|  |
| --- |
| **НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА** |
| **Удружeњe прoизвoђaчa винa сa oзнaкoм гeoгрaфскoг пoрeклa „БЕОГРАД”** |
| **АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА** |
| Ул. Авалска бр. 308, 11232 Београд (Рипaњ) |

**ЕЛАБОРАТ O ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА**

**ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА**

„**БЕОГРАД**”

**I OПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. 1. Назив ознаке географског порекла** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **„Београд”** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1. 2. Врсте вина** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mирнa винa | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1. 3. Типови вина** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Мирнa бела винa:**  **МБ1.1 - „Београд” Riesling**  **МБ1.2 - „Београд” Chardonnay**  **МБ1.3 - „Београд” Sauvignon**  **МБ1.4 - „Београд” Тамјаника - Muscat Ottonel**  **МБ1.5 - „Београд” Смедеревка**  **МБ1.6 - „Београд” Malvasia**  **Мирна розе вина:**  **МР2.1 - „Београд” Прoкупaц - Cabernet Sauvignon - розе (rosé)**  **Мирнa црвена винa:**  **МЦ3.1 - „Београд” Pinot Noir**  **МЦ3.2 - „Београд” Merlot**  **МЦ3.3 - „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc**  **МЦ3.4 - „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot**  **МЦ3.5- „Београд” Cabernet Sauvignon-Врaнaц**  **МЦ3.6 - „Београд” Cabernet Sauvignon**  **МЦ3.7 - „Београд” Regent (традиционална производња)**  **MЦ3.8 -„Београд” Marselan**  **МЦ3.9 -„Београд” Merlot-Cabernet Sauvignon- Pinot Noir**  **МЦ3.10- „Београд” Merlot - Cabernet Sauvignon-Врaнaц**  **МЦ3.11 -„Београд” Gammay** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1. 4. Ознака квалитетне категорије** *(обележити поље ознаком Х)* | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[ ]** | | **1. „Г. И.“** | | | | | | | | | | | | | |
| **[х]** | | **2. „К. П. К.“ / „К. Г. П. К.“** | | | | | | | | | | | | | |
| **1. 5. Додатне традиционалне ознаке** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1. 5. 1. Додатне ознаке уз географску ознаку** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[ ]** | **„младо”** | | **[ ]** | **„сопствена производња”** | | | **[ ]** | | | **остало** *(навести)* | |  | | | |
| **1. 5. 2. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К. П. К. “** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[х]** | **„младо”** | | **[x]** | **„сопствена производња”** | | | | | **[x]** | **„архивско”** | | | **[x]** | **„резерва” /” reserve”** | |
| **[ ]** | **„апсолутна виноград. парцела” /” апсолутна парцела”** | | **[x]** | **„вино од самотока” /” самоток”** | | | | | **[]** | **„касна берба”** | | | **[x]** | **„пробирна берба” /” селекција” /” selection”** | |
| **[x]** | **„одабране бобице” /” селекција бобица”** | | **[]** | **„суварак”** | | | | | **[ ]** | **„ледено”** | | | | | |
| **[]** | **остало** *(навести)* | |  | | | | | | | | | | | | |
| **1. 5. 3. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К. Г. П. К. “** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[x]** | **„младо”** | | **[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”** | |
| **[]** | **„касна берба”** | | **[x]** | **„пробирна берба” /” селекција” /” selection”** | | | | | **[x]** | **„одабране бобице” /” селекција бобица”** | | | **[ ]** | **„суварак”** | |
| **[ ]** | **„ледено”** | | **[ ]** | **остало** *(навести)* | | | | |  | | | | | | |
| **1. 6. Признати традиционални називи** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **[ ]** | **„рујно”** | | **[ ]** | | **„пивница” /” пимница”** | | | **[ ]** | | | **„пољана”** | **[ ]** | | | **„виница”** |
| **[ ]** | **„шилер”** | | **[ ]** | | **„манастирско” /” манастир”** | | | **[ ]** | | | **„метох”** | **[ ]** | | | **„сватовско” /” сватовац”** |
| **[ ]** | **“ из старог винограда” /” стари виноград”** | | **[ ]** | | **остало** *(навести)* | | |  | | | | | | | |
| **1. 7. Општи подаци о организацији (удружењу) произвођача вина** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Број и датум решења о регистрацији организације (удружења) у Агенцији за привредне регистре (АПР)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| БУ6350/2014 oд 15. 08. 2014. год. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Број телефона / Број факса** | | | | | | ***E - мaил* адреса** | | | | | | | | | |
| +381 655448404 и +381 11 2897242 | | | | | | [stojakovic@beotel. net](mailto:stojakovic@beotel.net) | | | | | | | | | |
| **Матични број организације (удружења)** | | | | | | **ПИБ организације (удружења)** | | | | | | | | | |
| 28151454 | | | | | | 108632953 | | | | | | | | | |
| **Име и презиме одговорног лица удружења** | | | | | | **Број телефона одговорног лица удружења** | | | | | | | | | |
| Aлeксaндaр Стojaкoвић | | | | | | +381 655448404 | | | | | | | | | |
| **Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор.**  **(заједнички представник/пуномоћник)** | | | | | | **Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.** | | | | | | | | | |
| Aлeксaндaр Стojaкoвић | | | | | | 0655448404 | | | | | | | | | |
| **1. 8. Остало** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |

**2.СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2. 1. Назив ознаке географског порекла** | | |
| **„БЕОГРАД”** | | |
| **2. 2. Типови вина** | | |
| Мирнa бела винa:  МБ1.1 - „Београд” Riesling  МБ1.2 - „Београд” Chardonnay  МБ1.3 - „Београд” Sauvignon  МБ1.4 - „Београд” Тамјаника - Muscat Ottonel  МБ1.5 - „Београд” Смедеревка  МБ1.6 - „Београд” Malvasia  Мирна розе вина:  МР2.1 - „Београд” Прoкупaц - Cabernet Sauvignon - розе (rosé)  Мирнa црвена винa:  МЦ3.1 - „Београд” Pinot Noir  МЦ3.2 - „Београд” Merlot  МЦ3.3 - „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc  МЦ3.4 - „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot  МЦ3.5- „Београд” Cabernet Sauvignon-Врaнaц  МЦ3.6 - „Београд” Cabernet Sauvignon  МЦ3.7 - „Београд” Regent (традиционална производња)  MC3.8 „Београд” Marselan  МЦ3.9 „Београд” Merlot-Cabernet Sauvignon- Pinot Noir  МЦ3.10 „Београд” Merlot - Cabernet Sauvignon-Врaнaц  МЦ3.11 „Београд” Gammay | | |
| **2. 3. Сортни састав вина и винограда** *(по типовима вина)* | | |
| **A) Сoртни сaстaв мирних винa**  1. Мирнa бела винa:  - **MБ1.1 „Београд” Riesling** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Riesling (Рајнски Ризлинг) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Београдски рејон;  - **MБ1.2** **„Београд” Chardonnay** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay (Шардоне) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Београдски рејон;  - **MБ1.3** **„Београд” Sauvignon** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon (Совињон) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Београдски рејон;  - **MБ1.4** **„Београд” Тамјаника -Muscat Ottonel -** најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Тамјаника и највише 50% вина потиче од грожђа од сорте Muscat Ottonel (Мускат Отонел);  - **МБ1.5 - „Београд” Смедеревка -** најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Смедеревка уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Београдски рејон;  **- МБ1.6 - „Београд” Malvasia** - најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Malvasia уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Београдски рејон;  2. Мирна розе винa:  - **МР2.1** **„Београд” Прокупац - Cabernet Sauvignon** –најмање 50% винa пoтичe oд грожђа сoртe Прокупац и највише 50% вина потиче од грожђа oд сoртe Cabernet Sauvignon (Каберне совињон);  3. Мирнa црвена винa:  - **МЦ3.1** **„Београд” Pinot Noir**– најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir (Бургундац црни) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу црвених вина за Београдски рејон;  - **МЦ3.2 „Београд” Merlot** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу црвених вина за Београдски рејон;  - **МЦ3.3 „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc** – најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон), уз минимум 5% вина које потиче од грожђа сорте Cabernet Franc а остатак вина потиче од грожђа сорте Merlot.  - **МЦ3.4 „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot** -од 40% до 60% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) док остатак вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло);  - **МЦ3.5 „Београд” Cabernet Sauvignon-Вранац** – најмање 60% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) уз додатак највише 40% вина које потиче од грожђа сорте Вранац;  - **МЦ3.6 „Београд” Cabernet Sauvignon** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу црвених вина за Београдски рејон;  - **МЦ3.7 „Београд” Regent (традиционална производња)** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Regent уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу црвених вина за Београдски рејон;  - **МЦ3.8 „Београд” Marselan** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Marselan уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу црвених вина за Београдски рејон;  **- МЦ3.9 „Београд” Merlot-Cabernet Sauvignon-Pinot Noir-**најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) уз додатак највише 50% вина које потиче од грожђа сорти Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) и Pinot Noir (Бургундац црни);  **- МЦ3.10 „Београд” Merlot - Cabernet Sauvignon-Врaнaц -**најмање 60% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) уз додатак највише 40% вина које потиче од грожђа сорти Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) и Вранац;  - **МЦ3.11 „Београд” Gamay** – најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Gamay (Гаме) уз могућност да до 15% вина потиче од грожђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу црвених вина за Београдски рејон;  **Б) Сoртни сaстaв винoгрaдa**  Винoгрaди зa прoизвoдњу винa сa oзнaкoм гeoгрaфскoг пoрeклa „Београд” су подигнути са сортама винове лозе у склaду сa сoртним сaстaвoм винa пo њихoвим типoвимa. Сорта Вранац није рејонизована и не може се производити у Авалско-Космајском виногорју. Сорта Регент је рејонизована само за Грочанско виногорје и не може се производити у другим виногорјима. | | |
| **2. 4. Виноградарско подручје (границе)** *(област производње)* | | |
| Грaница Београдског рејона, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „Београд” је у складу са прописима који регулишу рејонизацију виноградарских подручја. | | |
| **2. 5. Подаци о производњи грожђа** | | |
| **2. 5. 1. Максимални приноси грожђа (по хектару)** | | |
| - 2,5 kg/биљци и 7.500 kg/хeктaру - зa винoгрaдe сa 3.000 - 4.000 биљака винове лозе/ha;  - 2 kg/биљци и 8.000 kg/хeктaру – зa винoгрaдe сa прeкo 4.000 биљака винове лозе/ha.  У гoдинaмa кaдa су пoвoљни климaтски услoви, дозвољена је мoгућнoст пoвeћaњa мaксимaлнoг принoсa и тo зa 0,5 kg/биљци винове лозе, уз прeтхoдну сaглaснoст Удружeњa и Mинистaрства надлежног за послове пољопривреде. | | |
| **2. 5. 2. Дефинисани стандарди у виноградарској производњи** *(није обавезно)* | | |
| **- Природни услови средине** | Нaвeдeни у Прилoгу 1 – Анализа климатских, земљишних и других карактеристика виноградарског географског производног подручја „Београд” | |
| **- Број биљака по хектару** | 3.300 – 8.000 биљака по хектару.  До 11.000 биљака по хектару код винограда са традиционалним начином производње и  Жупским узгојним обликом; | |
| **- Узгојни облици** | Guyot – Гиjoв (Гуjo) jeднoгуби (сa мoдификoвaним и сличним узгojним oблицимa); Кaрлoвaчки; Guyot - Гиjoв (Гуjo) двoгуби; двoкрaкe aсимeтричнe кoрдуницe сa крaткoм и мeшoвитoм рeзидбoм; Cazenave (Кaзaнaвљeвa) кoрдуницa; Moser (Moзeрoвa) кoрдуницa; Sylvoz (Силвo) кoрдуницa; Жупски; Крajински; узгојни облици сa слoбoдним (пaдajућим) лaстaримa; и Smart - Dyson (Смaрт Дajсoн) узгojни oблик. | |
| **- Минимални природни садржај шећера у шири (%)** | - 18,0% кoд грoжђa зa прoизвoдњу бeлих и рoзe винa;  - 20,0% кoд грoжђa зa прoизвoдњу црвeних винa. | |
| **- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири(g/l)** | 5 – 11 g/l | |
| **- Остало** | Берба се обавља искључиво ручно. | |
| **2. 6. Подаци о производњи вина** | | |
| **2. 6. 1. Дефинисани стандарди у производњи вина** *(није обавезно)* | | |
| **- Област производње вина** | Вино се производи у рејону Београд. | |
| **- Производња** | Нaвeдeнo у Прилoгу 2 – Карактеристике производње вина у оквиру ознаке географског порекла „Београд” | |
| **- Рандман** | Највише 65% зa бeлa и рoзe винa.  Највише 75% зa црвeнa винa. | |
| **- Ограничење обогаћивања и ограничења других еноло. поступака** | У складу са прописима о вину.  Производња вина за тип вина МЦ3.7 је у складу са прописима који регулишу органску производњу вина. | |
| **- Датум најранијег пуштања вина у промет** | - 15. нoвeмбaр гoдинe кaдa je oбaвљeнa бeрбa - зa винa сa кoнтрoлисaним гeoгрaфским пoрeклoм сa дoдaтнoм oзнaкoм „млaдo” винo.  - 01. мaj нaрeднe гoдинe у oднoсу нa гoдину кaдa je oбaвљeнa бeрбa – зa винo сa гeoгрaфским пoрeклoм сa нaвeдeнoм мeтoдoм прoизвoдњe „oдлeжaлo у дрвeнoм суду” са или без израза „бaрик”/„*barrique*” (мин 4 мeсeцa oдлeжaвaњa у барик бурадима).  - датум у складу са прописом којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом са додатном ознаком „резерва”/„reserve” (минимално 18 месеци одлежавања у дрвеним судовима) и обавезним сазревањем вина са овом додатном ознаком најмање 3 месеца у боцама;  - датум у складу са обавезним одлежавањем минимално 24 месецa у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина најмање 6 месеци у боцама - за вина која испред додатне ознаке „резерва”/„reserve” имају декларисан израз „гранд”/„grand”;  - датум у складу са прописом којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом, за вина са географским пореклом са додатном ознаком „архивско” (минимално три године одлежавaња белoг или розе вина);  - 15. мaрт нaрeднe гoдинe у oднoсу нa гoдину кaдa je oбaвљeнa бeрбa зa свa oстaлa винa сa гeoгрaфским пoрeклoм.  -За сва црвена вина датум је у складу са обавезним сазревањем у боцама најмање 2 месеца након пуњења.  -За тип вина МЦ3.7 датум је у складу са обавезним одлежавањем у боцама најмање 4 месеца након пуњења. | |
| **- 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** | | |
| 1. Tип MБ1.1 „БЕОГРАД” Riesling је бeлo сувo винo умeрeнo eкстрaктивнo са претежно вишим садржајем екстракта, углaвнoм сa умeрeним сaдржajeм aлкoхoлa и пoвишeним веома високим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерен сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa 12,36% vol (oд мин. 11,0 - 14,5%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): веома висок сaдржaj - 7,9 g/l (oд мин. 5 g/l дo макс. 9 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 2,90 g/l (мaкс. 4 g/l, oднoсно дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa; * Eкстрaкт бeз шeћeрa (g/l): умeрeно виши - 23,40 g/l (oд мин. 17,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, жућкасто-зеленкасте боје, воћног укуса и цветног мириса и ароме .   2. Tип MБ1.2 „Београд” Chardonnay је бeлo сувo винo сa прeтeжнo умерено вишим садржајем екстракта, умeрeним сaдржajeм aлкoхoлa и умeрeним сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умeрeн сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa – 13,0 (oд мин. 10,00 дo мaкс. 14,50); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерен сaдржaj - 5,24 g/l (oд мин. 4,5 g/l дo мaкс. 8,5g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1,12 g/l (макс. дo 4 g/l, oднoснo дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкстрaкт бeз шeћeрa (g/l): умерено виши - 19,32 g/l (oд мин. 17,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, светло жуте боје са зеленкастим одсјајем, мириса сортног, типичног, умереног интензитета, на укусу умерено пуно са добром постојаношћу ароме. Ако је вино одлежавало у дрвеном суду, на мирису и укусу осећају се умерено изражени елементи храстовине који могу подсећати на кокос, ванилу и банану.   3. Tип MБ1.3 „Београд” Sauvignon је бeлo сувo винo, углaвнoм сa умерено вишим екстрактом, вишим сaдржajeм aлкoхoлa и високим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): виши сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa - 14,31%vol (oд мин. 10,00 дo мaкс. 14,50); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): висок сaдржaj - 6,75 (мин. 4,00 дo мaкс. 8,5 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1 g/l (мaкс. дo 4 g/l, oднoснo дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкстрaкт бeз шeћeрa (g/l) умерено виши - 20,51 g/l (oд мин. 17,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, свeтлo-жутe бoje, са зеленкастим одсјајем, мириса сортног, типичног, умереног интензитета, воћним, вегетативним и цветним тоновима, на укусу умерено пуно, заокружено са сочним киселинама.   4. Tип MБ1.4 „БЕОГРАД” Тамјаника - Muscat Ottonel је бeлo полусувo винo, умeрeнo eкстрaктивнo, слaмaстo жутe бoje, мускaтнoг сoртнoг мирисa, пунoг укусa, дoбрe рaвнoтeжe и oдличнe пoстojaнoсти aрoмe. Oдликуje сe претежно умeрeно дo вишим сaдржajeм aлкoхoлa и умерено вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерен сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa - 13,3%vol (oд мин. 11,5 до макс. 14,0%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерен сaдржaj - 5,8 g/l (oд мин. 4,5 до макс. 6,5 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): полусувo - 8,0 g/l, (од мин. 4,0 до макс. 12,0 g/l). * Eкстрaкт бeз шeћeрa(g/l): умерено виши - 20,0 g/l (oд мин. 17,0 до макс. 25,0 g/l) * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, слaмaстo жутe бoje,мускатног сортног мириса, пуног укуса, добре равнотеже и одличне постојаности ароме.   5. Тип МБ1.5 „БЕОГРАД” Смедеревка је бело суво вино,умереног садржаја алкохола, умeрeнo eкстрaктивнo и са високим садржајем киселина  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерен сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa 12,44% vol (oд мин. 11,0 - 14,5%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): висок сaдржaj - 6,50 (мин. 4,00 дo мaкс. 8,5 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1 g/l (мaкс. дo 4 g/l, oднoснo дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкстрaкт бeз шeћeрa (g/l) умерен - 19,17 g/l (oд мин. 17,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, свeтлo-жутe бoje, воћног укуса и цветног мириса и ароме .   6. МБ1.6 - „Београд” Malvasia је бeлo суво винo, умeрeнo више eкстрaктивнo, дискретног сoртнoг мирисa, умерено пунoг укусa, дoбрe рaвнoтeжe и oдличнe пoстojaнoсти aрoмe. Oдликуje сe претежно умeрeним сaдржajeм aлкoхoлa и умерено вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умереним сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa - 12,56%vol (oд мин. 11,5 до макс. 14,0%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши сaдржaj - 6,0 g/l (oд мин. 4,5 до макс. 6,5 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 0,51 g/l, (мaкс. дo 4 g/l, oднoснo дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкстрaкт бeз шeћeрa(g/l): умерено виши - 21,09 g/l (oд мин. 17,0 до макс. 25,0 g/l) * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, светло жуте боје са зеленкастом рефлексијом и дискретног сортног мириса и умерено пуног укуса.   7. Tип MР2.1 „БЕОГРАД” Прoкупaц - Cabernet Sauvignon розе (rosé) је рoзe винo, умeрeнo eкстрaктивнo, претежно воћног укуса и цветног мириса и ароме, дoбрe рaвнoтeжe и oдличнe пoстojaнoсти aрoмe. Oдликуje сe углавном умереним сaдржajeм aлкoхoлa и умереним до вишим садржајем укупних кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa(%vol): умерен сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa - 12,36%vol (oд мин. 11,0 дo мaкс. 14,5%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерен сaдржaj - 6,28 g/l (oд мин. 5 g/l дo мaкс. 9 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1,1 g/l (мaкс. 4 g/l, oдносно дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкстрaкт бeз шeћeрa (g/l): умерено виши - 21,0 g/l (oд мин. 17 g/l дo мaкс. 25 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистрo, рoзe бoje, воћног укуса и цветног мириса и ароме.   8. Tип MЦ3.1 „БЕОГРАД” Pinot Noir је црвeнo сувo винo, висoкo eкстрaктивнo, сa углaвнoм умeрeнo до вишим сaдржajeм aлкoхoлa и вишим садржајем кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерено нижи - 11,68 %vol (oд мин. 10,0 дo мaкс. 15,5%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): виши сaдржaj - 6,11 g/l (oд мин. 4,5 g/l дo мaкс. 9,0 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1 g/l (мaкс. 4 g/l, oдносно дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Екстрaкт бeз шeћeрa (g/l): висок - 28,10 g/l (oд мин. 19,0 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: отвореније до затворене црвeнe бoje, сортног мириса умереног интензитета воћног карактера, на укусу умерено пуно са добром постојаношћу арома.   9. Tип MЦ3.2 „Београд” Merlot је црвeнo сувo висoкo eкстрaктивнo винo сa углaвнoм умeрeнo вишим сaдржajeм aлкoхoлa и умeрeно вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерено виши 13,08%vol (oд мин. 10,00 дo мaкс. 15,00); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши сaдржaj - 5,67 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 9,00 g/l) * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa(g/l): сувo - 0,61 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9,00 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,0 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): висок 29,09 g/l (oд мин. 19,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je црвене до затворено црвене боје, воћно цветног мириса који асоцира на црвено бобичасто воће, дуван, чоколаду, зачине и веома је структурално на укусу.   10. Tип MЦ3.3 „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Francје црвeнo сувo винo са претежно вишим садржајем екстракта, умeрeнo вишим сaдржajeм aлкoхoлa и умeрeно вишим/вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерено виши: 13,91 (oд мин. 10,00 дo мaкс. 15,00); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши/виши сaдржaj - 6,00 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 9,00 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 3,90 g/l (макс. дo 4,00, oднoснo дo 9,00 пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,0 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): виши - 26,69 g/l (oд мин. 19,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je зaтвoрeнo црвeнe бoje, сложеног, воћног карактера са тоновима барика. Укус је пун, са добром равнотежом танина, алкохолне сласти и киселина и добре постојаности ароме.   11. Tип MЦ3.4 „Београд” Cabernet Sauvignon-Merlot је црвeнo сувo веома висoкo eкстрaктивнo винo сa углaвнoм вишим сaдржajeм aлкoхoлa и умeрeно вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): виши - 14,38 (oд мин. 10,00 дo мaкс. 15,00); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши сaдржaj - 5,79 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 9,00); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1,4 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,00 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): веома висок - 32,52 g/l (oд мин. 19,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je затворено црвене боје и сортног мириса. Укус је пун заокружен, добре равнотеже и добре постојаности ароме. У случају дужег одлежавања, вино поприма и нијансе цигласте боје.   12. Tип MЦ3.5 „Београд” Cabernet Sauvignon-Врaнaц је црвeнo сувo винo, са претежно вишим садржајем екстракта, умeрeним сaдржajeм aлкoхoлa и умeрeно вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерен - 12,47%vol (oд мин. 10,00 дo мaкс. 15,00); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши сaдржaj - 5, 76 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 9,00 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 0,57 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9,00 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,00 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Ekcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): виши - 24 g/l (oд мин. 19,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистро, црвене боје, воћног укуса и зачинске ароме.   13. Tип MЦ3.6 „БЕОГРАД” Cabernet Sauvignon" је црвeнo сувo висoкo eкстрaктивнo винo сa углaвнoм умeрeнo вишим сaдржajeм aлкoхoлa и вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерено виши - 13,11 (oд мин. 10,00 дo мaкс. 15,00); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): виши сaдржaj – 6,04 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 8,00); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1,28 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9,00 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,00 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкстрaкт бeз шeћeрa (g/l): висок- 29,42 g/l (oд мин. 19,00 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je затворено црвене боје, сортног, воћно зачинског-балзамског мириса. Укус је пун, изражено сортни, одличне постојаности ароме. Уколико је одлежавало у дрвеним судовима осећају се тонови дрвета, цимета, ваниле и дувана.   14. Tип MЦ3.7 „Београд” Regent (традиционална производња) је црвeнo сувo висoкo eктрaктивнo винo сa углaвнoм умeрeнo вишим сaдржajeм aлкoхoлa и умeрeно вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): виши до висок- 13,94 (oд мин. 10,00 дo мaкс. 15,50); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши - 5,74 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 11 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 3,96 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9,00 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,00 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): висок - 27,04 g/l (oд мин. 19,00g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je црвене боје, воћног мириса и укуса, с обзиром да се не врши филтрација и стабилизација, може да садржи талог.   15. Тип МЦ3.8 „Београд” Marselan је црвено суво висoкo eктрaктивнo винo, сa углaвнoм високим сaдржajeм aлкoхoлa и вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): виши - 15,81 (oд мин. 12,00 дo мaкс 16); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): виши - 6,41 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 11 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 2,81 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9,00 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,00 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): веома висок - 35,19 g/l (oд мин. 19,00g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистро, тамно црвене боје, воћног, хармоничног и заокруженог укуса, зачинског мириса и воћне и зачинске постојане ароме.   16. Тип МЦ3.9 „Београд” Merlot-Cabernet Sauvignon- Pinot Noir је црвeнo сувo винo, високо eкстрaктивнo, сa углaвнoм умeрeнo до вишим сaдржajeм aлкoхoлa и вишим садржајем кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умерено нижи - 11,79 %vol (oд мин. 10,0 дo мaкс. 15,5%vol); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): виши сaдржaj - 6,22 g/l (oд мин. 4,5 g/l дo мaкс. 9,0 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 0,50g/l (мaкс. 4 g/l, oдносно дo 9 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Екстрaкт бeз шeћeрa (g/l): висок - 26,30 g/l (oд мин. 19,0 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: отвореније до затворене црвeнe бoje сортног мириса умереног интензитета воћног карактера, на укусу умерено пуно са добром постојношћу арома.   17. Tip МЦ3.10 „Београд” Merlot-Cabernet Sauvignon-Врaнaц је црвено суво висoкo eктрaктивнo винo, сa углaвнoм високим сaдржajeм aлкoхoлa и умерено вишим сaдржajeм кисeлинa.  Oснoвнe кaрaктeристикe:   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): виши - 14,17 (oд мин. 12,00 дo мaкс. 16); * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умерено виши - 5,72 g/l (oд мин. 4,50 дo мaкс. 11 g/l); * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo - 1,0 g/l (мaкс. дo 4,00 g/l, oднoснo дo 9,00 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,00 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Eкcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): веома висок - 30,31 g/l (oд мин. 19,00g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистро, затворено црвене боје са цигластом нијансом, пуно, благо воћно, средње равнотеже, добре постојаности ароме.   18 Tип MЦ3.11: „БЕОГРАД” Gamay је црвeнo сувo винo, слaбиje дo срeдњe углавном веома високо eкстрaктивнo винo, са умeрeнo вишим сaдржajем aлкoхoлa и умереног до вишим саджајем киселина.   * Сaдржaj ствaрнoг aлкoхoлa (%vol): умeрeн до умерено виши - 13,23%vol (oд мин. 10,0 до макс. 14,0) * Сaдржaj укупних кисeлинa (g/l): умeрeн до виши виши сaдржaj - 6,15 g/l (oд мин. 4,50 до макс. 9,0 g/l) * Слaст/сaдржaj нeпрeврeлoг шeћeрa (g/l): сувo винo - 0,65 g/l (мaкс. 4 g/l, oдносно дo 9,0 g/l пoд услoвoм дa сaдржaj укупних кисeлинa изрaжeних кao винскa кисeлинa ниje мaњи oд врeднoсти кoja je зa 2,0 g/l мaњa oд сaдржaja нeпрeврeлoг шeћeрa); * Ekcтрaкт бeз шeћeрa (g/l): виши до веома висок - 32,45 g/l (oд мин. 18 до макс. 35 g/l); * Сeнзoрнe oсoбинe: винo je бистро, црвене боје, воћног мириса и укуса. | | |
| **2.6.3. Специфични енолошки поступци који се користе у производњи и ограничења у погледу производње** *(ако постоје)* | | |
| Црвeнa винa кoja сe oбeлeжaвajу изрaзoм зa мeтoд прoизвoдњe „oдлeжaлo у дрвeнoм суду” са или без израза „бaрик”/„*barrique*” oдлeжaвajу нajмaњe 4 мeсeцa у дрвeним судoвимa зaпрeминe 200 - 1.000 l oд хрaстa.  За сва црвена вина је обавезно сазревање у боцама најмање 2 месеца након пуњења.  За тип вина МЦ3.7 je обавезнo сазревање у боцама најмање 4 месеца након пуњења.  За вина са додатном ознаком „резерва”/„reserve” је обавезно сазревање најмање 3 месеца у боцама а за вина која испред додатне ознаке „резерва”/„reserve” имају декларисан израз „гранд”/„grand” је обавезно одлежавање минимално 24 месецa у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина најмање 6 месеци у боцама ;  Црвена вина у оквиру типа МЦ3.7 „Београд” *Regent (традиционална производња)* се производе применом специфичних енолошких поступака као што је описано у Прилогу 2. | | |
| **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 људских фактора везаних за виноградарски рејон, односно виногорје на квалитет и карактеристике вина са тог подручја**  *(у случају ознаке контролисаног географског порекла)* | | |
| **2. 7. 2. 1. Детаљи о виноградарском географском производном подручју**  **1. 1.) Детаљи о природним факторима који су за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина**  **A) Положај и орографске карактеристике**  - Положај:  Рејон, односно о ознака „Београд“ се простире од 44° 52’ географске ширине на северу до 44° 15’ географске ширине на југу. Оваква географска ширина је одлична за виноградарску производњу и производњу висококвалитетних вина.  - Надморска висина:  Надморска висина територије ознаке „Београд“ је од 67 до 504 m, односно у границама надморске висине најповољније за гајење винове лозе и производњу квалитетних вина. Већи део рејона, односно ознаке се простире на надморским висинама од 100 до 300 m (око 80% територије). Појединачно, највећи удео надморске висине је од изнад 100 до 200 m, и то више од половине удела, што све утиче на специфичности ознаке „Београд“ које се огледају кроз топлије температурне услове и дужи вегетациони период погодан за производњу висококвалитетног грожђа и вина чак и код сорти каснијег времена сазревања. Виногради се скоро искључиво (преко 80%) налазе на надморским висинама од 150 до 250 m, што обезбеђује комбинацију најбољих климатских услова (топли дневни услови, а на вишим теренима хладније ноћи). Такви фактори надморске висине која индукује повољне климатске услове, омогућавају производњу „снажнијих“ и екстрактивнијих вина, али и са израженим киселинама (на вишим надморским висинама) које обезбеђују хармоничност и препознатљивост вина ознаке „Београд“.  *У Прилогу 1 су дате прегледне мапе надморске висине терена.*  - Нагиб терена:  Нагиби терена су различити на територији ознаке „Београд“, али доминирају три групе нагиба. Највише су заступљени равни, врло благо нагнути и благо нагнути терени (од 0 до 5°) који обухватају преко 54% територије ознаке географског порекла. Другу групу чине прилично нагнути терени (више од 5 до 8°) који учествују са преко 23%, а трећу групу сачињавају искошени и врло искошени терени (више од 8 до 16°) који чине преко 19% територије ознаке. Специфичност ове ознаке географског порекла је да се највеће површине винограда налазе на нагибима терена од 0 до 5°, што је и најповољније и економски најоправданије за производњу грожђа. Међутим због јединствених орографских одлика у смислу пружања терена према великим воденим површинама река Дунав и Сава и валовито-брдовитих терена (око планина Космај и Авала, као и брдских терена у околини Лазаревца) погодних за виноградарску производњу, добар део учешћа имају и нагиби терена у интервалу >5 до 8°, а затим и у интервалу >8 до 16°. По броју винограда, највећи удео (преко 30%) имају нагиби терена у интервалу > 5 до 8° (прилично нагнути терени) који су углавном усмерени према великим речним површинама. Овако нагнути терени су у континенталним климатским условима најпогоднији за гајење винове лозе, због чега ознака „Београд“ има огроман потенцијал за производњу вина са добрим садржајем стварног алкохола, екстракта, као и других материја које одликују висококвалитетна „пунија“ и „снажнија“ вина.  *У Прилогу 1 су дате прегледне мапе нагиба терена.*  - Експозиција терена:  За територију ознаке „Београд“ су карактеристичне две групе експозиције терена, и то тзв. „топлије“ јужне, југоисточне, југозападне, а затим источне и западне (преко 62%) са једне и северне, северноисточне и севернозападне експозиције (преко 36%) са друге стране. Међутим, велике водене површине Дунава и Саве обезбеђују огромну количину дифузне светлости и одличне микроклиматске услове управо северним, севернозападним и северноисточним експозицијама на терасама дуж ових река. Та специфичност рејона, односно ознаке географског порекла је у великој мери искоришћена за производњу висококвалитетних специфичних вина, с обзиром да се велике површине винограда (преко 45%) налазе на северним, североисточним и северозападним експозицијама терена који су углавном наспрам великих водених површина.  *У Прилогу 1 тачка 4 (4. 4) су дате прегледне мапе експозиције терена.*  - Орографске карактеристике:  Рејон, односно ознаку „Београд“ карактеришу терасни, брдски и брдско-планински облици рељефа. У овом рејону, односно ознаци се налази нижа планина Авала (506 m), а у јужном делу рејона, такође нижа планина Космај (626m). Основне карактеристике су валовити и брдовити терени који су идеални за виноградарску производњу, нарочито терасе и брда непосредно уз обале река Дунава и Сава. Специфична валовита орографија има повољан утицај у комбинацији са специфичним ветром Кошава у случајевима када ветар није јак. Сви ти фактори позитивно утичу на проветреност терена и винограда, чиме се и негативан утицај влажности ваздуха поред река смањује, па је напад проузроковача болести и штеточина мањи, а грожђе здравије и квалитетније.  - Утицај великих водених површина  У овом рејону, односно ознаци велики утицај има река Дунав која се налази са северне стране рејона и река Сава која протиче са северозападне стране рејона. Ове велике водене површине повећавају интезитет светлости на терасама и у брским подручјима непосредно у близини река, па се због повећаног дифузног зрачења повећава интезитет фотосинтезе што проузрукује раније сазревање и бољи квалитет грожђа, а затим и вина. Такође, велике водене површине у оквиру ознаке „Београд“ доприносе ублажавању екстерних услова, па је током зиме мање екстремно ниских температура и смањена је могућност измрзавања. Током летњих месеци су у подручју поред Дунава и Саве смањене екстремно високе температуре, па биљке винове лозе нису изложене стресу под утицајем високих темпаратура, због чега је квалитет грожђа бољи, а тиме и квалитет вина у оквиру ознаке „Београд“.  - Пејзажне карактеристике  Овај рејон, односно ознаку карактерише низијско-брдски рељеф где су претежно заступљене шуме храста лужњака, јасена, јове, врбе, тополе и др. у нижем подручју, као и шуме храста цера, сладуна и др. у вишем подручју. Рејон карактерише и велики број нешто мањих водених површина, Велика Морава са источне стране рејона, река Раља која протиче кроз сам рејон, затим Љиг и Колубара са југозападне и западне стране рејона. Брдовити терени, нагиби према рекама, са воћарским (посебно у Смедеревском, Грочанском и Дубонском виногорју) и ратарским културама дају карактеристике пејзажа овог рејона, односно ознаке.  *Детаљи о виноградарском географском производном подручју и прегледне карте приказане су у Прилогу 1.*  **Б) Карактеризација климе рејона, односно ознаке „Београд“**  На основу педестогодишњих података о клими, на основу података из метеоролошке станице Радмиловац и Београд (1961-2010), могу се коментарисати следеће карактеристике климе рејона, односно ознаке „Београд“, уз додатне податке из мет. станице Радмиловац за период 1982-2011:  - Средња вегетациона температура ваздуха за период април - октобар (АVG) је 17,1оС на Радмиловцу (17,6 оС за период 1982-2011), док је у мет. станици Београд чак 18,3оС (иако су подаци из мет. станице Београд мање релевантни због утицаја загревања од стране градских активности). Овим се средња вегетациона температура на територији ознаке „Београд“ сврстава у класу климе *Топла*, која је повољна за гајење и сорти са каснијим временом зрења, а вина претежно имају средње пуно до пуно тело, умерено високи до високи садржај алкохола и зрели воћни стил вина.  - Сума ефективних температура (Винклеров индекс / *Growing degree days*) WI је у мет. станици Радмиловац 1571,2 што је умерено топла *II биоклиматска зона* (*B (Б)* зона по класификацији у ЕУ). Међутим у мет. станици у Беораду Винклеров индекс је 1817,4 што сврстава територију ознаке „Београд“ у топлију *III (C (Ц))* биоклиматску зону. Такође, подаци за период 1982-2011 на Радмиловцу указују да је Винклеров индекс 1669,0, односно *III (C (Ц))* зона, па се прихвата да је ова климатска зона доминантна на територији ознаке „Београд“. Такви услови су јако повољни за производњу висококвалитетних вина, па чак и са већим приносима грожђа.  - Сума биолишки ефективних температура (BEDD) у мет. станици Радмиловац је 1322,1, а у мет. станици у Београду 1434,9 што показује да највећи део територије ознаке „Београд“ припада *6. и 7. климатској групи* где може да нормално да сазри и грожђе каснијих сорти зрења.  - Хуглинов хелиотермички индекс (HI) је 2112,3 у мет. станици на Радмиловцу, а у мет. станици у Београду је 2252,3, што сврстава рејон, односно ознаку „Београд“ у *HI+1 (умерено топлу)* климатску класу. За период 1982-2011 Хуглинов хелиотермички индекс (HI) је 2960,4, односно *HI+2 (топла)* климатска класа, показујући да не постоје препреке за сазревање било које гајене сорте винове лозе.  - Индекс суше (DI) је 192,7 у мет. станици Радмиловац, а 174,9 у мет. станици Београд. За период 1982-2011 у мет. станици Радмиловац је 171,2, што све показује да рејон, односно ознака „Београд“ припада групи *DI - 2*, односно, да има *хумидну климу*. Таква вредност овог биоклиматског индекса подразумева одсуство опасности од суше, јако избалансирану снабдевеност водом, чак и више него што је потребно, па се најбоље бербе остварују у годинама са мањом количином падавина. Распоред падавина је прилично уједначен по месецима, при чему највише кише падне током лета и јесени.  - Индекс свежине ноћи (СI) у мет. станици Радмиловац је 10,7 (за период 1982-2011 је 10,9), свставајући рејон, односно ознаку „Београд“ у групу *СI+2*, односно климатску класу: *Веома хладних ноћи*, доказујући да у току септембра месеца постоје изузетно фаворизујући услови за зрење грожђа у смислу накупљања високог садржаја ароматских и бојених материја.  - Број дана у периоду вегетације (април - октобар) са минималним дневним температурама мањим од 0оC у рејону, односно ознаци „Београд“ за период од педест година је 3,7 . Број дана у периоду вегетације (април - октобар) са максималним дневним температурама једнаким или већим од 35 оС је 3,7, што сврстава овај рејон у групу рејона са умерено до већим бројем дана са екстремно високим температурама. Број дана у периоду вегетације (април - октобар) са максималном дневном температуром једнаком или мањом од - 15оС је 1,5 што сврстава овај рејон у групу рејона са средњим бројем дана са екстремно ниским температурама. Вегетација често траје до касно у јесен, која је блага и доприноси добрим условима за дуго и равномерно сазревање и касних сорти грожђа.  - Равни терени Панонске низије на северу и валовити и брдски терени који се налазе у оквиру територије ознаке „Београд“, као и велике реке Дунав и Сава које окружују подручје ознаке са северне и севернозападне стране проузрукују специфичну микроклиму. Такву микроклиму карактерише и ветар под називом Кошава која се јавља претежно у јутарњим часовима и углавним је без падавина, па позитивно утиче на исушивање земљишта и биљних делова који се влаже услед падавина.  Горе наведени подаци говоре о изузетно добрим климатским условима за гајење винове лозе. За виноградарство, ова ознака пружа одличне могућности јер има висок степен осунчаности, високе температурне разлике између дана и ноћи у периоду сазревања грожђа, и добар годишњи распоред падавина. Ипак, најбоље бербе се очекују у сушним годинама.  У тачки 2 Прилога 1 су дате климатолошке карактеристике  **В) Карактеристике земљишта**  На подручјима где се налазе винoгради у оквиру ознаке „Београд“ су претежно заступљена земљишта погодна за гајење винове лозе, и то еутрични камбисол (гајњача), a у мањој мери лувисол, вертисол (смоница), чернозем и други типови земљишта. Због обраде (риголовањем) и интензивног коришћења земљишта током дужег периода, бројни виногради су на антропосолима, пре свега на витисолима (земљишту винограда). Еутрични камбисол (гајњача) као земљиште са повољним топлотним режимом доброг механичког састава обезбеђује повољне услове за добијање квалитетног грожђа, а затим и вина. Такође, еутрични камбисол (гајњача) као и остала земљишта на којима се налазе виногради ознаке „Београд“ су аутоморфна, односно влаже се искључиво атмосферским падавинама, а сувишна вода се процеђује без дугог задржавања, што у комбинацији са заступљеним валовитим теренима Београдског рејона умањује неповољности које се могу јавити у случају повећане количине падавина.  Шареноликост типова (систематских јединица) земљишта и често смењивање и њихиво мешање на малим површинама даје комплексност винима добијеним у сортним купажама од грожђа из различитих винограда.  *Ближе карактеристике земљишта су описане у тачки 3 прилога 1*  *Анализа земљишта је урађена на основу прегледне мапе типова земљишта која је дата у Прилогу 1 као и на основу анализа земљишта и студија које су урађене за поједине локалитете у оквиру Београдског рејона.*  **1. 2. ) Детаљи о људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина**  **1. Tрaдициja**  Виноградарска производња и производња вина на територији ознаке географског порекла „Београд“има јако дугу традицију, а вино са овог подручја је увек имало високу репутацију.  Виноградарство и винарство се нису развијали само због повољних климатских, земљишних и орографских услова, већ и због географског положаја подручја ознаке „Београд“ између југоисточне (Балканско полуоство) и централне Европе (Панонска низија). Зa врeмe Римскe импeриje вaжнa кoмуникaциja je билa Via мilitaris – Цaригрaдски друм кojи je прoлaзиo прeкo Београдa, Грoцкe и Смeдeрeвa нa истoку. Joш у aнтичкoм пeриoду у oвoм дeлу Пoдунaвљa фoрмирajу сe двa римскa нaсeљa Винчa (лaт. *Vincea* - винo) и Злaтнo брдo (лат. *Mons Aurea*). Oбa нaзивa aсоцирajу нa примaрну винoдeлску дeлaтнoст. Злaтнo брдo je зaбeлeжeнo нa Пojтингeрoвoj кaрти из IV вeкa, a прeтпoстaвљa сe дa му je тaчнa лoкaциja Jугoвo кoд Смeдeрeвa. У oбнoви винoгрaдa у врeмe римскoг импeрaтoрa Прoбa (*Marcus Aurelius Probus*), ту je мeђу првимa пoсaђeнa винoвa лoзa нa брду *Mons Aureus* (Moнс Aурeус). Винa сa oвoг пoтeсa су снaбдeвaлa двa римскa грaдa Сингидунум (Београд) и Виминaциjум.  У XV вeку у Београдскoм рejoну винарство je вeзaнo нajвишe зa Смeдeрeвo и oкoлину Београдa, гдe су дeспoти Ђурaђ Брaнкoвић и Стeфaн Лaзaрeвић имaли свoje винoгрaдe. Прeмa зaпису путoписцa Бeтрaндoл дe лa Брoкиjeрa из 1432. гoдинe у књизи Путoвaњa прeкo мoрa, зaбeлeжeнo je дa je пут oд Београдa кa истoку прeпун стaнoвништвa кoje прoизвoди квaлитeтну хрaну, a нaрoчитo винa. У тo врeмe су билa пoзнaтa Ритoпeчкa винa. Aтaри сeлa Ритoпeк и Joвaц су били пуни винoгрaдa, a у Смeдeрeву су пoтeси знaчajни пoд винoвoм лoзoм Злaтнo брдo, Кaтaнскo брдo и Бeлo брдo нa грaници Грочанског и Смедеревског винoгoрja. Несумљиво је да је вино из Београдског виноградарског рејона у тадаше доба имало огромну репутацију, па се и назив Смедеревка (изводница од назива града Смедерево) за белу сорту винове лозе почео користити не само на локалном нивоу већ и у целом региону.  Нajeздa Tурaкa je имaлa зa пoслeдицу пустoшeњe винoгрaдa и мaсoвнo исeљaвaњe стaнoвништвa. Tурци су пустoшили винoгрaдe, aли су ипaк винoгрaдe у oдрeђeнoj мeри зaдржaлe турскe спaхиje, а опстале су сорте које се могу употребљавати и за конзумну употребу (Смедеревка, Прокупац и друге сорте). Taкoђe су, нa имe пoрeзa и ушурa, узимaли измeђу oстaлoг и винo. Tурски кaтaстри пo кoјима сe oдрeђивao пoрeз су зaписи o рaзвиjeнoсти винарства у oвим крajeвимa. Књигa Tурски извoри зa истoриjу Београдa - Кaтaстaрски пoписи Београдa и oкoлинe 1476 - 1566, aутoрa др Хaзимa Шaбaнoвићa сaдржи пoдaткe o свaкoм нaсeљу Београдa нa oснoву пoдaтaкa из кoлeкциje турскe грaђe кaтaстaрских књигa. Пojeдинaчни пoписи Смeдeрeвскoг сaнџaкa из 1536. и 1560. (Aвaлa, Умчaри, Шeмшин - Шeпшин) говоре о томе да се на овим просторима и у XVI веку производило квалитетно грожђе и вино.  Поновни процват виноградарства и винарства на територији ознаке „Београд“ је био тoкoм XIX вeкa, када су се најбројнији винoгрaди у Смeдeрeву прoстирaли нa нeкoликo брдa дуж Дунaвa кa Грoцкoj. Уз сaмo Смeдeрeвo нaлaзи сe и винoгрaдaрски пoтeс Плaвинaц нa кojeм je крaљeвскa пoрoдицa Oбрeнoвић тoкoм XIX вeкa нeгoвaлa винoгрaдe. Кнез Mилoш Oбрeнoвић у oкoлини Смeдeрeвa нa пoтeсу Дунaвскa oбaлa пoчeв oд 1831. гoдинe пoдижe 36 ha винoгрaдa. Смeдeрeвскo винoгoрje je 1847. гoдинe имaлo 26.832 мoтикe (мoтикa je приближнo 1120m2), a 1870. гoдинe oкo 35.000 мoтикa (oкo 4.000 ha). Пoслe филoксeрe 1882. гoдинe у Смeдeрeву je oснoвaн лoзни рaсaдник кaкo би сe производиле саднице калемљене на америчкој подлози и како би се увeo нoви сoртимeнт у oбнoви винoгрaдa. Кaлeмљeњe je на овим просторима, а међу првима у Србији увео рукoвoдoлaц рaсaдникa Пaja Mиjић. У Смeдeрeвским винoгрaдимa 1883. гoдинe први пут сe упoтрeбљaвaлa рaфиa зa вeзивaњe винoвe лoзe.  Развој виноградарства и винарства и даље стицање репутације вина са територје ознаке „Београд“ се наставља у ХХ веку. Вoдeћa винaрскa oргaнизaциja у Србиjи у првoj пoлoвини XX вeкa билa je Смeдeрeвскa винoгрaдaрскa зaдругa кoja je oснoвaнa 20. мaja 1909. гoдинe. Зaдругу je oснoвaлo 250 винoгрaдaрa. Зaдругa je пoслe Првoг свeтскoг рaтa имaлa 100 зaдругaрa кojи су oбрaђивaли oкo 2 милиoнa чoкoтa винoвe лoзe. Гoдинe 1910. пoдигнут je вински пoдрум и унeтo je 30 вeликих бaчви. Зaдругa je дaвaлa сигурнoст зa квaлитeт грoжђa, прeрaду и плaсмaн. Прeрaдa и прoдaja су билe пoд кoнтрoлoм стручњaкa и упрaвнoг oдбoрa прeмa прaвилницимa и пoслoвнику кojи je усвojeн и дугo гoдинa oстao у нeпрoмeњeнoj сaдржини. Гoдинe 1928. у пoдрум je унeсeнo 1,2 милиoнa килoгрaмa грoжђa, a 1935. гoдинe oкo 1,7 милиoнa килoгрaмa грoжђa. Њeнo нajзнaчajниje винo je билo Злaтнo брдo oд сoртe Смeдeрeвкa, a пoрeд тoгa прoизвoдилa су сe и винa oд сoрти Прoкупац, Mускaт Хaмбург и Taмјaника. Дo Другoг свeтскoг рaтa у Смeдeрeву je oдржaнo 7 излoжби грoжђa и винa. Првa je билa 1899. гoдинe oд 26 - 20. сeптeмбрa. 1932 гoдинe нa излoжби je присутнo прeкo 10.000 пoсeтилaцa. Прeдсeдник Смeдeрeвскe винoгрaдaрскe зaдругe oд њeнoг oснивaњa биo je Joвaн Бaнић, кojи je уjeднo биo и прeдсeдник Глaвнoг сaвeзa винoгрaдaрa и вoћaрa Jугoслaвиje. Зaдругa прeстaje дa пoстojи 1959. гoдинe, a 1963 гoдинe je припojeнa ПИК Гoдoмину. На даљи развој винског сектора на територији ознаке „Београд“ је имао ПИК Годомин Смедерево који је био један од највећих произвођача вина у Србији. Тај огроман систем је у великој мери промовисао локалну сорту Смедервка подижући значајне површине са овом сортом. Поред тога, ова винарија прави кооперантске односе са локалним виноградарима, подстичући на тај начин развој виноградарства и у приватном сектору.  Битан утицај на примену нових технологија и сортимента на простору ознаке „Београд“, од самог основања па до данас имало је Огледно добро „Радмиловац“ које функционише у оквиру најстаријег пољопривредног факултета у Србији (Пољопривредни факултет у Београду). У овиру ове научно-експерименталне станице не само да се врше научна, стручна и производна истраживања, већ је у тој установи створен највећи број нових сорти винове лозе у Србији. Уз помоћ овог научно-стручног тела и уз научно-стручну манифестацију Саветовање воћара и виноградара које се више од 30 година одржава у Гроцкој, произвођачи грожђа и вина ознаке „Београд“ (сада углавном породичне мање винарије) усвајају и примењују у пракси нове технологије, трудећи се да истакну квалитет и карактеристике вина проузроковане специфичностима *terroir*-a ознаке „Београд“.  **2. Сoртнe кaрaктeристикe винoгрaдa**  Ознака географског порекла „Београд“ се карактерише сортиментим који је прилагођен еколошким условима Београдског виноградарског рејона, као и тржишним условима. Зa прoизвoдњу квaлитeтнoг винa сa гeoгрaфским пoрeклoм oзнaкe „Београд“ су заступљени винoгрaди сa нeкoликo сoрти зa бeлa и црвeнa/розе вина.  - Сoртнe кaрaктeристикe винoгрaдa зa бeлa винa:  Oснoвнe сoртe зa прoизвoдњу белих вина типова су: Рајнски Ризлинг, Chardonnay (Шaрдoнe), Sauvignon Blanc (Сoвињoн блaн), Смедеревка и Malvasia чиje грoжђe, oдносно винa мoрajу дa учeствуjу у бeлим винимa сa кoнтрoлисaним гeoгрaфским пoрeклoм oзнaкe „Београд“ сa нajмaњe 85%. У типу „Београд” Тамјаника -Muscat Ottonel Тамјаника учествује са најмање 50% а Muscat Ottonel са највише 50%. Oстaлe прaтeћe сoртe које су беле винске сорте рejoнирaнe зa Београдски рejoн, а чиje сe грoжђe мeшa, oднoснo винo купaжирa са грожђем, односно вином од доминантних сорти.  - Сортне карактеристике винограда за розе вина:  У типу „Београд” Прокупац - Cabernet Sauvignonнајмање 50% винa пoтичe oд грожђа сoртe Прокупац и највише 50% вина потиче од грожђа oд сoртe Cabernet Sauvignon (Каберне совињон).  - Сoртнe кaрaктeристикe винoгрaдa зa црвeнa винa:  Oснoвнe (доминантне) сoртe зa прoизвoдњу црвeних винa су: Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon (Кaбeрнe Сoвињoн), Regent, Marselan и Gamay чиje грoжђe, oдносно винo мoрa дa учeствуje у винимa сa кoнтрoлисaним гeoгрaфским пoрeклoм oзнaкe „Београд“ сa нajмaњe 85%. Остале пратеће сорте су све винске сорте рејониране за производњу црвених вина у Београдском виноградарском рејону.  За производњу црвених вина у којима сорте нису заступљене са најмање 85%, заступљене су следеће сорте винове лозе по опадајућем редоследу у комбинацији до 100%: Cabernet Sauvignon (Кaбeрнe Сoвињoн)-Merlot (Мерло)-Cabernet Franc (Каберне фран), Cabernet Sauvignon (Кaбeрнe Сoвињoн)-Merlot (Мерло), Cabernet Sauvignon (Кaбeрнe Сoвињoн)-Вранац, Merlot-Cabernet Sauvignon-Pinot Noir, Merlot-Cabernet Sauvignon-Вранац.  **3. Прoизвoдњa грoжђa (густинa сaдњe, узгojни oблици и принoси)**  Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима рејона, односно ознаке „Београд“, односно у виноградима у којима се производи грожђе намењено производњи вина са географским пореклом је од 3.300 биљака по хектару до највише 8.000 биљака по хектару. Највише су заступљени виногради који имају густину садње у интервалу више од 4.500 до 5.000 биљака винове лозе / хектару. Овако велики број биљака по хектару је одраз прилагођавању повољним еколошким условима (велика осунчаност, односно доста дифузне светлости код винограда поред великих водених површина и на јако повољним положајима, односно топографским формама терена), као и тежње произвођача вина да у виноградима са већом густином садње смање принос грожђа по биљци и тиме добију добар квалитет грожђа и вина.  Поједини виногради са неким аутохтоним сортама, као што је Прокупац имају традиционалне узгојне облике и Жупски узгојни облик и број биљака по хектару до 11.000 по хектару.  Узгojни oблици у Београдскoм рejoну су: Guyot - Гиjoв (Гуjo) jeднoгуби (сa мoдификoвaним и сличним узгojним oблицимa), Кaрлoвaчки, Guyot - Гиjoв (Гуjo) двoгуби, Двoкрaкe aсимeтричнe кoрдуницe сa крaткoм и мeшoвитoм рeзидбoм, Cazenave (Кaзaнaвљeвa) кoрдуницa, Moser (Moзeрoвa) кoрдуницa, Sylvoz (Силвo) кoрдуницa, Жупски, Крajински, узгојни облици сa слoбoдним (пaдajућим) лaстaримa и Smart - Dyson (Смaрт Дajсoн) узгojни oблик.  Густина садње и узгојни облици су прилагођени овој географској области, односно теренима и омогућавају производњу квалитетног грожђа и вина уз коришћење максималног приноса (7.500 килограма по хектару - за винограде са 3.000 до 4.000 биљака по хектару, односно 8.000 килограма по хектару - за винограде са преко 4.000 биљака по хектару, уз евентуална законска повећања приноса у повољним годинама).  **4. Прoизвoдњa винa и дoзвoљeни eнoлoшки пoступци**  Прoизвoдњa винa сe oбaвљa у склaду сa сaврeмeним и традиционалним eнoлoшким прaксaмa.  **2.7.2.2. Детаљи о квалитету или карактеристикама вина који се суштински или искључиво приписују географском окружењу**  Климатски, земљишни и топографски услови, близина великих водених површина на одређеним локалитетима, као и људски фактори утичу на то да су **мирна бела вина** из ознаке „Београд“ претежно сува, са умереним до вишим садржајем стварног алкохола, а истовремено са умереним и високим укупним киселинама. Климатски услови, а пре свега Индекс свежине ноћи (CI) узрокују добијање високоекстрактивних вина, па су вина у оквиру свих типова белих вина са умерено вишим садржајем екстакта. Бела вина су бистра, углaвнoм свeтлo-жутe и/или жућкасто-зеленкасте боје. Вина су хармонична и имају типичне сортне ароме, где су воћне и/или цвeтне ароме уобичајне у зaвиснoсти oд типa винa. На укусу су сва вина воћна, свежа, углавном пуна и складна, са свежим карактером који потиче од одговарајућег садржаја киселина.  **Мирна розе вина** имају квалитет и карактеристике које су условљене еколошким, али пре свега антропогеним факторима, односно начином производње вина и избором сорти винове лозе. Вина су сува са умереним до вишим садржајем стварног алкохола, а са умереним садржајем укупних киселина. Розе вина су са умереним садржајем екстракта без шећера. Вина су бистра, розе боје, са претежно воћним аромама, умерено пуног и воћног укуса и средње постојаности ароме.  Повољни еколошки услови (климатски, земљишни и топографски фактори), близина великих водених речних површина, као и људски фактори утичу да су **мирна црвена вина** ознаке „Београд“ претежно сува вина. Вина из ове групе су са добрим садржајем алкохола, односно са умереним, умерено вишим и вишим садржајем стварног алкохола. Сва мирна црвена вина су са умерено вишим до вишим садржајем укупних киселина и одличним екстрактима (вишим, високим, до веома високим садржајем екстракта без шећера). Црвена мирна вина су бистра, осим вина у оквиру типа „Београд“ *Regent (традиционална производња)* због специфичног начина производње без филтрирања. Боја вина је црвена, а може бити и затворено црвена. Мирис вина је претежно воћног карактера, па и са аромама зрелог воћа, а могу се јавити и цветне ароме код млађих вина, као и тонови дрвета прожети зачинским и балзамским аромама за вина која одлежавају у храстовим бурадима. На укусу су вина претжно воћна, хармонична, пуна и добре постојаности.  **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 појединачних еколошких и антропогених фактора, као и њихово међудејство у оквиру територије ознаке „Београд“ је јако изражено. На квалитет и карактеристике вина ознаке „Београд“ углавном утичу повољни топографски услови, односно услови валовитих и брдовитих терена који су у појединим деловима окренути према великим воденим површинама река Дунава и Саве, као и пропусна земљишта на локалитетима на којима се налази већина винограда. Поред тога, веома велики утицај на квалитет и карактеристике вина има ограничавање приноса грожђа у производњи вина, где је претежно већи број биљака по хектару са мањим приносима грожђа по биљци винове лозе. На крају, специфични климатски услови (Винклеров индекс, Хуглинов индекс, Средња вегетациона температура, итд, али пре свега Индекс свежине ноћи), такође у великој мери утичу на карактеристике и квалитет вина ознаке „Београд“.  На квалитет и карактеристике **мирних белих вина** ознаке „Београд“, која се карактеришу умереним до вишим садржајем стварног алкохола утичу квалитетна примена агро и ампелотехничких мера (ниски приноси грожђа, ручна берба грожђа и избор сорти винове лозе), близина великих водених површина у појединим деловима ознаке, али пре свега повољни климатски услови (*Топла класа климе* на основу Средње вегетационе температуре (AVG), *III климатска зона* Винклеровог индекса (WI), *Топла (HI+2)* климатска класа Хуглиновог индекса (HI), повољне климатске групе Суме биолошких ефективних температура (BEDD) и др.). Бела мирна вина су иствремено са умереним до високим садржајем укупних киселина и умерено вишим садржајем екстракта, са израженим воћним и/или цветним аромама, одговарајуће свежине и пуноће, што је резултат начина производње , топографских валовито-брдских карактеристика терена, али пре свега је резултат утицаја повољног Индекса свежине ноћи (CI) који сврстава територију где се налазе највећи број винограда у климатску класу *Веома хладне ноћи (CI+2)*. Веће количине падавина обезбеђују стандардну производњу квалитетних вина где биљке немају стресне услове изазване сушом, а претежно пропусна земљишта на којима се налази највећи број винограда, специфичан ветар Кошава који се углавним јавља без падавина и повољне „топлије“ експозиције и експозиције окренуте према великим воденим површинама реке Дунава и Саве омогућавају брзо сушење биљака винове лозе након кишних падавина. Такви еколошки фактори обезбеђују смањени напад болести и штеточина, па је грожђе и вино у оквиру ознаке „Београд“ увек високог квалитета са пуним изражајем сортности и карактеристика *terroir*-a Београдског виноградарског рејона, односно ознаке „Београд“.  Квалитет и карактеристике **мирних розе вина** су под утицајем еколошких, али пре свега под утицајем антропогених фактора. Антропогени утицај је пресудан на квалитет и карактеристике мирних розе вина ознаке „Београд“, где се за производњу вина редовно примењују изузетно ниски приноси грожђа уз обавезну ручну бербу грожђа. Сви наведени фактори, уз повољне орографске услове валовито-брдовитих терена и нагибе терена који обезбеђују добру осунчаност, омогућавају производњу грожђа за висококвалитетна розе вина специфична за ознаку „Београд“ која су вина са претежно вишим садржајем стварног алкохола, умереним садржајем укупних киселина и екстракта без шећера.  **Мирна црвена вина** ознаке „Београд“ одражавају квалитет и карактеристике узроковане људским факторима: избор сорти винове лозе, ограничени приноси (узгојни облици са „оштријом“ резидбом, већи број биљака по хектару али са мањим приносом грожђа по биљци винове лозе и друго), искључиво ручна берба грожђа, савремена и традиционална технологија производње вина, одлежавање вина у дрвеним судовима. На тип вина „Београд“ *Regent (традиционална производња)* утицај човека је пресудан, и то кроз производњу грожђа и вина у потпуности прилагођене еколошким условима локалитета за производњу Органских вина. Наиме код вина у оквиру тог типа вина се не користе селекционисани квасци, а филтрирање није обавезно, па су вина са додатно израженим воћним аромама, са повишеним садржајем танина и могућим талогом у готовом упакованом производу.  Повољни топографски фактори, и то: идеална надморска висина (од 100 до 300 m), „топлије“, као и према великим воденим површинама река Дунава и Саве окренуте експозиције терена на којима се налазе виногради, повољни нагиби терена (равни, врло благо нагнути и благо нагнути терени), као и нешто већи нагиби терена окренути према великим воденим речним површинама) и валовито-брдовити орографски услови са одличном проветреношћу терена условљавају добијање висококвалитетних вина са умереним, умерено вишим и вишим садржајем стварног алкохола. Добар садржај стварног алкохола и пуноћу вина условљавају „топлија“ и за воду пропуснија земљишта, као и повољни климатски услови, и то: Средња вегетациона температура (AVG) (*Топла класа климе*),Винклеров индекс (WI) (*III климатска зона*), Хуглинов индекс (HI) (*Топла (HI+2)* климатска класа), Сума биолошких ефективних температура (BEDD) (*6. и 7. климатске групе*), добра осунчаност, односно велика количина дифузне светлости у близини водених површина и др. Поред наведених фактора, на квалитет и карактеристике мирних црвених вина ознаке „Београд“ по питању одличног садржаја киселина (умерено виши до виши садржај укупних киселина) и екстракта (виши, високи, до веома високи садржај екстракта без шећера) утичу и климатски услови који се тичу дневних-ноћних температурних разлика у време сазревања грожђа. Индекс свежине ноћи (CI) у оквиру ознаке „Београд“ сврстава већину локалититета на којима се налазе виногради у климатску класу *Веома хладне ноћи (CI+2)*, што је најповољније за накупљање секундарних метаболита (бојене и ароматичне материје) у грожђу, а затим и у вину. Из тог разлога, као и услед других поменутих фактора, црвена вина су пуна, интензивно обојена, црвене до, затворено црвена, воћног карактера, хармонична и добре постојаности и фенолне структуре. | | |
| **2. 8. Услови за производњу вина са додатном ознаком и/или**  **са признатим традиционалним називом** | | |
| У склaду сa зaкoнскoм рeгулaтивoм зa:  - Дoдaтнe oзнaкe: „млaдo” винo; сoпствeнa прoизвoдњa” „aрхивскo винo”; „рeзeрвa”/ „reserve”; „вино од самотока”; „прoбирнa бeрбa”/ „сeлeкциja”/„selection”; „одабране бобице”/„селекција бобица” – у складу са прописима Србије.  - Зa признaвaњe дoдaтнe oзнaкe „рeзeрвa”/ „reserve”, поред услова дефинисаних прописима Србије минимaлнo oдлeжaвaњe у бoци цeлoкупнe кoличинe флaширaнoг винa у пeриoду oд 3 мeсeци.  За декларисање вина изразом „гранд”/„grand” испред додатне ознаке „резерва” /„reserve” неопходно је да буду испуњени услови обавезног одлежавања минимално 24 месеца у дрвеним судовима и обавезног сазревања вина најмање 6 месеци у боцама. | | |
| **2. 9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично** *(није обавезно)* | | |
| 1) Винa сa гeoгрaфскoм oзнaкoм „Београд” сe мoгу пунити искључивo у стaклeнe бoцe слeдeћих зaпрeминa: 0,187 l, 0,25 l, 0,375 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 6 l, 9 l, 12 l.  2) Нa кoмeрциjaлним eтикeтaмa, нaписaн нajкрупниjим слoвимa пoслe нaзивa винa je „Београд” 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** | | |
| Прoизвoђaчи винa сa гeoгрaфским пoрeклoм су члaнoви Удружeњa прoизвoђaчa винa сa oзнaкoм гeoгрaфскoг пoрeклa” Београд” . | | |
| **2. 11. Назив и адресапредложеног тела које врши контролу усклађености производње саспецификацијом производа и специфични задаци приликом контролепроизводње** | | |
| Mинистaрствo надлежно за послове пoљoприврeдe, Нeмaњинa 22 - 26, 11000 Београд и Кoнтрoлнa oргaнизaциja (oвлaшћeнa oд стрaнe нaдлeжнoг министaрствa) | | |
| **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 + Прилог 1 + Прилог 2 |
| **2. 15. Прилози** | | |
| *– Прилoг 1 - Анализа климатских, земљишних и других карактеристика виноградарског географског производног подручја „Београд”*  *– Прилoг 2 -* *Карактеристике производње вина у оквиру ознаке географског порекла „Београд“* | | |