

НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА					
Удружење винара и виноградара са ознаком географског порекла „Суботички рејон“					
АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА					
Кањишки пут 45, Суботица, 24413 Палић					
ДАТУМ ИЗРАДЕ ПОЧЕТНОГ ЕЛАБОРАТА			ДАТУМ УСВАЈАЊА ЕЛАБОРАТА		
25.	09.	2015.	14.	09.	2017.
БРОЈ ЕЛАБОРАТА					
320-05-8880/2015-08					

ЕЛАБОРАТ О ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

ОЗНАКА КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „СУБОТИЦА“/ „СУБОТИЧКО-ХОРГОШКА ПЕШЧАРА“

ОПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА

1. НАЗИВ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА И ОСТАЛИ ПРАТЕЋИ ПОДАЦИ

1.1. Назив ознаке географског порекла							
„Суботица“ / „Суботичко-Хоргошка пешчара“ - ознака контролисаног географског порекла -							
1.2. Врсте вина							
Мирно вино							
1.3. Типови вина							
<u>Бела мирна вина:</u> „Суботица“ Sauvignon Blanc; „Суботица“ Sauvignon Blanc одлежало у храстовим бурадима; „Суботица“ Chardonnay; „Суботица“ Chardonnay одлежало у храстовим бурадима; „Суботица“ Бувије; „Суботица“ Pinot Blanc; „Суботица“ Manzoni; „Суботица“ Грашевина; „Суботица“ Pinot Grigio <u>Розе мира вина:</u> „Суботица“ Кадарка розе (rosé); „Суботица“ розе (rosé). <u>Црвена мирна вина:</u> „Суботица“ Франковка; „Суботица“ Кадарка; „Суботица“ Cabernet Franc; „Суботица“ црвено.							
1.4. Ознака квалитетне категорије (обележити поље ознаком X)							
☐	1. „Г.И.“						
☒	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 („К.П.К.“ / „К.Г.П.К.“)							
☒	„младо“	☒	„сопствена производња“	☒	„архивско“	☒	„резерва“ / „reserve“
☐	„апсолутна виноград. парцела“ / „апсолутна парцела“	☐	„елитна виноград. парцела“ / „елитна парцела“	☐	„историјска виногр. парцела“ / „историј. парцела“	☒	„вино од самотока“ / „самоток“
☒	„касна берба“	☒	„пробирна берба“ / „селекција“ / „selection“	☐	„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)							
БУ 7461/2014 од 07.10.2014.							
Број телефона / Број факса				E-mail адреса			
*****				office@winesofsubotica.com			
Матични број организације (удружења)				ПИБ организације (удружења)			
28155042				108703938			
Име и презиме одговорног лица				Број телефона одговорног лица			
Гордана Мандић Павковић				*****			
Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор. (заједнички представник/пуномоћник)				Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.			
Гордана Мандић Павковић				*****			

2. СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА

2.1. Назив ознаке географског порекла

„Суботица“ / „Суботичко-Хоргошка пешчара“

2.2. Типови вина

Бела мирна вина:

- Тип Б1: „Суботица“ Sauvignon Blanc;
- Тип Б2: „Суботица“ Sauvignon Blanc одлежало у храстовим бурадима;
- Тип Б3: „Суботица“ Chardonnay;
- Тип Б4: „Суботица“ Chardonnay одлежало у храстовим бурадима;
- Тип Б5: „Суботица“ Бувије
- Тип Б6: „Суботица“ Pinot Blanc;
- Тип Б7: „Суботица“ Manzoni;
- Тип Б8: „Суботица“ Грашевина;
- Тип Б9: „Суботица“ Pinot Grigio

Розе мира вина:

- Тип Р1: „Суботица“ Кадарка розе (rosé);
- Тип Р2: „Суботица“ розе (rosé).

Црвена мирна вина:

- Тип Ц1: „Суботица“ Франковка;
- Тип Ц2: „Суботица“ Кадарка;
- Тип Ц3: „Суботица“ Cabernet Franc;
- Тип Ц4: „Суботица“ црвено.

2.3. Сортни састав вина и винограда (по типовима вина)

А) Сортни састав мирних вина

1) Бела вина:

- „Суботица“ Sauvignon Blanc – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон блан, Совињон) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Sauvignon Blanc одлежало у храстовим бурадима – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Sauvignon Blanc (Совињон блан, Совињон) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Chardonnay – најмање 85% вина потиче од грозђа Chardonnay (Шардоне) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Chardonnay одлежало у храстовим бурадима – најмање 85% вина потиче од грозђа Chardonnay (Шардоне) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Бувије – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Бувије (Bouvier) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других белих винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Pinot Blanc – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Pinot Blanc (Бургундац бели, Пино блан) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других белих винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Manzoni – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Manzoni (Манцони) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других белих винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Грашевина – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Грашевина (Riesling Italico, Италијански ризлинг) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других белих винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Pinot Grigio – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Pinot Grigio (Бургундац Сиви, Пино Гри) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других белих винских неароматичних сорти рејонираних за производњу белих вина за Суботички рејон;

2) Розе вина:

- „Суботица“ Кадарка розе (rosé) – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Кадарка (Скадарка) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ розе (rosé) – највише 50% вина потиче од грозђа сорте Франковка (Limberger), највише 40% вина потиче од грозђа сорте Cabernet Franc (Каберне Фран) и највише 40% вина потиче од грозђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне Совињон).

3) Црвена мирна вина:

- „Суботица“ Франковка – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Франковка (Limberger) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Кадарка – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Кадарка (Скадарка) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ Cabernet Franc – најмање 85% вина потиче од грозђа сорте Cabernet Franc (Каберне Фран) уз могућност да до 15% вина потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Суботички рејон;
- „Суботица“ црвено најмање 40% вина потиче од грозђа сорте Merlot (Мерло) и најмање 20% вина потиче од грозђа сорте Cabernet Franc (Каберне фран), уз могућност да највише до 20% вина потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Суботички рејон.

Б) Сортни састав винограда:

Дозвољено је највише одступање састава винограда са водећом сортом, односно водећим сортама до 15% од сортног састава винограда са сортама рејонираним за производњу белих, розе, односно црвених вина за Суботички рејон, односно других конкретно наведених допунских сорти. У таквим случајевима се пропорционално смањује могућност удела вина од грозђа других сорти у сортном саставу вина, односно код винограда који имају највише 15% одступања од одговарајуће сорте за одређени тип вина нису дозвољене друге допунске сорте осим водеће сорте.

2.4. Виноградарско подручје (границе) (област производње)

Граница Суботичког рејона, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ (извор: Правилник о рејонизацији виноградарских географских производних подручја Србије („Службени гласник РС“, број 45/2015)):

Суботички рејон обухвата песковите терене Суботичко-хоргошке пешчаре, на крајњем северу Републике Србије уз границу са Републиком Мађарском. Суботички рејон се састоји из два одвојена дела: западног и источног дела.

Граница рејона у западнобачком делу почиње на српско – мађарској граници, на граничном прелазу Бачки Брег и иде државном границом на исток, све до канала Киђош, североисточно од насеља Риђица, кратко иде тим каналом на југ, а затим путем ка насељу преко кота 100.4 и 97.1 долази до коте 95.6, на североисточном ободу насеља, јужно од рибњака „Велики Коловрат“. Граница даље иде у правцу југа преко координате: N 45° 59' 37", E 19° 06' 44", затим на запад преко координате: N 45° 59' 41", E 19° 07' 05", на југ (координата: N 45° 59' 35", E 19° 07' 07"), а затим у координати: N 45° 59' 36", E 19° 07' 19" излази на пут којим иде на југ источним ободима насеља Риђица преко коте 106.3 и источно од потеса „Доњи јарош“ излази на асфалтни пут Риђица – Станишић, тачно на месту где изохипса 100 сече пут (координата: N 45° 58' 45", E 19° 07' 46") и тим путем и даље на југоисток долази на границу К.О. Риђица и Станишић. Граница рејона ту скреће на запад идући том границом, а затим и границом К.О. Риђица и Гаково, као и Растина и Гаково долази до коте 92.1 – „Баћан“, наомак државне границе. Граница рејона не излази на границу, већ скреће на југоисток путем између парцела и након једне дужи (кота 89.5) поново скреће на југозапад и најзад, након три дужи (кота 89.2) поново на северозапад према државној граници, преко коте 96.5 – „Баћан“. Граница рејона излази на асфалтни пут код коте 90.7 – „Брешко поље“, између канала Киђош и границе и њиме иде на запад кроз Брешку шуму. На излазу из шуме (координата: N 45° 54' 57", E 18° 56' 32") граница скреће на југ и прати обод шуме (координате: N 45° 54' 53", E 18° 56' 32"; N 45° 54' 49", E 18° 56' 30") до првог пута између парцела јужно од села (координата: N 45° 54' 47", E 18° 56' 32"), сече асфалтни пут ка Бездану недалеко од јужног обода насеља (координата: N 45° 54' 42", E 18° 56' 04") и наставља на северозапад путем по југозападном ободу насеља. Граница даље иде на север каналом Сустер, обухватајући тако цело насеље Бачки Брег, одваја се на кратко од потока (координата: N 45° 55' 29", E 18° 55' 31") путем по северозападном ободу насеља и поново каналом излази на асфалтни пут ка Мађарској све до почетне тачке.

Граница рејона у севернобачком делу почиње на српско – мађарској граници од пруге у К.О. Хоргош. Одатле се одваја на југозапад пругом према Хоргошу, а затим на југ путем по источним ободима парцела уз канал источно од насеља Хоргош, избацујући ритске парцеле потеса „Буцак“ и „Велики рит“ из рејона. Граница се одваја од канала источно од насеља Мала Дала (координата: N 46° 08' 13", E 20° 00' 11") и долази путем југоисточно од насеља до границе К.О. Хоргош – Мартонош, затим иде на запад том границом све до крајње југозападне тачке насеља Мала Дала, а одатле на северозапад преко коте 92.4 путем који одваја виноградарске терене на истоку од мочварних терена, западно од насеља. Граница долази до обода насеља Хоргош (католичка црква), а затим иде на запад јужним ободом насеља, сече пругу Хоргош – Кањижа (координата: N 46° 08' 29", E 19° 57' 40") и наставља сеоским путем на југозапад. Граница даље скреће на југоисток путем по југоисточном ободу потеса „Маринка хумка“ (координата: N 46° 08' 07", E 19° 57' 27"), а затим у коти 86.8 источно од потеса „Сич хумка“ у правцу југозапада излази на коту 84.5, на западном хоргошком каналу, избацујући тако мочварне и ритске парцеле јужно од Хоргоша. Граница се одатле враћа на северозапад путем уз канал западно од потеса „Сич хумка“ и „Маринка хумка“, а затим и на североисток северно од потеса „Маринка хумка“ и сеоским путем преко коте 86.6 у правцу северозапада излази на асфалтни пут Хоргош – Суботица (координата: N 46° 08' 37", E 19° 56' 18"). Граница иде на запад тим асфалтним путем све до пресека са изохипсом 90, западно од потеса „Унутрашњи салаши“ (координата: N 46° 07' 47", E 19° 54' 15"), њоме се одваја на југоисток и путем између парцела преко коте 88.0 – источно од Фодорових салаша, пролази кроз насеље Галамбош, а затим од коте 87.5 јужно од Галамбоша на истом путу, иде преко коте 86.7 – јужно од потеса „Силваш“, 88.5 – „Агоштонови салаши“, 84.5, 85.1 и 83.5 и у правцу југоистока излази на пут Мартонош – Мале Пијаце, остављајући тако ван рејона све мочварне и слатинасте терене југозападно од Хоргоша. Граница иде на запад тим путем пролазећи јужним ободом насеља Мали Песак и преко коте 85.6 и 85.7 и јужним ободом насеља Мале Пијаце излази код школе на канал Кереш (мост преко канала на путу Мале Пијаце – Чантавир). Граница иде тим каналом на северозапад и од коте 90.2 – западно од насеља Кереш, путем између парцела излази на Трудбенички пут којим иде кратко на северозапад, а затим преко коте 98.5 сеоским путем излази на границу К.О. Мале Пијаце – Палић – кота 100.3 и у истом правцу долази до коте 101.5. Одатле граница рејона иде на северозапад путем између парцела преко коте 102.5, затим кратко на запад до координате: N 46° 05' 23", E 19° 51' 15" и поново на северозапад преко насеља Носа излази на најисточнију тачку Лудошког језера (координата: N 46° 06' 09", E 19° 50' 37"), односно место где се канал Кереш улива у језеро. Граница даље иде на запад северним ободом језера, преко координате: N 46° 06' 12", E 19° 50' 21"; N 46° 06' 24", E 19° 49' 56"; N 46° 06' 13", E 19° 49' 21" и N 46° 06' 31", E 19° 48' 36"; N 46° 06' 08", E 19° 48' 35" и N 46° 05' 55", E 19° 48' 47", наставља ободом језера на југ и у координати: N 46° 04' 29", E 19° 49' 46" скреће на запад путем и између парцела, затим од координате: N 46° 04' 07", E 19° 48' 04" скреће на север, од пута поново на запад и од коте 106.5 иде на север до коте 104.8, до насеља Нови Шор, излази на крајњу југоисточну тачку Палићког језера – јужно од Прчићевог салаша (координата: N 46° 04' 36", E 19° 45' 59"). Даље граница наставља источним и северним ободом језера (координате: N 46° 04' 49", E 19° 45' 44"; N 46° 05' 24", E 19° 45' 50"; N 46° 05' 51", E 19° 45' 35") све до пута којим се уз језеро иде ка спортском аеродрому. Одатле граница у правцу северозапада излази на пругу Хоргош – Суботица, а затим том пругом и краком ка Новом Саду долази до коте 109.4, јужно од насеља Александрово на асфалтном путу ка Чантавиру. Одатле граница скреће на северозапад преко кота 112.2 (асфалтни пут Александрово – Стари Жедник) и 114.3 (Пачирска пруга) и путем западно од ПГ „Верушић“ излази на асфалтни пут Суботица – Бајмок у коти 118.1 (најисточнија тачка насеља Црвено село). Граница иде кратко на запад тим путем, а затим изохипсом 120 на север до пута по западном ободу Суботице (асфалтни пут западно од хиподрома) и њиме излази на пругу Суботица – Бајмок. Граница иде том пругом до пружног прелаза западно од железничке станице Доњи Таванкут, а затим и асфалтним путем ка Доњем Таванкуту, затим јужним и југозападним ободом насеља и асфалтним путем долази до Горњег Таванкута, све до моста преко канала источно од насеља. Граница иде на југоисток тим каналом поново до пруге и њоме на запад до железничке станице Скендерово. Одатле граница иде сеоским путем у правцу северозапада преко коте 122.3 и Раичића салаша до коте 127.6 – Лебовићев крај на асфалтном путу јужно од насеља Горњи Таванкут. Граница иде кратко тим путем ка југозападу, а затим и на северозапад кроз Вуковићев крај, западно од насеља Мадараш до државне границе са Мађарском. Граница даље иде на исток државном границом, затим каналом Чикер, источно од пута који из Чикерије води у Мађарску, а затим и Горњим таванкутским и Бајским путем до улаза у Суботицу. Одатле граница иде на северозапад, путем западно од асфалтног пута Суботица – Келебија преко кота 120.9, 122.7 (пружни прелаз Суботица – Бачалмаш), 121.2, 123.0 (петокрака раскрсница) и 125.0, затим се одваја од тог пута и преко изохипсе 125 до пута који иде западно од насеља Српски шор. Граница излази на поменути асфалтни пут северно од насеља Келебија (координата: N 46° 09' 25", E 19° 34' 18") и њиме до граничног прелаза Келебија. Граница даље иде на исток све до почетне тачке, где пруга сече државну границу у К.О. Хоргош.

2.5. Подаци о производњи грожђа

2.5.1. Максимални приноси грожђа (по биљци и по хектару)

- 2,5 килограма по биљци винове лозе и 7.500 килограма по хектару - за винограде са 3.000 до 4.000 биљака по хектару;
- 2,0 килограма по биљци винове лозе и 8.000 килограма по хектару - за винограде са преко 4.000 биљака по хектару.
- У годинама када су повољни климатски услови, дозвољена је могућност повећања максималног приноса и то за 0,5 килиграма по биљци винове лозе, уз претходну сагласност Удружења произвођача и Министарства надлежног за послове пољопривреде.

2.5.2. Дефинисани стандарди у виноградарској производњи (није обавезно)

- Природни услови средине

* Наведени у Прилогу 1 – Еколошки фактори у оквиру ознаке „Суботица“/„Суботичко-Хоргошка пешчара“

- Број биљака по хектару	- 3.300-8.500 биљака по хектару.
- Узгојни облици	- Гијов (Гујо) једногуби (са модификованим узгојним облицима, као што је Карловачки узгојни облик и др.), Гијов (Гујо) двогуби и сличне кордунице (разни типови са кратком и мешовитом резидбом), Казарса и слични узгојни облици (тзв. завесе), као и слични узгојни облици.
- Минимални природни садржај шећера у шири (mas.%)	- 18,0 за бела и розе вина - 20,0 за црвена вина
- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири (g/l)	- 3,00 – 10,00
- Остало	- Берба грозђа се обавља искључиво ручно, а транспорт грозђа у гајбицама. - 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	Виногради се углавном налазе на подручју, односно вино се производи на подручју Суботице, преко Палића, Хајдукова, Бачких Винограда (Палићко виногорје) до Хоргоша (Хоргошко виногорје) на истоку, као и у западном делу рејона/ознаке у атару села Риђица (Риђичко виногорје).
- Производња	* Наведени у Прилогу 2 – Производња вина у оквиру ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“
- Рандман	- Највише 75% за бела/розе вина, - Највише 75% за црвена вина.
- Ограничење обогашивања и ограничења других еноло. поступака	1) <i>Ограничења по питању дослађивања вина</i> Иако се овај енолошки поступак углавном не користи у рејону/ознаци „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ код овлашћених кориника ознаке, дослађивање је дозвољано само уколико се користи: шири, концентрована шири и/или ректификована концентрована шири, с тим да се садржај укупног алкохола у датом дослађеном вину не сме повећати за више од 3% vol. Дослађивање вина са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ се врши искључиво у оквиру границе ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ и то у објекту винарије где се обавља производња вина. Шири и концентрована шири морају бити искључиво из Суботичког рејона. Дослађивање се може вршити искључиво у фази производње. 2) <i>Ограничења по питању обогашивања</i> У изузетним годинама када се због лоших временских услова намеће потреба обогашивања, на основу заједничког закључка и предлога Удружења винара и виноградарара са ознаком географског порекла "Суботички рејон" и одобрења надлежних институција, за вина са ознаком „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ се може вршити повећање природне запреминске алкохолне јачине свежег грозђа, шире и шире у ферментацији, као и новог вина у ферментацији и вина. Повећање природне запреминске алкохолне јачине не сме прећи 1,5% vol, а у годинама са изузетно лошим климатским условима, на основу закључка и предлога Удружења винара и виноградарара са ознаком географског порекла "Суботички рејон" и одобрења надлежних институција, граница се може повећати за 0,5% (укупно 2% vol). Повећање природне запреминске алкохолне јачине спроводи се само на следећи начин: - за свеже грозђе, шири у ферментацији или ново вино у ферментацији: додавањем концентроване шире или ректификоване концентроване шире; - за шири: додавањем сахарозе, концентроване шире или ректификоване концентроване шире, као и делимичним концентровањем, укључујући реверзибилну осмозу; - за вино: искључиво делимичним концентровањем поступком хлађења. Примена једног од поступака обогашивања искључује примену других кад се вино или шири обогашују концентрованом шириом или ректификованом концентрованом шириом. Додавање концентроване шире или ректификоване концентроване шире не сме повећати почетну запремину кљука, шире, шире у ферментацији или новог вина у ферментацији више од 7%. Концентровање шире или вина подвргнутих поступцима обогашивања: - не сме смањити почетну запремину тих производа више од 19% и - не сме повећати природну алкохолну јачину тих производа више од 1% vol. Поступцима обогашивања могла би се повећати укупна запреминска алкохолна јачина свежег грозђа, шире, шире у ферментацији, новог вина у ферментацији или вина максимално до 12% vol - за мирна бела и розе вина и до 12,5% vol - за мирна црвена вина. Обогашивање се врши искључиво у оквиру границе ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ и то у објекту винарије где се обавља производња вина, о томе се унапред обавештава Контролна организација и надлежна инспекција, а произвођачи вина ове ознаке воде евиденцију о овом енолошком поступку. Обогашивање, осим концентровања вина, се може вршити искључиво до половине марта наредне године у односу на годину бербе. 3) <i>Ограничења по питању одкисељавања</i> Свеже грозђе, шири, шири у ферментацији, ново вино у ферментацији и вино се приликом производње вина ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ могу

	подвргнути поступку одкисељавања у изузетним годинама када се због лоших временских услова намеће потреба одкисељавања, на основу заједничког закључка и предлога Удружења винара и виноградара са ознаком географског порекла "Суботички рејон" и одобрења надлежних институција. Откисељавање вина се може спроводити само до границе од 1 g/l изражено као винска киселина, или 13,3 милиеквивалената по литру. Шира намењена концентровању и даљој употреби за дослађивање или обогаћивање вина са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ се може делимично откисељавати. Одкисељавање се врши искључиво у оквиру границе ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ и то у објекту винарије где се обавља производња вина, о томе се унапред обавештава Контролна организација и надлежна инспекција, а произвођачи вина ове ознаке воде евиденцију о овом енолошком поступку. 4) Ограничења по питању докисељавања С обзиром да Суботички рејон, односно ознака „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ припада „В“ (Б) киматској зони (по Винклеру), односно има довољно свежију климу где би се поправком киселости вина у одређеном делу изгубио карактер, односно карактеристике и специфичности вина ове ознаке, докисељавање је дозвољено само у изузетним годинама када се због временских услова намеће потреба докисељавања, на основу заједничког закључка и предлога Удружења винара и виноградара са ознаком географског порекла "Суботички рејон" и одобрења надлежних институција. 5) Остала ограничења Није дозвољено додавање воде, алкохола, сока од грозђа и концентрованог сока од грозђа, материја које нису дозвољене за поправку боје шире и вина, односно коришћење било ког поступка који није у складу са законском регулативом.
- Датум најранијег пуштања вина у промет	- 15. новембар године када је обављена берба - за вина са географским пореклом са додатном ознаком „младо вино“; - 1. март наредне године у односу на годину када је обављена берба за типове вина: „Суботица“ Sauvignon одлежало у храстовим бурадима, „Суботица“ Chardonnay одлежало у храстовим бурадима, „Суботица“ црвено; „Суботица“ Kadarka; - 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“; - 1. јун у другој години након године бербе (трећа календарска година уколико је година бербе прва календарска) за вина са географским пореклом са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“.
- 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 носити географску ознаку или главне физичке, хемијске и сензорне особине за сваки тип вина које ће носити ознаку контролисаног географског порекла	
<u>Бела мирна вина:</u> Б1: „Суботица“ Sauvignon Blanc – бело суво (може бити и полусуво) вино са умерено вишим садржајем алкохола, вишим садржајем киселина и умерено вишим садржајем екстракта (без шећера). Основне карактеристике: • Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9919 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970); • Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 13,04 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); • Садржај укупних киселина (g/l): виши ~ 6,68 (од мин. 4,00 до макс. 8,00); • Екстракт без шећера (g/l): умерено виши ~ 21,02 (од мин. 17,00 до макс. 28,00); • Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво (може бити и полусуво) ~ 3,04 садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина); • рН: ~ 3,16 од мин. 2,90 до макс. 3,80; • Садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,78 (од мин. 1,50 до макс. 2,60); Сензорне карактеристике: боја: Сензорне карактеристике: боја: светло жуто-зелена до светло жута, мада може бити и сиво-жута; бистрина: кристално бистро вино; укус: умерено пун до пун, нервни, гладак, живахан са нервним киселинама, одличне равнотеже укуса; мирис: воћни (углавном ароме грејпфрута и ананаса, евентуално passion fruit-a и др) и/или хербални, може бити и дискретно сортни са минералним тоновима и/или тоновима зелене јабуке; укус-мирис – постојаност ароме: средња до одлична постојаност (у просеку 90,22 поена на сензорним оцењивањима). Б2: „Суботица“ Sauvignon одлежало у храстовим бурадима – бело суво вино са умереним садржајем алкохола, умерено високим садржајем киселина и умереним екстрактом (без шећера). Основне карактеристике: • Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9904 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970); • Садржај стварног алкохола (% vol): умерен ~ 12,96 (од мин. 10,00 до макс. 14,50); • Садржај укупних киселина (g/l): умерено висок ~ 6,31 (од мин. 3,50 до макс. 7,50); • Екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 18,91 (од мин. 17,00 до макс. 28,00); • Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,09 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог	

шећера);

- pH: ~ 3,28 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерено нижи ~ 1,46 (од мин. 1,30 до макс. 2,30);
- Сензорне карактеристике: боја: бледа, зеленкасто-жута до жућкасто-зеленкаста; бистрина: кристално бистро вино; укус: умерен (средње пун), хармоничан, складан однос киселина и екстакта; мирис: свеж, интензиван, воћни (где могу доминирати ароме цитруса, *passion fruit*-а и др) и/или хербални (ароме паприке и др) и/или цветни (може се осетити ароме зове) уз дискретне тонове храстовине; укус-мирис: постојаност ароме – углавном средња (у просеку 86,00 поена на сензорним оцењивањима).

Б3: „Суботица“ Chardonnay – бело суво вино са умереним садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умерено вишим екстрактом (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: од мин. 0,9850 до макс. 0,9970;
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерен ~ 12,56 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,89 (од мин. 4,00 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерено виши ~ 20,37 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 3,28 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина);
- pH: ~ 3,31 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): од мин. 1,50 до макс. 2,60;
- Сензорне карактеристике: боја: бледо жућкаста до сламастожута до жута; бистрина: бистро вино; укус: вино је умерено пуно до пуно; мирис: сортни, а у појединим случајевима се могу осетити и минерални тонови; укус-мирис: постојаност ароме – углавном краћа (у просеку 80,96 поена на сензорним оцењивањима).

Б4: „Суботица“ Chardonnay одлежало у храстовим бурецима - бело суво вино са умереним садржајем алкохола, умерено високим садржајем киселина и умерено вишим екстрактом (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9924 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерен ~ 12,66 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерено висок ~ 6,28 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерено виши ~ 22,66 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 2,93 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: ~ 3,34 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,76 (од мин. 1,50 до макс. 2,60);
- Сензорне карактеристике: боја: жућкасто-зеленкаста; бистрина: бистро вино; укус: пун, хармоничан, може бити кремасте структуре и са израженим киселинама, са тоновима храстовине; мирис: воћни, може бити са цитрусним тоновима, са тоновима храстовине; укус-мирис: постојаност ароме – добра постојаност (у просеку 88,50 поена на сензорним оцењивањима).

Б5: „Суботица“ Бувије – бело суво вино са умерено вишим садржајем алкохола, умерено нижим садржајем киселина и умереним екстрактом (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена (може бити и умерено нижа) ~ 0,9907 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 13,23 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерено нижи ~ 5,02 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 19,93 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,52 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: ~ 3,45 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,82 (од мин. 1,50 до макс. 2,60);
- Сензорне карактеристике: боја: жућкасто-зеленкаста до жута; бистрина: бистро вино; укус: цветни и/или воћни; мирис: цветни (може се осетити ароме камилице) и/или воћни; укус-мирис: постојаност ароме – углавном до средња (у просеку 80,00 поена на сензорним оцењивањима).

Б6: „Суботица“ Pinot Blanc – бело суво/полусуво вино са умерено вишим садржајем алкохола, умерено високим садржајем киселина и вишим садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9928 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 13,17 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерено висок ~ 6,89 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): виши ~ 22,99 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво/полусуво ~ 4,02 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина);
- pH: ~ 3,42 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерено виши (може бити и умерен) ~ 1,84 (од мин. 1,50 до макс. 2,60);
- Сензорне карактеристике: боја: светложута, жута до златножута; бистрина: бистро вино; укус: сортни, умерено пун до пун, добра свежина, а понекад се могу осетити воћни тонови и/или цветни; мирис: сортни, дискретан, воћни и/или цветни; укус-мирис: постојаност ароме – добра постојаност (у просеку 85,00 поена на сензорним оцењивањима).

Б7: „Суботица“ Manzoni – бело суво вино са умереним садржајем алкохола, високим садржајем киселина и умерено вишим екстрактом (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9926 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерен ~ 12,95 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): висок ~ 6,60 (од мин. 4,00 до макс. 8,00);

- Екстракт без шећера (g/l): умерено виши ~ 23,04 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 2,45 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: ~ 3,32 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерено виши (може бити и умерен) ~ 1,77 (од мин. 1,50 до макс. 2,60);
- Сензорне карактеристике: боја: светложута до жута, а могу се опазити и зеленкасти тонови; бистрина: бистро вино; укус: углавном воћни, умерено пун, вино са живахним киселинама; мирис: сортни и воћни; укус-мирис: постојаност – углавном добра (у просеку 80,20 поена на сензорним оцењивањима).

B8: „Суботица“ Грашевина – бело суво вино са умерено нижим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умерено вишим екстрактом (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9933 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено нижи ~ 11,71 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,88 (од мин. 4,00 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерено виши ~ 22,34 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,25 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: од мин. 2,90 до макс. 3,80;
- Садржај пепела (g/l): веома висок ~ 2,67 (од мин. 1,50 до макс. 2,70);
- Сензорне карактеристике: боја: различите нијансе жуте боје; бистрина: бистро вино; укус: сортни; мирис: сортни укус-мирис: постојаност – углавном до средња (у просеку 79,33 поена на сензорним оцењивањима).

B9: „Суботица“ Pinot Grigio –суво/полусуво вино са умерено вишим садржајем алкохола, умерено високим садржајем киселина и вишим садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9922 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 13,14 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,40 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 17,68 (од мин. 17,00 до макс. 28,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво/полусуво ~ 6,52 (садржи највише 6,5 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: ~ 3,14 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,44 (од мин. 1,30 до макс. 2,60);
- Сензорне карактеристике: боја: светложута, жута до златножута; бистрина: бистро вино; укус: свеже, складно, пријатних киселина са израженом воћно - минералном завршницом; постојаност ароме – добра постојаност (у просеку 88,67 поена на сензорним оцењивањима).

Заједничке опште карактеристике и квалитет за бела мирна вина:

- Релативна густина на 20/20°C: претежно умерена;
- Садржај стварног алкохола (% vol): претежно умерен;
- Садржај укупних киселина (g/l): претежно умерено виши;
- Екстракт без шећера (g/l): претежно умерено виши;
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): претежно суво (мада може бити и полусуво);
- pH: од 3,13 до 3,52;
- Садржај пепела (g/l): претежно умерен (мада може бити до веома високог);
- Сензорне карактеристике: боја: претежно са различитим нијансама жуте боје, а могуће су и зеленкасте нијансе; бистрина: бистра вина; укус: претежно умерено пун до пун, а могу се јавити цветни и/или воћни и/или хербални тонови и изражене киселине (у зависности од типа вина); мирис: претежно воћни и/или цветни и/или хербални; укус-мирис: постојаност – претежно добра (средња) постојаност ароме.

Розе мирна вина:

P1: „Суботица“ Кадарка розе (rosé) – розе суво вино са вишим садржајем алкохола, умереним до умерено вишим садржајем киселина и умереним садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена (може бити и умерено нижа) ~ 0,9910 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): виши ~ 13,54 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен до умерено виши ~ 5,73 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерен ~ 19,73 (од мин. 18,00 до макс. 29,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 2,52 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина);
- pH: ~ 3,23 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерено нижи ~ 1,51 (од мин. 1,40 до макс. 2,70);
- Сензорне карактеристике: боја: розе и нијансе сличне основној розе боји; бистрина: бистро вино; укус: воћни и/или цветни; мирис: воћни и/или цветни; укус-мирис: постојаност ароме – до средња (у просеку 86,67 поена на сензорним оцењивањима).

P2: „Суботица“ розе (rosé) – розе суво вино са умерено вишим садржајем алкохола, умерено високим садржајем киселина и умереним (до умерено вишим) садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена (може бити и умерено нижа) ~ 0,9906 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);

- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 13,41 (од мин. 10,00 до макс. 14,50);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерено висок ~ 6,14 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерен (може бити и умерено виши) ~ 20,80 (од мин. 18,00 до макс. 29,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,00 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: од мин. 2,90 до макс. 3,80;
- Садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,74 (од мин. 1,60 до макс. 2,70);
- Сензорне карактеристике: боја: розе и нијансе сличне основној розе боји; бистрина: бистро вино; укус: умерено пун, хармоничано вино; мирис: воћни и/или цветни; укус-мирис: постојаност ароме – до средња (у просеку 82,80 поена на сензорним оцењивањима).

Заједничке опште карактеристике и квалитет за розе мирна вина:

- Релативна густина на 20/20°C: претежно умерена;
- Садржај стварног алкохола (% vol): претежно умерено виши;
- Садржај укупних киселина (g/l): претежно умерено виши (мада може бити умерено висок);
- Екстракт без шећера (g/l): претежно умерен;
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): претежно суво;
- pH: приближно вредности око 3,24;
- Садржај пепела (g/l): претежно умерено нижи до умерен;
- Сензорне карактеристике: боја: розе и нијансе сличне основној розе боји; бистрина: бистра вина; укус: претежно умерено пун, могу се јавити цветни и/или воћни тонови (у зависности од типа вина); мирис: претежно воћни и/или цветни; укус-мирис: постојаност – претежно до средња постојаност ароме (мада може бити и краћа).

Црвена мирна вина:

Ц1: „Суботица“ Франковка – црвено суво вино са умерено вишим садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и вишим до високим садржајем екстракта (без шећера).

- Релативна густина на 20/20°C: умерена-умерено виша ~ 0,9941 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 12,90 (од мин. 10,00 до макс. 15,00);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,17 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): виши (може бити и висок) ~ 28,55 (од мин. 19,00 до макс. 34,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,00 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина);
- pH: од мин. 2,90 до макс. 3,80;
- Садржај пепела (g/l): умерен ~ 2,08 (од мин. 1,80 до макс. 2,90);
- Сензорне карактеристике: боја: црвена до затворено црвена; бистрина: бистро вино; укус: умерено пун, уравнотежен; мирис: сортни; укус-мирис: постојаност ароме – углавном до средња (у просеку 80,72 поена на сензорним оцењивањима).

Ц2: „Суботица“ Кадарка – црвено суво вино са умереним (до умерено вишим) садржајем алкохола, умереним садржајем киселина и умерено вишим до вишим садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9935 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерен (до умерено виши) ~ 12,94 (од мин. 10,00 до макс. 15,00);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,22 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): виши (може бити и умерено виши) ~ 25,98 (од мин. 20,00 до макс. 30,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,19 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина);
- pH: ~ 3,52 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): умерен ~ 2,08 (од мин. 1,90 до макс. 2,90);
- Сензорне карактеристике: боја: нијансе црвене боје, рубин до тамноцрвене нијансе; бистрина: бистро вино; укус: сортни, умерено пун, воћни, могу се осетити дискретни тонови храстовине; мирис: сортни, воћни и/или цветни; укус-мирис: постојаност ароме – углавном до средња (у просеку 84,11 поена на сензорним оцењивањима).

Ц3: „Суботица“ Cabernet Franc – црвено суво вино са умереним (до умерено вишим) садржајем алкохола, умереним до умерено вишим садржајем киселина и умерено вишим (до вишим) садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9930 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерен (до умерено виши) ~ 12,96 (од мин. 10,00 до макс. 15,00);
- Садржај укупних киселина (g/l): умерен (до умерено виши) ~ 5,62 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): умерено виши (може бити и виши) ~ 25,72 (од мин. 20,00 до макс. 30,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 1,00 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера – код сувих вина или до 9 g/l редукујућих шећера – код полусувих вина);
- pH: од мин. 2,90 до макс. 3,80;
- Садржај пепела (g/l): нижи (може бити и умерено нижи) ~ 1,95 (од мин. 1,80 до макс. 2,90);
- Сензорне карактеристике: боја: нијансе црвене боје, обично тамноцрвене нијансе; бистрина: бистро вино; укус: пун; мирис: сортни, а евентуално се могу осетити тонови храстовине; укус-мирис: постојаност ароме – углавном до средња (у просеку 82,90 поена на сензорним оцењивањима).

Ц4: „Суботица“ црвено – црвено суво вино са вишим садржајем алкохола, умерено вишим садржајем киселина и вишим (до високим) садржајем екстракта (без шећера).

Основне карактеристике:

- Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,9935 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
- Садржај стварног алкохола (% vol): умерено виши ~ 13,94 (од мин. 10,00 до макс. 15,00);

- Садржај укупних киселина (g/l): умерено виши ~ 5,80 (од мин. 3,50 до макс. 8,00);
- Екстракт без шећера (g/l): виши ~ 29,35 (од мин. 19,00 до макс. 34,00);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): суво ~ 0,95 (садржи највише 4 g/l редукујућих шећера, а може и до 9 g/l редукујућих шећера, ако је висок садржај киселина изражен у g/l винске киселине, које нису мање 2 g/l од садржаја непреврелог шећера);
- pH: ~ 3,52 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
- Садржај пепела (g/l): нижи ~ 1,92 (од мин. 1,80 до макс. 2,90);
- Сензорне карактеристике: боја: нијансе црвене боје, обично затвореноцрвене до тамноцрвене нијансе; бистрина: бистро вино; укус: пун, уравнотежен, комплексан, а може имати кремасту структуру и/или воћни укус; мирис: воћни, а могу се осетити тонови храстовине; укус-мирис: постојаност ароме - оптимална (у просеку 84,92 поена на сензорним оцењивањима).

Заједничке опште карактеристике и квалитет за црвена мирна вина:

- Релативна густина на 20/20°C: претежно умерена;
- Садржај стварног алкохола (% vol): претежно умерено виши;
- Садржај укупних киселина (g/l): претежно умерен (може бити и умерено виши);
- Екстракт без шећера (g/l): претежно виши (може бити од умерено вишег до високог);
- Сласт - редукујући (непреврели) шећери (g/l): претежно суво;
- pH: приближно вредности око 3,54;
- Садржај пепела (g/l): нижи
- Сензорне карактеристике: боја: различите нијансе црвене боје (у зависности од типа вина); бистрина: бистра вина; укус: претежно умерено пун до пун, могу се евентуално јавити воћни тонови и/или тонови храстовине (у зависности од типа вина); мирис: претежно карактер даје сорта, а могу се јавити воћни и/или цветни тонови и/или тонови храстовине (у зависности од типа вина); укус-мирис: постојаност – претежно до средња постојаност ароме (мада може бити и оптимална код типа вина „Суботица“ црвено).

2.6.3. Специфични енолошки поступци који се користе у производњи и ограничења у погледу производње (ако постоје)

- Одлеживање у храстовим бурадима запремине 225-3000 l најмање 3 месеца и у минималној количино од 50% од укупне количине вина за тип белог вина: „Суботица“ **Sauvignon Blanc одлежало у храстовим бурадима** и „Суботица“ **Chardonnay одлежало у храстовим бурадима** и за тип црвеног вина „Суботица“ **црвено** и „Суботица“ **Kadarka**;
- Одлеживање целокупне количине вина (100%) у храстовим бурићима (барик) запремине од 225 литара најмање 3 месеца, **за коришћење израза за метод производње „одлежало у дрвеним судовима од храстовине“** са изразом **“barrique”**;
- Одлеживање у храстовим бурићима запремине од 225 – 300 l најмање 18 месеци за типове црвеног вина са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“ и одлеживање у боцама најмање 2 месеца за целокупну количину флашираног вина за типове вина са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“;
- Код вина која припадају типу „Суботица“ **Pinot Blanc** се може вршити купажа вина произведена у судовима од нерђајућег челика са вином од грождја ове сорте до 20% које је ферментисало и одлежало у храстовим бурадима запремине 225-3000 l;
- При производњи типа вина „Суботица“ **Бувије** ферментација и остале фазе производње се могу обављати без корекције температуре помоћу расхладних уређаја тј. без регулације температуре.

2.7. Појединости о:

2.7.1. повезаности квалитета, угледа или других специфичних карактеристика вина 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 битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина:

Утицај положаја и орографских карактеристика на квалитет и карактеристике вина

а) Положај

Ознака „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ обухвата Суботичко-хоргошку пешчару и околину и налази се на крајњем северу земље уз границу са Мађарском. Ово подручје представља најјужнији део велике пешчане површине која даје битан карактер грождју и вину ове ознаке, а која се простира између река Дунава на западу и Тисе на истоку и у Мађарској на северу. Од осталих виноградарских рејона, ова ознака, односно рејон је одвојен војвођанском равницом, а континуитет песковитих површина се прекида између КО Стари град (Бачки Виногради и Келебија са једне стране и КО Таванкут - Љутово са друге стране), где те површине (око 5000 ha), као и области на југу и западном делу рејона углавном нису песковита. Дужина Пешчаре од Тисе до КО Бајмок износи око 48 km (ваздушна линија) са ширином од око 11 km, а Риђичко виногорје представља издвојен део пешчаре и рејина/ознаке географског порекла.

б) Надморска висина

Рејон/ознака географског порекла „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ се простира на нижим надморским висинама до 80 до 130 m, што представља и једну од главних одлика овог рејона/ознаке.

в) Нагиб терена

Ознака „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ се карактерише равничарским пределима, где иако има благих нагиба, дина и коса, углавном су предели без осетног нагиба.

г) Експозиција терена

С обзиром да нема изражених нагиба, не постоје битне експозиције, па су сви виногради у рејону/ознаци углавном униформни по овом питању.

д) Пејзажне карактеристике и биодиверзитет

Равни (евентуално са благим депресијама и динама) и песковити терени Суботичко-хоргошке пешчаре, погодни за гајење винове лозе углавном дају пејзажни карактер ознаци „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ Са јужне стране рејона/ознаке се налази Палићко и Лудошко језеро са специфичном вегетацијом за мочварна подручја. Палићко језеро представља степско језеро измењено људским радом

са богатом туристичком инфраструктуром и зеленим површинама који дају микроспецифичност једном делу рејона. Овај рејон припада подручју степске вегетације, а пејзажне карактеристике (ван насељених места) дају бројни воћњаци (пре свега јабучасте воћне врсте), виногради и ратарске културе, извесни мањи шумски појасеви у зони према државној граници, као и салашарски објекти (где се у неким и обавља производња вина).

ђ) Географска ширина

Источни, већи део рејона /ознаке се простире од 46° 10' географске ширине на северу до 46° 03' географске ширине на југу, а западни део рејона/ознаке се простире од 46° 02' географске ширине на северу до 45° 54' географске ширине на југу.

е) Орографске карактеристике

Суботичко-хоргошка пешчара се одликује динским облицима рељефа. Правац пружања дина је северозапад-југоисток, међутим постоји велика разлика у величини дина. Дине и међудинске депресије су просечно мале, што даје утисак да је рељеф благо таласаст и местимично заравњен. На пешчари има неколико коса које се пружају од северозапада ка југоистоку. Ове косе су растављене удолицима, и то: Таванкутска - на којој се налазе коте 129, 130, 137 метара; Чикеријска - са највећом котом 137 метара; Суботичка - са котама 129 метара; Палићка - са котом 118 метара; Шупљачка - са котом 112 и 114 метара; Бачко-виноградска - са котом 106 метара; Хоргошка - са котом 95 метара. У складу са тим, главна орографска карактеристика терена ознаке је да апсолутна висина пешчаре расте од Хоргоша у правцу Таванкута, тј. од југоистока ка северозападу, као и да у истом правцу расту висина удолица и висина кота.

Висинска разлика између удолица и кота износи од 1 до 11 м на југоистоку, па све од 11 до 17 м на северозападу пешчаре, односно подручја ознаке географског порекла „Суботица“.

На пешчари има и већих заравни са врло благим динама, а блажи облици рељефа погодни за винограде јављају се у ближој околини Хоргоша, око пруге Суботица - Будимпешта, у Бачким Виноградима између села Мале Пијаци и Мали Песак и пута Суботица - Хоргош, на једном делу Хајдукова око Палића, на терену око Суботице и једном делу Таванкута.

Карактеризација климе рејона/ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“

а) Средња температура ваздуха за вегетациони период

Средња температура ваздуха за вегетациони период у Суботичком рејону је 17,1°C, што показује да постоје повољни климатски услови за гајење винове лозе.

б) Винклеров индекс

Сума ефективних температура, односно Винклеров индекс (период април – октобар) за Суботички рејон је 1583,2, што сврстава овај рејон у В зону.

в) Сума биолошких ефективних температура

Сума биолошких ефективних температура (период април – октобар) за Суботички рејон је 1317,4, што сврстава овај рејон у климатски умереније рејоне.

г) Хуглинов хелиотермички индекс

Хуглинов хелиотермички индекс (април – септембар) за Суботички рејон је 2102,5, чиме се овај рејон сврстава у HI+1 групу рејона са топлим климом (мада је на граници са умерено-топлим класом климе) и повољним условима за гајење већине сорти винове лозе, али где се избегавају изузетно позне сорте.

д) Индекс свежине ноћи

Индекс свежине ноћи (за септембар) је 11,2°C (класа климе: веома свежее ноћи, ознаке: CI+2), што је изузетно погодно за колоризацију и задржавање ароматског комплекса у грождју, односно вину.

ђ) Индекс суше

Индекс суше (април – септембар) за Суботички рејон је 151,2 mm, што сврстава овај рејон у DI-2 хумидне (влажне) рејоне (иако је на граници са полувлажном DI-1 класом климе), па нема претеране опасности од погоршања квалитета грождја услед стреса од суше када су падавине у питању.

е) Број дана у периоду вегетације са минималним дневним температурама мањим од 0°C

Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са минималним дневним температурама мањим од 0°C је 3,6.

ж) Број дана у периоду вегетације са максималним дневним температурама једнаком или већом од 35°C

Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са максималним дневним температурама једнаком или већом од 35°C је 1,8.

з) Број дана у периоду мировања са минималним дневним температурама мањим или једнаким -15°C

Број дана у периоду мировања са минималним дневним температурама мањим или једнаким -15°C је 2,2.

и) Средње месечне (јан-дец) температуре, средње месечне максималне и минималне температуре (ts, tx, tn), средње годишње (год) температуре и средње температуре за вегетациони период (вег)

М. стан.	Парам.	јан	феб	март	апр	мај	јун	јул	авг	сеп	окт	нов	дец	год	вег
Палић	ts	-0.9	1.6	6.2	11.5	16.6	19.9	21.6	21.3	17.1	11.9	5.9	0.8	11.1	17.1
	tx	2.3	5.5	10.9	16.9	22.3	25.5	27.5	27.3	22.9	17.3	9.7	3.6	16.0	22.8
	tn	-4.1	-2.3	1.5	6.2	11.0	14.3	15.6	15.2	11.2	6.5	2.2	-2.1	6.3	11.4

ј) Средње месечне суме падавина (јан-дец), средња годишња сума падавина (год) и средња сума падавина за вегетациони период (вег)

М. стан	јан	феб	март	апр	мај	јун	јул	авг	сеп	окт	нов	дец	Год	вег
Палић	34.6	30.1	33.2	43.5	55.8	77.0	60.4	52.5	44.5	35.6	46.1	46.8	560.2	369.4

Сви наведени параметри указују да у оквиру ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ постоје специфични климатски услови који су повољни за гајење винове лозе, а главне карактеристике су топла клима, као и веома свежее ноћи током септембра месеца и одговарајуће количине падавина током завршетка зрења грождја и бербе.

Карактеристике земљишта

У Суботичком рејону, односно ознаци „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ преовлађујући тип земљишта је ареносол и сирозем на песку, као и чернозем и, у мањој мери, остала земљишта.

Иако је састав земљишног покривача у оквиру Суботичко-хоргошке пешчаре привидно уједначен, он је хетероген и издвајају се пет типова песковитих земљишта (пескова):

- смеђа степска земљишта на песку различите развијености (жути и смеђи песак);
- антропогенизовани (риголовани) песак;

- черноземи (песковити) на песку и песковитом лесу (црни песак);
- иницијално земљиште (сирозем) на песку (сиво-жути песак), као и
- веома мало живи песак (сиви песак).

С обзиром да се виногради ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ претежно налазе на два различита земљишта, резултати испитивања репрезентативних узорака су потврдили да су типови земљишта: ригосол (подтип земљишта: земљиште винограда – витосол), а пре риголовања је било: ареносол (подтип: силикатно карбонатни) / *regic anthrosol (loamic, calcaric)* – према светској референтној основи за земљишта (WRB) и чернозем (подтип: на лесу и лесоликим седиментима) / *chernozem (loamic, aric, pachic)* – према светској референтној основи за земљишта (WRB).

Укупна порозност оба типа земљишта у ознаци „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ сврстава ова земљишта у порозна, а по механичком саставу су иловати ситни песак са свега 3,15% глине и глиновита иловача са мало, односно 17,15% глине, тако да се добро загревају имају довољно ваздуха, лака су за обраду и добро упијају воду (што су све особине земљишта која имају утицај на квалитет и карактеристике вина ове ознаке), док песковита земљишта лако и губе воду.

1.2. Детаљи о људским факторима који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина

Традиција

Први историјски писани документ о виноградима на песковима (на садашњем подручју Србије и Мађарске) датира из 1075. године из околине Кечкемета. Ширење виноградарства на песковитом земљишту између Дунава и Тисе већег маха узима након најезде Татара (1241. године) о чему сведоче и бројни документи из XIII и XIV века. Произведено грожђе се тада највише користило за јело, а вино се довозило са стране. Винова лоза се садила без неког посебног реда како би се што боље искористио простор између воћака. Растојање између биљака винове лозе износило је само толико колико је било потребно за несметану обраду мотиком. Лоза се гајила без потпоре, везивала рогозом и у јесен загртала.

Пад српске средњовековне држава под турску власт је значајно утицало на померање виноградарства на север, па и на просторе северне Бачке. Селећи се на север, становништво у XV веку интензивно долази и насељава суботички рејон, доносећи са собом и сорту винове лозе Скадарка (Кадарка) и технологију пеоизводње црвених вина.

Познати Турски путописац Евлија Челебија бораваћи 1665. године у Суботици наводи да ту има много винограда, а његове наводе потврђује и први план ослобођеног града Суботице 1697. године где су означени и виногради. Површине под виноградима су 1779. године у Суботици износиле 1553 ha, а 1841. године 1596 ha.

Године 1875. дошло је до прве појаве филоксере на простору територији данашњег виноградарског региона Војводина, када пропадају виногради у читавој Европи. Са друге стране, виногради на песку остају, па су се и даље подизали, тако да су већ 1899. године површине под виноградима износила 4326 ha. До 1900. године водећа сорта у Суботичком рејну је била Скадарка (Кадарка) од које се тада производило познато вино „Шилер“, а тада почиње и активније ширење винограда са сортама Ружица (Кевидинка), Рајнски ризлинг, Сланкаменка, Езерјо, Меденац бели, Pinot Noir (Бургундац црни) и друге сорте.

Подаци о површинама винограда у XX веку говоре да је 1913. године било 4525 ha, 1928. године 4218 ha, 1945. године 3200 ha. Након другог светског рата долази до развоја друштвених система и оснивања велике винарије „Подрум Палић“, тако да су 1955. године површине под виноградима износила 4900 ha, а 1975. године чак 5600 ha.

Због тешке ситуације, деведесетих година прошлог века долази до пропадања виноградарства у Суботичком рејону, па 1993. године површине под виноградима су смањене на 2759 ha.

Данас се виноградарство и винарство Суботичког рејона, односно ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ заснива на знатно мањој производњи вина, углавном у оквиру породичних винарија мањег капацитета.

1.3. Сортне карактеристике винограда

Виногради за производњу грожђа намењеног производњи квалитетних вина са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ 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 (Совињон блан)**, **Chardonnay (Шардоне)**, **Бувије (Bouvier)**, **Pinot Blanc (Бургундац бели)**, **Manzoni (Манцони)**, **Грашевина (Riesling Italico, Италијански ризлинг)** и **Pinot Grigio (Бургундац сиви)** чије грожђе, односно вина морају да учествују у квалитетним винима са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ са најмање 85%. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти, већ од неароматичних белих винских сорти рејонираних за Суботички рејон за производњу белих вина. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда, с тим да се на крају проценти одређују на основу учешћа вина различитих сорти.

- Сортне карактеристике винограда за производњу розе вина:

Основна сорта за производњу розе вина типа „Суботица“ *Кадарка розе (rosé)* је **Кадарка (Скадарка)** чије грожђе, односно вино мора да учествује у квалитетним винима са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ са најмање 85%. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти, већ од неароматичних црних винских сорти рејонираних за производњу розе вина Суботичког рејона. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда, с тим да се на крају проценти одређују на основу учешћа вина различитих сорти.

Сорта **Франковка (Limberger)** у типу вина „Суботица“ *розе (rosé)* учествује најмање 50% вина од грожђа те сорте, уз мешање грожђа, односно вина од грожђа највише 40% сорте **Cabernet Franc (Каберне Фран)** и највише 40% сорте **Cabernet Sauvignon (Каберне Совињон)**. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда, с тим да се на крају проценти одређују на основу учешћа вина различитих сорти.

- Сортне карактеристике винограда за производњу црвених вина:

Основне сорте за производњу црвених вина су: **Франковка (Limberger)**, **Кадарка (Скадарка)** и **Cabernet Franc (Каберне фран)** чије грожђе, односно вина морају да учествују у квалитетним винима са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ са најмање 85 % за црвена вина. Остале пратеће сорте, чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти, већ од неароматичних црних винских сорти рејонираних за Суботички рејон. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда, с тим да се на крају проценти одређују на основу учешћа вина различитих сорти.

Сорта **Merlot (Мерло)** у типу вина „Суботица“ *црвено* учествује најмање 40% вина од грожђа те сорте, уз обавезно мешање грожђа, односно купажу вина од грожђа најмање 20% вина сорте **Cabernet Franc (Каберне Фран)** и евентуално мешање грожђа, односно купажу вина највише до 20% вина од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина Суботичког рејона. У складу са тим морају бити и карактеристике винограда, с тим да се на крају проценти одређују на основу учешћа вина различитих сорти.

1.4. Производња грожђа (густина садње, узгојни облици и приноси)

Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима рејона/ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ односно у виноградима у којима се производи грожђе намењено производњи вина са географским пореклом је од 3.300 биљака по хектару до највише 8.500 биљака по хектару. У оваквим виноградима се пред зиму обично врши загртање биљака винове лозе, а дозвољено је и вршење „потапања“ стабала винове лозе, односно њихово целокупно загртање, како би се виноградима заштитили од измрзавања током зимског периода.

Узгојни облици у овом рејону, односно ознаци су углавном Гијов (Гијо) једногуби (са модификованим узгојним облицима, као што је Карловачки узгојни облик и др.), Гијов (Гијо) двојуби и сличне кордунице (разни типови са кратком и мешовитом резидбом), Казарса (и слични узгојни облици тзв. завесе), као и слични узгојни облици. Поред ових узгојних облика могу се наћи и друге врсте кордуница, као што су Силвоз, Мозерова кордуница, и други узгојни облици који могу бити бити модификовани, са кратком, дугом и/или мешовитом резидбом у зависности од сорте.

Густина садње и узгојни облици су прилагођени овом виноградарском географском производном подручју, односно теренима и омогућавају производњу квалитетног грожђа и вина уз коришћење ограниченог приноса, где су максимални приноси 7.500 килограма по хектару - за винограде са 3.000 до 4.000 биљака винове лозе по хектару, односно 8.000 килограма по хектару - за винограде са преко 4.000 биљака по хектару, уз евентуална законска повећања од 0,5 килограма по биљци винове лозе у повољним годинама. Како би се задржао квалитет грожђа, у овом рејону се берба обавља ручно, а транспорт грожђа до винарија је у гајбицама.

1.5. Производња вина (енолошки поступци)

Производња вина је углавном модерна уз регулисање температуре приликом производње вина, осим код типа вина Б5 „Суботица“ Бувије код којег се производња може вршити без регулације температуре, а све како би се обезбедило задржавање карактеристика и специфичности вина ове ознаке. Генерално гледајући производња вина код свих типова вина је прилагођена 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 „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ и обезбедила следљивост и ефикасност контроле.

Приликом производње квалитетних вина са географским пореклом ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ се примењивати само енолошки поступци у складу са ограничењима наведеним у поглављу 2.6.1. и други поступци и енолошка средства одобрена законском регулативом. Алкохолна ферментација се врши применом селекционисаних сојева винских квасаца уз могућност вршења ферментације аутохтоним квасцима код типа вина Ц2 „Суботица“ Кадарка.

Код белих вина која припадају типовима „Суботица“ *Sauvignon Blanc* одлежало у храстовим бурадима, „Суботица“ *Chardonnay* одлежало у храстовим бурадима, као и црвених вина која припадају типу „Суботица“ *црвено*, и „Суботица“ *Kadarka*; најмање 50% од укупне количине произведеног вина одлежава најмање 3 месеца у храстовим бурадима запремине 225-3000 l.

За коришћење израза за метод производње „одлежало у дрвеним судовима од храстовине“ са изразом „barrique“, целокупна количина вина (100%) мора да одлежава у храстовим бурићима (барик) запремине од 225 литара најмање 3 месеца.

Код типова црвеног вина са додатном ознаком „резерва“/ „reserve“, одлежавање мора бити у храстовим бурићима (барик) запремине од 225-300 l најмање 18 месеци и одлежавање у боцама најмање 2 месеца за целокупну количину таквог флашираног вина.

Код вина која припадају типу „Суботица“ *Pinot Blanc* се може вршити купажа вина које је произведено у судовима од нерђајућег челика са највише 20% вина од грожђа ове сорте које је ферментисало и одлежало у храстовим бурадима запремине 225-3000 l.

2.7.2.2. Детаљи о квалитету или карактеристикама вина, који се суштински или искључиво приписују географском окружењу

Географско окружење, односно климатски и људски фактори, али пре свега специфичност земљишта утичу на квалитет и карактеристике белих мирних вина која су са претежно умереном релативном густином, претежно са умереним садржајем алкохола, као и умереним до умерено вишим садржајем киселина које им дају свежину (значајно изражено код типова вина Б1, Б2, Б4 и Б6). Географско окружење у оквиру ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ утиче на то да су бела мирна вина са претежно умерено вишим садржајем укупног екстракта без шећера, углавном сува вина (мада могу имати одређени садржај непревредог шећера), са повољним рН која није изнад 3,6 и са претежно умереним садржајем пепела. Бела мирна вина су претежно кристално бистра, са различитим нијансама жуте боје, а могуће су и зелене нијансе, са претежно умерено пуним до пуним укусом, где се могу осетити цветни и/или воћни тонови и изражене киселине (у зависности од типа вина). Код ових вина се претежно осећају умерено постојане воћне и/или цветне ароме.

Услед природног окружења, розе вина се карактеришу претежно умереном релативном густином, умерено вишим садржајем алкохола и претежно умерено вишим садржајем титрационих киселина. Природно окружење утиче и на претежно умерен екстракт без шећера, повољну рН вредност која је испод 3,4 и умерено нижи до умерен садржај пепела чинећи ова сува вина лаганијим (иако могу имати виши садржај алкохола). Ова вина су углавном умерено пуна, са цветним и/или воћним тоновима укуса и аромама, која углавном имају до средњег постојаност ароме.

Утицај природног окружења на квалитет и карактеристике црвених вина је такав да су она са претежно умереном релативном густином, умерено вишим садржајем стварног алкохола, али и са умереним до умерено вишим садржајем титрационих киселина. Услед деловања природног окружења, ова сува вина су са претежно вишим екстрактом (мада могу бити различити садржаји) са рН која није већа од 3,7 и претежно нижим, умерено нижим до умереним садржајем пепела. Природно окружење утиче да су ова вина претежно умерено пуна до пуна са могућношћу јављања воћних и/или цветних тонова и/или тонова храстовине и са претежно средњом постојаношћу ароме.

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

Повезаност између виноградарског подручја, односно природних и људских фактора и квалитета и карактеристика вина ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ су изражени, где поред сорти и осталих фактора пре свега доминира утицај специфичног песковитог или лакшег иловастог земљишта Суботичко-хоргошке пешчаре и лаког чернозема у близини ове пешчаре. Такође, изразит равничарски терени, као и климатски фактори, изражени кроз средњу температуру ваздуха, Винклеров индекс и Индекс свежине ноћи, као и такоређи јединствене повољне (не велике) количине падавина током зрења грожђа (у септембру и октобру месецу) највише утичу на квалитет и карактеристике вина из ове ознаке.

Бела и розе вина из ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ су лагана вина са умереним садржајем релативне густине, што је и условљено мањим садржајем остатка непревредог шећера, не превисоким садржајем алкохола и умереним садржајем шећера, на шта

пре свега утичу лака и веома пропусна песковита и иловаста земљишта. Са друге стране, специфична клима рефлектована пре свега кроз Винклеров индекс (умеренија В зона), умерена средња температура ваздуха и Индекс свежине ноћи који сврстава подручје ове ознаке у класу климе CI+2 – веома свежее ноћи, омогућава задржавање повољног, односно углавном умерено вишег садржаја укупних киселина које дају карактеристике овим винима. Песковита и пропусна иловаста земљишта, такође утичу на претежно умерену постојаност арома белых и розе вина, климатски фактори на испољавање воћних и/или цветних тонова укуса и арома, док мала количина падавина током септембра месеца обезбеђује повољне услове за очување квалитета грозђа, а на основу тога и добар квалитет вина.

Квалитет и карактеристике црвених вина ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ су условљени контролисаним ниским приносима и модерним технологијама у производњи грозђа и вина које утичу на умерено виши садржај алкохола у вину и значајну пуноћу укуса ових вина, али пре свега утицајем песковитог и лаког иловастог земљишта на умерену релативну густину, умерен садржај пепела у вину и умереније сензорне карактеристике вина по питању постојаности арома. Мања количина падавина (једна од најмањих у Србији) током септембра и октобра месеца омогућавају несметано и добро сазревање грозђа, па тиме и производњу црвених вина са вишим садржајем екстракта и умерено вишим садржајем алкохола, док умерена температура ваздуха у овим месецима и Индекс свежине ноћи обезбеђују умерен до умерено виши садржај киселина, што све утиче на хармоничност црвених вина ове ознаке.

2.8. Услови за производњу вина са додатном ознаком и/или са признатим традиционалним називом

У складу са законском регулативом за:

- Додатне ознаке: „младо“ вино, „сопствена производња“, „архивско“ вино, „резерва“/„reserve“, „касна берба“, „пробиерна берба“/„селекција“/„selection“, „вино од самотока“/„самоток“;

- За признавање додатне ознаке „резерва“/ „reserve“, поред одлеживања 18 месеци у храстовим бурићима запремине од 225 – 300 l, неопходно је одлеживање у боцама целокупне количине флашираног вина у периоду од најмање 2 месеца.

2.9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично (није обавезно)

- Вина са географском ознаком „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“ пуњена у оригинално паковање се могу пунити искључиво у стаклене боце следећих називних запремина: 0,187 l; 0,25 l; 0,375 l; 0,5 l; 0,75 l; 1 l; 1,5 l; 3 l, 5 l, 6 l, 9 l и 12 l, односно паковати у „PVC“ и/или „bag in box“ амбалажу у следећим називним запреминама 1,5 l; 2 l; 3 l, 5 l и др.;

- За коришћење израза за метод производње „одлежало у дрвеним судовима од храстовине“ са изразом „barrique“ обавезно одлеживање целокупне количине вина (100%) у храстовим бурићима (барик) запремине од 225 литара најмање 3 месеца;

- Комерцијалне етикете и етикете за декларисање треба да буду означене називом ознаке географског порекла „Суботица“ и/или „Суботичко-Хоргошка пешчара“ и традиционалним изразом за квалитетну категорију „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 винара и виноградар са ознаком географског порекла „Суботички рејон“.

2.11. Назив и адреса предложеног тела које врши контролу усклађености производње са спецификацијом производа и специфични задаци приликом контроле производње

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Немањина 22-26, 11000 Београд (односно министарство надлежно за послове пољопривреде);

Контролна организација (овлашћена од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде односно 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

12+Прилог 1+Прилог 2

2.15. Прилози

- Прилог 1 – Еколошки фактори у оквиру ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“
- Прилог 2 – Производња вина у оквиру ознаке „Суботица“/ „Суботичко-Хоргошка пешчара“