| **2.11. Назив и адреса предложеног тела које врши контролу усклађености производње са спецификацијом производа и специфични задаци приликом контроле производње** |
| Министарство надлежно за послове пољопривреде пољопривреде, Немањина 22-26 , 11000 Београд и Контролна организација ( овлашћена од стране надлежног Министарства ) |
| **2.12. Знак или лого којим се идентификује ознака географског порекла,****односно друге ознаке за вино са географским пореклом***(ако постоји)* |
| **/** |
| **2.13. Напомене** |
| **/** |
| **2.14. Број страница Спецификације производа** | **10+ Прилози 1, 2, 3** |
| **2.15. Прилози** |
| * Прилог 1: Граница рејона Три Мораве , односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла)− „Три Мораве“ и детаљи виноградарског подручја
* Прилог 2: Климатолошке карактеристике рејона Три Мораве и прегледна мапа типова земљишта
* Прилог 3: Производња вина у оквиру ознаке географског порекла Три Мораве
 |