

НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА						
Удружење произвођача вина са ознаком географског порекла „ТОПЛИЦА”.						
АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА						
Гојиновац 66, 18424, Белољин, Прокупље, Република Србија						
ДАТУМ ИЗРАДЕ ПОЧЕТНОГ ЕЛАБОРАТА			ДАТУМ УСВАЈАЊА ЕЛАБОРАТА			
13	08	2015	02.	10.	2017	
БРОЈ ЕЛАБОРАТА						
320-05-9203/2015-08						

ЕЛАБОРАТ О ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

ОЗНАКА КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН”/„ТОПЛИЦА”

ОПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА

1. НАЗИВ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА И ОСТАЛИ ПРАТЕЋИ ПОДАЦИ

1.1. Назив ознаке географског порекла					
„ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“ / „ТОПЛИЦА“					
-ознака контролисаног географског порекла-					
1.2. Врсте вина					
МИРНО ВИНО					
1.3. Типови вина					
Бела мирна вина: - „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY, - „ТОПЛИЦА“ SAUVIGNON BLANC, - „ТОПЛИЦА“ PINOT GRIGIO, - „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY - PINOT GRIGIO; Розе мирна вина: - „ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ РОЗЕ (ROSÉ); Црвена мирна вина: - „ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ, - „ТОПЛИЦА“ MERLOT, - „ТОПЛИЦА“ PINOT NOIR, - „ТОПЛИЦА“ CABERNET SAUVIGNON.					
1.4. Ознака квалитетне категорије					
☐ 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 и ознаку „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 7576/2014, 10.10.2014.године Београд					
Број телефона / Број факса			E-mail адреса		
***** / *****			toplicki.vinogradi@gmail.com		
Матични број организације (удружења)			ПИБ организације (удружења)		
2 8 1 5 5 3 7 9			108710015		
Име и презиме одговорног лица удружења			Број телефона одговорног лица удружења		
Драган Ковачевић			***** / *****		
Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор. (заједнички представник/ пуномоћник)			Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.		
Драган Ковачевић / Дарко Томићевић			***** / ***** , ***** / *****		

2. СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА

2.1. Назив ознаке географског порекла

„ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“ / „ТОПЛИЦА“

2.2. Типови вина

Бела мирна вина:

Тип МБ 1 - „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY,

Тип МБ 2 - „ТОПЛИЦА“ SAUVIGNON BLANC,

Тип МБ 3 - „ТОПЛИЦА“ PINOT GRIGIO,

Тип МБ 4 - „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY - PINOT GRIGIO;

Розе мирна вина:

Тип МР 1 - „ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ РОЗЕ (ROSÉ);

Црвена мирна вина:

Тип МЦ 1 - „ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ,

Тип МЦ 2 - „ТОПЛИЦА“ MERLOT,

Тип МЦ 3 - „ТОПЛИЦА“ PINOT NOIR,

Тип МЦ 4 - „ТОПЛИЦА“ CABERNET SAUVIGNON.

2.3. Сортни састав вина и винограда

Сортни састав мирних вина:

Бела вина:

„ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY: 100% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Топлички рејон;

„ТОПЛИЦА“ SAUVIGNON BLANC: 100% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon Blanc уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Топлички рејон;

„ТОПЛИЦА“ PINOT GRIGIO: 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot Grigio или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Grigio уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Топлички рејон;

„ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY - PINOT GRIGIO: Најмање 30% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay, а најмање 30% вина потиче од сорте Pinot Grigio.

Розе вина:

„ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ РОЗЕ (ROSÉ): 100% вина потиче од грожђа сорте Прокупац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Прокупац уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе (rosé) вина за Топлички рејон.

Црвена вина:

„ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ: 100% вина потиче од грожђа сорте Прокупац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Прокупац уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Топлички рејон;

„ТОПЛИЦА“ MERLOT: 100% вина потиче од грожђа сорте Merlot или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Merlot уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Топлички рејон;

„ТОПЛИЦА“ PINOT NOIR: 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot Noir уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Топлички рејон;

„ТОПЛИЦА“ CABERNET SAUVIGNON: 100% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Топлички рејон.

Сортни састав винограда:

Виногради за производњу вина са ознаком географског порекла „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ су сортног састава у складу са сортним саставом вина по њиховим типовима.

Уколико се у виногради за производњу вина са ознаком географског порекла „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ налазе и биљке сорти које нису рејониране, односно нису дозвољене за дати тип вина, то грожђе се не користи за производњу датог типа вина са географским пореклом.

2.4. Виноградарско подручје (границе)

1.1.5. ТОПЛИЧКИ РЕЈОН/ТОПЛИЦА

Простирање

Топлички рејон обухвата виноградарске терене у целом сливу реке Топлице и њених притока, пре свега речица Великог и Малог Јастребца.

Границе

Граница рејона на западу почиње северозападно од Блага на путу Блаце – Крушевац на тремеђи К.О. Пребреза, Чучале и Џепница и иде кратко на север границом К.О. Пребреза и Џепница и од коте 438 и преко координате: N 43° 19' 45", E 21° 14' 42" долази до коте 486 – „Шилјак“, преко координата: N 43° 19' 41", E 21° 15' 36" и N 43° 19' 31", E 21° 16' 10" до коте 420 – „Прибачка Ђуприја“. Граница затим у координати: N 43° 19' 19", E 21° 16' 59" прелази границу К.О. Попова – Врбовац, а затим преко координата: N 43° 19' 14", E 21° 17' 36" и N 43° 19' 11", E 21° 18' 03" долази до коте 526 – „Цветковића брег“. Граница одатле наставља на север границом К.О. Врбовац – Међухана, а затим се спушта на југоисток границом К.О. Качапор – Међухана, иде том границом, а затим и границом К.О. Качапор – Придворица и том границом долази до коте 506, након чега граница сече асфалтни пут у координати: N 43° 20' 29", E 21° 19' 35" и долази до коте 527, северно од Придворице. Граница даље иде преко координата: N 43° 20' 45", E 21° 19' 56" и N 43° 20' 44", E 21° 20' 21" до коте 539 – „Палевина“, а затим преко асфалтног пута (координата: N 43° 20' 45", E 21° 21' 24") до коте 568. Граница затим прелази границу К.О. Претрешња – Горња Јошаница (координата: N 43° 20' 50", E 21° 21' 38") и координате: N 43° 20' 45", E 21° 22' 00" и N 43° 20' 42", E 21° 22' 14" и долази до коте 574 – „Чучавац“, а затим прелази границу К.О. Здравине – Горња Јошаница (координата: N

43° 20' 29", Е 21° 22' 51") и границу К.О. Здравине – Горња Бресница (координата: N 43° 20' 22", Е 21° 23' 10") до коте 544. Граница наставља преко координата: N 43° 20' 16", Е 21° 23' 38"; N 43° 20' 18", Е 21° 23' 53" и N 43° 20' 22", Е 21° 24' 14" до коте 636 – „Ђушница“, преко координата: N 43° 20' 22", Е 21° 24' 42"; N 43° 20' 16", Е 21° 25' 00" и N 43° 20' 12", Е 21° 25' 19" до коте 602 – „Јаковљевић“, а затим преко координата: N 43° 20' 08", Е 21° 25' 50"; N 43° 20' 06", Е 21° 26' 03"; N 43° 20' 07", Е 21° 26' 14"; N 43° 20' 06", Е 21° 26' 34" и N 43° 20' 06", Е 21° 26' 44" до коте 644 – „Лазовско брдо“ и преко координата: N 43° 20' 01", Е 21° 27' 28" до коте 661 – „Кижевачко брдо“. Одатле граница у координати: N 43° 19' 50", Е 21° 28' 02" прелази границу К.О. Велика Плана – Горња Речица и долази до манастира Св. Петке, а одатле преко координата: N 43° 19' 31", Е 21° 28' 34" долази до коте 565 и преко координата: N 43° 19' 12", Е 21° 28' 55" долази до коте 447. Граница одатле иде на исток преко координата: N 43° 18' 56", Е 21° 29' 30" и N 43° 18' 53", Е 21° 29' 59" до коте 550 – „Појило“, а затим скреће на север преко координата: N 43° 19' 01", Е 21° 30' 13" до коте 564 – „Вучији лаз“, преко координата: N 43° 19' 25", Е 21° 30' 18" и N 43° 19' 42", Е 21° 30' 25" до коте 645, затим долази до коте 550. Одатле граница излази на границу К.О. Горња Речица – Баботинац, иде том границом на североисток до коте 783 – „Милин чукар“, северозападно од Микуловца. Даље граница опет иде на исток преко координата: N 43° 20' 40", Е 21° 31' 18" и N 43° 20' 38", Е 21° 31' 33" (поток Крушкар) до коте 702, затим преко координата: N 43° 20' 37", Е 21° 32' 07", сече „Костеничку реку“ – кота 615, затим преко координата: N 43° 20' 49", Е 21° 32' 38" до коте 686 – „Костенички брег“ и преко координата: N 43° 20' 51", Е 21° 33' 09" и N 43° 20' 46", Е 21° 33' 27" до коте 644 – „Шилџа чука“. Одатле граница рејона наставља на исток и прелази границу К.О. Костеница – Клисурица у координати: N 43° 20' 46", Е 21° 34' 13" и долази до коте 560 – „Клисурица“, преко координата: N 43° 20' 41", Е 21° 34' 59" до коте 457 и 534 – „Камењар“ и преко координата: N 43° 20' 02", Е 21° 35' 34" до коте 484 – „Шилџа чука“. Граница одатле скреће на североисток преко потеса „Јовин конак“ (координата: N 43° 20' 09", Е 21° 35' 57") и долази до коте 548 – „Девча“, након чега скреће на исток и преко потеса „Филина падина“ (координата: N 43° 20' 12", Е 21° 36' 51") долази до коте 514, а затим преко координата: N 43° 20' 15", Е 21° 37' 26" где сече границу К.О. Горња Девча – Крајковац долази до коте – „Оранска чука“. Граница даље сече асфалтни пут у координати: N 43° 20' 21", Е 21° 37' 47" и преко координата: N 43° 20' 32", Е 21° 38' 09", долази до коте 380, а затим преко координата: N 43° 20' 46", Е 21° 38' 50" и N 43° 20' 48", Е 21° 39' 06" долази до коте 494 – „Чуле“, северно од Крајковца. Одатле граница иде преко координата: N 43° 20' 58", Е 21° 39' 46" и N 43° 21' 08", Е 21° 40' 22" долази до коте 441 – „Лаз“, затим наставља на североисток преко координата: N 43° 21' 28", Е 21° 40' 47" и долази до коте 570 – „Огљарница“. Граница даље иде на југоисток преко координата: N 43° 21' 49", Е 21° 41' 15" до коте 362 – „Мали песак“, северно од Азбреснице, а затим преко координата: N 43° 21' 47", Е 21° 42' 03" до коте 529. Граница даље прелази границу К.О. Дудулајце – Азбресница у координати: N 43° 22' 05", Е 21° 42' 03" и преко координата: N 43° 22' 13", Е 21° 42' 15" излази на изохипсу 450 на Дудулајској реци. Граница даље иде на северозапад том изохипсом до границе К.О. Суповац – Велики Дреновац, северно од манастира Св. Лазар и том границом на исток до обале Јужне Мораве. Граница даље иде реком на југ све до границе К.О. Пуковац – Русна, иде том границом а затим и границом К.О. Пуковац – Брестовац, Пуковац – Кутлеш, Пуковац – Драшковац. Граница рејона даље наставља границом следећих К.О.: Драшковац – Доњи Дреновац, Доњи Дреновац – Шарлинце, Шарлинце – Горњи Дреновац, Међа – Горњи Дреновац, Горњи Дреновац – Доње Бријање, Горње Бријање – Горњи Дреновац, Горњи Дреновац – Косанчић, Косанчић – Каре, Каре – Ђуковац, Ђуковац – Дубово, Дубово – Граница, Граница – Ново Момчилово, Ново Момчилово – Горње Коњуве, Горње Коњуве – Злата, Злата – Дубрава, Дубрава – Бублица, Бублица – Горњи Брестовац, све до Брестовачког језера. Ту граница иде северним ободом језера (координата: N 43° 02' 37", Е 21° 36' 53"), затим асфалтним путем према месту Бублица, путем ка Бубличком језеру и границом К.О. Бублица – Бреговина до асфалтног пута Бублица – Житни Поток и тим путем до коте 463 – „Маринин поток“. Граница даље иде преко координата: N 43° 04' 03", Е 21° 35' 28", до коте 493 – „Огрењски рид“, преко координата: N 43° 04' 53", Е 21° 35' 34", до коте 427 – „Златна река“. Граница затим прелази асфалтни пут у координати: N 43° 05' 11", Е 21° 35' 57" и иде до коте 484 и 458 – „Рид“, затим у координати: N 43° 05' 13", Е 21° 36' 49" прелази границу К.О. Мачина – Житни Поток и долази до коте 366 – „Ристин поток“, затим прелази координату N 43° 05' 28", Е 21° 37' 18" и долази до коте 441 – „Горња Мачина“. Након тога граница прелази координата: N 43° 05' 40", Е 21° 37' 34" (граница К.О. Мачина – Кожинце) и N 43° 05' 50", Е 21° 37' 45", након чега долази до коте 415 – „Средоридина“ и преко координата: N 43° 06' 14", Е 21° 37' 54" до коте 508, источно од насеља Кожинце. Граница затим излази на границу К.О. Старо Момчилово – Кожинце, иде том границом на север, а затим и границама следећих К.О.: Старо Момчилово – Пасјача и Старо Момчилово – Асановац, све до коте 505 – „Зладовац“. Одатле граница иде на североисток путем по ободу шуме ка насељу Коњарник (координата: N 43° 07' 25", Е 21° 39' 52"; N 43° 08' 43", Е 21° 40' 14"; N 43° 07' 42", Е 21° 41' 02") до раскрснице путева у потесу „Чука“, а затим на запад преко координата: N 43° 08' 01", Е 21° 40' 44" до коте 407 – „Топоничка река“. Граница даље наставља на север преко координата: N 43° 08' 09", Е 21° 40' 31"; N 43° 08' 21", Е 21° 40' 34" и N 43° 08' 37", Е 21° 40' 38" до коте 432 – „Аетов брег“, координата: N 43° 09' 06", Е 21° 40' 38", коте 452 – „Големо било“, координата: N 43° 09' 27", Е 21° 40' 34"; N 43° 09' 47", Е 21° 40' 35" и N 43° 10' 06", Е 21° 40' 36", коте 426 – „Главичица“, координата: N 43° 10' 29", Е 21° 40' 28" и коте 379 – „Шилџегарник“, југозападно од Речице. Граница рејона затим прелази границу К.О. Речица – Лукомир (координата: N 43° 10' 55", Е 21° 40' 14") и долази до коте 390 – „Китка“, а затим преко коте 388, координата: N 43° 11' 26", Е 21° 39' 41", до коте 395 – југозападно од Лукомира. Граница затим прелази границу К.О. Влахово – Лукомир (координата: N 43° 11' 45", Е 21° 39' 04") и преко координата: N 43° 11' 50", Е 21° 38' 52" долази до коте 318 – јужно од Влахова, затим прелази координату N 43° 12' 03", Е 21° 38' 27" и долази до коте 428 – „Мала чука“. Граница затим прелази границу К.О. Влахово – Бериље (координата: N 43° 12' 09", Е 21° 37' 58") и долази до коте 416, прелази координата: N 43° 12' 09", Е 21° 37' 20" и N 43° 12' 11", Е 21° 37' 04" и долази до коте 421 – „Орљанчани“, затим преко координата: N 43° 12' 14", Е 21° 36' 43"; N 43° 12' 17", Е 21° 36' 23" и N 43° 12' 19", Е 21° 36' 08" иде до коте 415, југоисточно од Симоновца. Граница даље скреће на југозапад и преко следећих координата: N 43° 12' 19", Е 21° 35' 48"; N 43° 17' 10", Е 21° 35' 34"; N 43° 12' 07", Е 21° 35' 27" и N 43° 12' 02", Е 21° 35' 17" долази до коте 443. Затим граница иде преко координата: N 43° 11' 58", Е 21° 34' 54"; N 43° 11' 58", Е 21° 34' 40" до коте 484 – „Монин брег“. Одатле граница сече пут Прокупље – Бојник (координата: N 43° 12' 05", Е 21° 34' 09") и преко координата: N 43° 12' 08", Е 21° 33' 57" долази до коте 497, затим прелази координата: N 43° 12' 15", Е 21° 33' 41" и N 43° 12' 21", Е 21° 33' 36" након чега долази до коте – „Водичка река“. Граница наставља на северозапад и у координати: N 43° 12' 42", Е 21° 33' 12", прелази границу К.О. Бела Вода – Водице, а затим преко координата: N 43° 12' 49", Е 21° 32' 59" на Сувом потоку, долази до коте 393, и након преласка границе К.О. Ђуковац – Бела Вода (координата: N 43° 13' 01", Е 21° 32' 29") и координата: N 43° 13' 07", Е 21° 32' 10" долази до коте 349, јужно од Ђуковца. Граница одатле иде преко координата: N 43° 13' 07", Е 21° 31' 45" и долази до коте 483 и 464 – „Губетин“, па затим пролази координату: N 43° 12' 59", Е 21° 30' 48" до коте 392. Одатле прелази границу К.О. Доња Топоница – Губетин (координата: N 43° 12' 49", Е 21° 30' 17") и долази до коте 332, а одатле преко координата: N 43° 12' 41", Е 21° 29' 41" долази до коте 339 – „Миљковачки поток“. Граница даље иде преко потеса „Чукар“ (координата: N 43° 12' 34", Е 21° 29' 06" и N 43° 12' 34", Е 21° 28' 56") до коте 464, затим прелази границу К.О. Смрдан – Горња Топоница (координата: N 43° 12' 37", Е 21° 28' 29"), а након тога и преко координата: N 43° 12' 33", Е 21° 28' 05" до коте 426 – „Црвена реза“, јужно од Горње Топонице. Граница даље наставља на југозапад преко Топоничког потока (координата: N 43° 12' 23", Е 21° 27' 35"), а затим и преко границе К.О. Горња Топоница – Доња Бејашница (координата: N 43° 12' 12", Е 21° 27' 24") и долази до коте 302 – „Доња Бејашница“. Граница рејона одатле у координати: N 43° 11' 59", Е 21° 26' 56" излази на границу К.О. Доња Бејашница – Прекашница, иде њоме на северозапад, а затим наставља и границом К.О. Прекашница – Прекадин, Прекашница – Имановац, Имановац – Пискаље, Горња Коњуша – Пискаље, Горња Коњуша – Ђушница, Горња Коњуша – Грабовац, Горња Коњуша – Доње Точане, Доње Точане – Вича, Доње Точане – Баце, Баце – Плочник. Одатле се граница даље укључује на изохипсу 400 и иде њоме на северозапад, а затим у координати: N 43° 13' 19", Е 21° 19' 37" скреће ка коти 512 и одатле преко координата: N 43° 13' 01", Е 21° 19' 06" долази до „Огњеновачког потока“ – кота 408, а затим у правцу запада преко координата: N 43° 13' 00", Е 21° 18' 34" долази до школе у селу Тмава и преко Балотичког потока

(координата: N 43° 13' 15", E 21° 17' 33") долази до границе К.О. Барбатовца – Тмава и даље границом К.О. Барбатовца – Спанце, Барбатовца – Коњува, Гргуре – Коњува и Гргуре – Више Село до раскрснице, северно од насеља Више Село каместима Горње Гргуре и Обрадовићи. Ту граница скреће на север преко координате: N 43° 13' 55", E 21° 12' 07", до коте 684 – „Баран чука“, затим на исток па на север ободом шуме (координате: N 43° 14' 02", E 21° 12' 05"; N 43° 14' 09", E 21° 12' 26"; N 43° 14' 17", E 21° 12' 07"; N 43° 14' 28", E 21° 12' 17") до коте 624, наставља на север ободом шуме (координате: N 43° 14' 38", E 21° 12' 13"и N 43° 14' 56", E 21° 12' 10") до коте 579 – „Чука“, а затим на североисток наставља ободом шуме до коте 594 – „Равњак“ на граници К.О. Кутловац – Музаће. Одатле граница рејона иде границом тих К.О. а затим и К.О. Горњи Кашевар – Доња Рашица, Трбуње – Доња Рашица, Трбуње – Сибница, Буревац – Сибница, Пребреза – Сибница и Пребреза – Чучале до почетне тачке рејона.

Прилог 1: Граница Топличког рејона, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ и детаљи о виноградарском производном подручју – преузето из „Правилника о рејонизацији виноградарских географских производних подручја Србије“, („Службени гласник РС“, број 45/2015).

2.5. Подаци о производњи грожђа

2.5.1. Максимални приноси грожђа (по хектару)

2,5 килограма по биљци и 7500 килограма по хектару за винограде са 3000 до 4000 биљака по хектару;
 2 килограма по биљци и 8000 килограма по хектару за винограде са преко 4000 биљака по хектару.
 У годинама са изузетно повољним метеоролошким условима за виноградарску производњу, максимални принос може бити увећан за највише 0,5 килограма по биљци што пропорционално прати и увећање приноса по хектару.

2.5.2. Дефинисани стандарди у виноградарској производњи

- Природни услови средине	Наведени у одељку 2.7.2.1 и Прилогу 1 и 2.
- Број биљака по хектару	4000 - 7000
- Узгојни облици	Гијов једногуби (<i>single guyot</i>) (са модификованим узгојним облицима као што је Карловачки узгојни облик и др.), Гијов двогуби (<i>double guyot</i>) и разни типови кордунице (са кратком и мешовитом резидбом), Модификована Задарска лелеза, Жупски узгојни облик (<i>goblef</i>), Ројатска кордуница (<i>royat cordon</i>).
- Минимални природни садржај шећера у шири (%)	18,0% код грожђа за производњу белих и розе вина; 20,0% код грожђа за производњу црвених вина.
- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири(g/l)	4,5-10
- Остало	Берба грожђа се обавља искључиво ручно, а транспорт грожђа у гајбицама.

2.6. Подаци о производњи вина

2.6.1. Дефинисани стандарди у производњи вина

- Област производње вина	Виногради у којима се производи грожђе, као и објекти у којима се врши прерада грожђа и производња вина налазе се у оквиру Топличког рејона.
- Производња	Прилог 3 – Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“. Црвена мирна вина: Брање и транспорт грожђа до винарије, пријем грожђа, расхлађивање грожђа (према потреби), мануелна селекција гроздова (према потреби), одвајање петелки, мануелна селекција бобица (према потреби), муљање пробраних гроздова или бобица са истовременим сумпорисањем и додавањем пектолитичких ензима, засејавање селекционисаних сојева квасаца, алкохолна ферментација, засејавање селекционисаних сојева бактерија, јабучно млечно врење, пресовање ферментисаног кљука, сумпорисање младог вина, декантирање младог вина са грубог талога, одлеживање младог вина на племенитом талогу у iпox суду или дрвеним храстовим бурадима, нега и чување вина, купажирање вина, бистрење вина, грубо филтрирање вина и завршна дорада, пуњење вина у боце уз фину или стерилну филтрацију, одлеживање вина у боци, ађустирање боце и паковање у транспортну амбалажу. Бела и розе мирна вина: Брање и транспорт грожђа до винарије, пријем грожђа, расхлађивање грожђа (према потреби), мануелна селекција гроздова (према потреби), одвајање петелки, мануелна селекција бобица (према потреби), муљање пробраних гроздова или бобица са истовременим сумпорисањем и додавањем пектолитичких ензима, краткотрајна мацерација кљука, пресовање кљука и одвајање шире од комине, таложње шире уз употребу дозвољених енолошких поступака и средстава, засејавање селекционисаних сојева квасаца, алкохолна ферментација, сумпорисање младог вина, декантирање младог вина са грубог талога, одлеживање младог вина на племенитом талогу, нега и чување вина, купажирање вина, бистрење вина, груба филтрација вина, хладна стабилизација вина, филтрирање вина, завршна дорада и пуњење вина у боце уз фину или стерилну филтрацију, одлеживање вина у боци, ађустирање боце и паковање у транспортну амбалажу. Производња мирних белих вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ предвиђа могућност одлеживања вина у дрвеним судовима за типове вина: -Тип МБ1 - „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY, -Тип МБ2 - „ТОПЛИЦА“ SAUVIGNON BLANC, -Тип МБ3 - „ТОПЛИЦА“ PINOT GRIGIO, -Тип МБ4 - „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY -PINOT GRIGIO. Наведени стилови вина треба да одлеживају у дрвеним судовима најмање 6 месеци у минималној количини од 50% од укупне количине вина, а затим одлеживају минимално 3 месеца у боци. Типови мирних белих и црвених вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ са наведеном методом производње „одлежало у дрвену

	суду“/„барик“/„barrique“ треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 6 месеци ,а након тога минимално 3 месеца у боцама. Типови мирних црвених вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ који ће имати додатну традиционалну ознаку „резерва“ или „reserve“ треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 18 месеци, а након тога минимално 3 месеца у боцама. Уколико типови мирних црвених вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ одлежавају најмање 18 месеци у дрвеним судовима од српског храста, а након тога минимално 3 месеца у боцама, таква вина могу да носе уз додатну традиционалну ознаку „резерва“ израз „српски храст“/„српски барик“. Типови мирних црвених вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ који ће испред додатне традиционалне ознаке „резерва“ или „reserve“ имати декларисан израз „гранд“ или „grand“ треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 24 месеци, а након тога минимално 6 месеци у боцама. За производњу мирних белих и црвених вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“, примена дрвених судова је од великог значаја јер дрво због своје специфичне интеракције са вином у многе доприноси његовим посебним карактеристикама и због тога је незаменљив материјал у фази одлежавања и сазревања вина. За производњу мирних белих и црвених вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ која одлежавају и сазревају у дрвеним судовима, од пресудног значаја је накнадно одлежавање у боцама чиме се постиже хармоничност и уравнотеженост вина, што значајно доприноси њиховом квалитету.
- Рандман	Највише 65% за бела и розе вина. Највише 75% за црвена вина.
- Ограничење обогаћивања и ограничења других енолошких поступака	У производњи вина са географским пореклом ознаке „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ се примењују енолошки поступци дефинисани Законом о вину, односно прописом којим је регулисано вино. Употреба храстове струготине („чипс“) у производњи и одлежавању вина са ознаком географског порекла „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ није дозвољена, укључујући и ферментацију свежег грожђа и шире. Прилог 3 – Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“.
- Датум најранијег пуштања вина у промет	За вино са географским пореклом са додатном ознаком „младо“ (ако се вино налази у промету до 31. марта у години која следи одмах после године у којој је убрано грожђе од којег је у целости то вино произведено) - 15. новембар године када је обављена берба. За вино са географским пореклом типа МБ1, МБ2, МБ3 и МБ4, које припада стилу са одлежавањем у дрвеним судовима у минималној количини од 50% од укупне количине вина - датум у складу са обавезним одлежавањем минимално 6 месеци у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина најмање 3 месеца у боцама. За бела и црвена вина са географским пореклом са наведеном методом производње „одлежало у дрвеном суду“/„барик“/„barrique“ - датум у складу са обавезним одлежавањем минимално 6 месеци у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина најмање 3 месеца у боцама. За вино са географским пореклом са додатном ознаком „архивско“ (минимално три године одлежавања белог или розе вина) - датум у складу са прописом којим се регулише вино и подзаконским актом којим се уређују ознаке за вина са географским пореклом. За вино са географским пореклом са додатном ознаком „резерва“ или „reserve“ - датум у складу са обавезним одлежавањем минимално 18 месеци у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина са овом додатном ознаком најмање 3 месеци у боцама. За вино са географским пореклом које испред додатне ознаке „резерва“ или „reserve“ имају декларисан израз „гранд“ или „grand“ - датум у складу са обавезним одлежавањем минимално 24 месеци у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина са овом додатном ознаком најмање 6 месеци у боцама. За сва остала: бела и розе вина са географским пореклом - 1. фебруар наредне године у односу на годину када је обављена берба, а за црвена вина са географским пореклом - 15. март наредне године у односу на годину када је обављена берба.
- Остало	-
2.6.2. Главне физичке и хемијске особине и знаке 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>Мирна бела вина:</u> „ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY: Умерено више екстрактивно вино углавном са умерено-вишим садржајем алкохола и умерено-вишим до вишим садржајем киселина. Тип вина се производи у два стила дефинисана у тачки 2.6.1. и Прилогу 3. Основне карактеристике: Релативна густина на 20/20°C: умерена ~ 0,99145 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970); Садржај стварног алкохола (%vol): умерено виши ~ 13,15 (од мин. 10,5 до макс. 15,0); Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 1,2 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера); Садржај екстракта без шећера (g/l): умерено виши ~ 21,62 (мин. 18,00); Садржај укупних киселина (g/l): умерено виши до виши ~ 6,2 (од мин. 4,5 до макс. 7,5);	

pH: ~ 3,1 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,65 (мин. 1,2);
 Вино је од светло жуте до жуто-зеленкасте боје са евентуално златним преливима, сортног карактера у којем доминирају воћне и/или цветне мирисне ароме, уравнотеженог и хармоничног воћног укуса са добром постојаношћу ароме. Стил вина одлежавања у дрвеним судовима карактерише да је светло жуте до интензивно жуто-зеленкасте боје, укуса и мириса од воћних до зачинских тонова са дискретним аромима храстовине.

„ТОПЛИЦА“ SAUVIGNON BLANC: Умерено-више до више екстрактивно вино углавном са умереним до умерено-вишим садржајем алкохола и умерено – вишим садржајем киселина. Тип вина се производи у два стила дефинисана у тачки 2.6.1. и Прилогу 3.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9922 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерен до умерено виши ~ 12,92 (од мин. 10,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 2,45 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): умерено виши до виши ~ 22,21 (мин. 18,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерено виши ~ 5,69 (од мин. 4,5 до макс. 7,5);
 pH: ~ 3,09 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,64 (мин. 1,2);
 Вино је зеленкасто жуте боје, сортног мириса, са воћним и/или цветно хербалним нотама, пуног укуса, уравнотежено и хармонично, са добром постојаношћу ароме. Стил вина одлежавања у дрвеним судовима карактерише да је светло жуте боје, воћних арома и укуса са дискретним аромима храстовине.

„ТОПЛИЦА“ PINOT GRIGIO: Умерено више екстрактивно вино углавном са умереним садржајем алкохола и умерено вишим садржајем киселина.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: умерено виши 0,9928 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерени ~ 12,52 (од мин. 10,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 4,04 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): умерено виши ~ 20,44 (мин. 18,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерено виши садржај ~ 5,92 (од мин. 4,5 до макс. 7,5);
 pH: ~ 3,19 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,67 (мин. 1,2);
 Вино је светло-жуте боје са зеленкастом рефлексijом, сортног мириса са бутерастим тоном, уравнотеженог и хармоничног укуса са добром постојаношћу ароме, код стила вина одлежавања у дрвеним судовима са дискретним тоновима храстовине.

„ТОПЛИЦА“ CHARDONNAY - PINOT GRIGIO: Умерено екстрактивно вино са умереним до умерено вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина

Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9900 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерено виши ~ 13,41 (од мин. 10,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 1,41 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): умерен ~ 18,89 (мин. 18,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,0 (од мин. 4,5 до макс. 7,5);
 pH: ~ 3,30 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерено низак ~ 1,34 (мин. 1,2);
 Вино је светло-жуте до жуто-зеленкасте боје, са свежим воћним мирисом, умерено пуним, избалансираним и уравнотеженим укусом, са добром постојаношћу ароме, код стила вина одлежавања у дрвеним судовима са дискретним тоновима храстовине.

Розе мирна вина:

„ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ РОЗЕ (ROSÉ): Умерено до умерено-више екстрактивно вино углавном са умереним садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9922 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерен ~ 12,57 (од мин. 10,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 1,2 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): умерено-виши ~ 22,42 (мин. 18,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,16 (од мин. 4,0 до макс. 7,5);
 pH: (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 1,70 (мин. 1,4);
 Вино је светло-розе боје, сортног средње интензивног до интензивног воћног мириса, на укусу умерено пуно, са добро избалансираним киселинама карактеристичним за сорту, складно и уравнотежено са добром постојаношћу ароме.

Црвена мирна вина:

„ТОПЛИЦА“ ПРОКУПАЦ: Високо екстрактивно вино углавном са умереним садржајем алкохола и углавном умереним садржајем киселина.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9940 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерен ~ 12,96 (од мин. 11,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 0,79 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): висок ~ 28,08 (мин. 23,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерено нижи до умерени ~ 4,69 (од мин. 4,0 до макс. 7,5);

pH: ~ 3,69 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 2,19 (мин. 1,8);
 Вино се одликује интензивном рубин црвеном до тамно црвеном бојом, фином структуром, избалансираним киселинама, воћног мириса својственог за сорту прожетог финим тоновима храстовине (за вина која су у току производног процеса била у контакту са храстовим дрветом).

„ТОПЛИЦА“ MERLOT: Високо екстрактивно вино углавном са умереним до умерено вишим садржајем алкохола и умереним до умерено вишим садржајем киселина.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: виша ~ 0,9945 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9980);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерен ~ 12,83 (од мин. 11,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 1,42 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): висок ~ 28,78 (мин. 23,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерен до умерено виши ~ 5,89 (од мин. 4,0 до макс. 8,0);
 pH: ~ 3,32 (од мин. 2,90 до макс. 4,00);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 2,09 (мин. 1,8);
 Вино се одликује затвореном до тамно црвеном бојом, фином фенолном структуром, пуног и складног укуса, воћног мириса добре постојаности својственог за сорту, прожетог финим тоновима храстовине (за вина која су у току производног процеса била у контакту са храстовим дрветом).

„ТОПЛИЦА“ PINOT NOIR: Више екстрактивно вино углавном са умереним до умерено вишим садржајем алкохола и умереним садржајем киселина.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: умерено виша ~ 0,9931 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9970);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерен ~ 12,98 (од мин. 11,5 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 1,00 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): виши ~ 26,58 (мин. 23,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерен ~ 5,22 (од мин. 4,0 до макс. 8,0);
 pH: ~ 3,29 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 2,03 (мин. 1,8);
 Вино се одликује рубин до затворено црвеном бојом, фином структуром, типичне опорости, умерено пуног и хармоничног укуса, средње постојаности ароме, воћног сортог јасно препознатљивог мириса, прожетог финим тоновима храстовине (за вина која су у току производног процеса била у контакту са храстовим дрветом).

„ТОПЛИЦА“ CABERNET SAUVIGNON: Високо екстрактивно вино углавном са умерено вишим садржајем алкохола и умерено вишим садржајем киселина.

Основне карактеристике:

Релативна густина на 20/20°C: виша ~ 0,9943 (од мин. 0,9850 до макс. 0,9980);
 Садржај стварног алкохола (%vol): умерено виши ~ 13,3 (од мин. 12,0 до макс. 15,0);
 Садржај редукујућих шећера (g/l): суво ~ 1,39 (макс. до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених у g/l као винска киселина није мањи од вредности која је за 2 g/l мања од садржаја непреврелог шећера);
 Садржај екстракта без шећера (g/l): висок ~ 28,56 (мин. 23,00);
 Садржај укупних киселина (g/l): умерено виши ~ 5,55 (од мин. 4,0 до макс. 8,0);
 pH: ~ 3,48 (од мин. 2,90 до макс. 3,80);
 садржај пепела (g/l): умерен ~ 2,00 (мин. 1,8);
 Вино се одликује затвореном црвеном бојом, пуног и складног укуса, добре постојаности ароме, воћног мириса на ситно јагодасто воће својствено за сорту, прожетог финим тоновима храстовине (за вина која су у току производног процеса била у контакту са храстовим дрветом).

Ако су вина напред наведених типова добијена у годинама изузетно повољним за гајење винове лозе, или од грожђа из пробирне бербе, као и од грожђа убраног касније у односу на уобичајено време бербе чиме је повећан проценат шећера у грожђу, односно шири, садржај редукујућих шећера у вину може бити до 12 g/l.

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

- Обавезно одлеживање минимално 6 месеци у дрвеним судовима у минималној количини од 50% од укупне количине вина и обавезно сазревање вина у боцама у минималном временском периоду од 3 месеца за целокупну количину флашираног вина – за стил вина типа МБ1, МБ2 и МБ3 и МБ4 који одлежива у дрвеним судовима.
- Обавезно одлеживање вина у дрвеним судовима минимално 6 месеци и обавезно сазревање вина у боцама у минималном временском периоду од 3 месеца за целокупну количину флашираног вина - за вина са географским пореклом са наведеним методом производње „одлежало у дрвеном суду“ / „барик“ / „barrique“.
- Обавезно одлеживање минимално 18 месеци у дрвеним судовима и обавезно сазревање вина у боцама у минималном временском периоду од 3 месеца за целокупну количину флашираног вина - за вина са додатном ознаком „резерва“ / „reserve“.
- Обавезно одлеживање минимално 18 месеци у дрвеним судовима од српског храста и обавезно сазревање вина у боцама у минималном временском периоду од 3 месеца за целокупну количину флашираног вина - за вина која уз додатну ознаку „резерва“ / „reserve“, носе израз „српски храст“ / „српски барик“.
- Обавезно одлеживање минимално 24 месеца у дрвеним судовима и обавезно сазревање вина у боцама у минималном временском периоду од 6 месеци за целокупну количину флашираног вина - за вина која испред додатне ознаке „резерва“ / „reserve“ имају декларисан израз „гранд“ / „grand“.

2.7. Појединости о:

2.7.1. Повезаности квалитета, угледа или других специфичних карактеристика вина са виноградарским регионом из кога вино потиче

[] ПРОМЕНА ПОДАТАКА У ЕЛАБОРАТУ: Промена бр. _____ Датум усвајања промене _____ године, чиме се поништава одговарајућа страница која је усвојена _____ године.

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

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

А) Утицај положаја и орографских карактеристика на квалитет и карактеристике вина

- Положај

Географска ширина

Рејон се простире од 43°23' географске ширине на северу до 43°02' географске ширине на југу.

- Орографске карактеристике

Надморска висина

Већи део рејона се простире на надморским висинама од 200 до 550 m, али се предели где се простиру виногорја и где се налазе виногради углавном налазе на надморским висинама од 250 до 480 m. Надморска висина рејона се постепено смањује идући од северозапада и југозапада ка југоистоку и централном делу рејона. У Прилогу 1 дата је прегледна мапа надморске висине терена.

Нагиб терена

Орографске карактеристике рејона омогућавају, у опсегу повољних надморских висина, избор веома квалитетних положаја за гајење винских сорти. Унутар рејона терени на којима се налазе виногради су углавном благо до средње нагнати. У Прилогу 1 дата је прегледна мапа нагиба терена.

Експозиција терена

У рејону су присутни терени различито експонирани сунцу. Релјефна израженост терена и различита експонираност сунцу дају могућност за правилан избор виноградарског положаја који обезбеђује добро сазревање и висок квалитет грожђа винских сорти различитих епоха сазревања. Виногради се углавном налазе на јужним и југоисточним експозицијама, као и на врховима брда и платоима. Цела Топличка котлина је заталасана: чине је брда која у простору имају изглед дугачких греда које се пружају у правцу северозапад – југоисток. На падинама брда које су експонирани јужно, југозападно и југоисточно, налазе се виногради. Услед релјефне изражености терена, повећане инсолације и сталних ваздушних струјања са врха ка подножју брда, ови положаји имају специфичну мезоклиму. У Прилогу 1 дата је прегледна мапа експозиције терена.

Окруженост рејона планинама

Релјеф Топличког рејона карактеришу планине са северне стране рејона: Велики Јастребац (1492 m) и Мали Јастребац (946 m), које представљају два масива планине Јастребац подељена превојем Грабац и припадају Родопским планинама. На југу рејона налазе се планине Радан, Соколовица, Видојевица (1155 m) и Пасјача (901 m) које такође припадају Родопским планинама. Са западне стране је планина Копаоник. Падине и венци ових планина, као и брдовити терени заступљени на северу и југу рејона орографски карактеришу овај рејон. Источни део рејона је претежно благо брдовит, са равним теренима идући ка Јужној Морави.

Заокруженост рејона планинама формира природни амфитеатар чију основу чини широка Топличка котлина, са заталасаним брдима у чијим подножјима су речни токови и сеоска насеља. На падинама ових брда, која се углавном простиру у правцу северозапад – југоисток, налазе се виногради. Заклоњеност Топличког рејона планинама – Копаоником са запада и Јастребцем са севера спречавају продор хладног и влажног ваздуха у котлину, при чему се највећа количина падавина излучи на врховима планина. Просечна годишња количина падавина за вегетациони период износи око 350mm. Релативно мала количина падавина у најтоплијим месецима, стална блага ваздушна струјања на релјефно израженим теренима где се налазе виногради, доприносе појави благог до умереног водног дефицита што се позитивно одражава на квалитет грожђа сорти за производњу црвених вина – позитивни ефекти на структуру бобице и концентрацију фенолних једињења.

Релјефна израженост – благо до умерено нагнати терени (посебно изражени у Прокупачком виногорју) и различите надморске висине терена на којима се налазе виногради обезбеђују добру инсолацију винограда и стална ваздушна струјања, смањују ризик за развој гљивичних болести, умањују ризик од измрзавања и стварају изузетно повољне услове за постепено и квалитетно сазревање грожђа.

Присуство терена различитих експозиција, благо заталасани терени и целодневна осунчаност винограда пружају могућност правилног избора положаја и одговарајуће експозиције за квалитетну производњу како белих, тако и црних винских сорти различитих епоха сазревања.

Све ово доприноси стварању специфичних мезоклиматских услова на положајима где се налазе виногради који су, уз карактеристике земљишта, кључни чиниоци аутентичности и препознатљивости вина овог подручја.

У оквиру Топличког рејона одвијају се све фазе производње: од производње грожђа до финалног производа – вина. На тај начин је у потпуности обезбеђена контрола квалитета и следљивост.

Специфичан положај и окруженост планинама, релјефна израженост терена и веће надморске висине утицали су на формирање специфичних топлотних услова: У току вегетације, посебно у периоду август- септембар, присутне су значајне разлике између дневних и ноћних температура. Овакве температурне флукуације испољавају позитиван утицај на квалитет грожђа и вина и са тог становишта веома су важна карактеристика овог рејона.

Пејзажне карактеристике

У овом рејону најзаступљеније су шуме храста, цера и сладуна, као и претежно горске букове шуме на падинама планина, а у пределима око река претежно влажне и поплавне шуме храста лужњака, јасена, јове, врбе, тополе и др. Од речних токова овде се налазе мање реке: Алабанска, Бресничка и Девчанска река, док се ток Јужне Мораве поклапа са западном границом рејона, а кроз рејон протиче река Топлица, која је најупечатљивија река. Топлица код Прокупља тече кратким сужењем (Хисарски теснац), а затим улази у равницу Добрича и до ушћа има изглед равничарске реке са изразито вијугавим током. У самом граду Прокупљу постоји ретка природна појава. Ради се о необичном природном феномену везаном за реку Топлицу, који се могу срести у свету али је овај домаћак Прокупља јединствен у Европи. Наиме, река Топлица пролазећи кроз Прокупље прави две сутеске – епигенетске долине. Овакве појаве се јављају у природи када се река ненормално усеца у више земљиште од отпорнијих стена, и ако се у непосредној близини налази ниже земљиште сачињено од мекших стена. Наш познати научник Јован Цвијић је овом природном феномену дао име „Епигенија“.

У рејону се налазе и засади различитих воћних врста за које постоје повољни услови за гајење, од којих су најзаступљенији засади шљиве и вишње нарочито у Југбогдановачком виногорју.

Детаљи о виноградарском географском производном подручју и прегледне карте приказане су у Прилогу 1.

Б) Карактеризација климе рејона Топлица

Низ података који је анализиран односи се на период 1961 – 2010. године. На основу ових података направљена је климатска анализа виноградарских индекса за станицу Прокупље.

Прилог 2: Климатолошке карактеристике рејона Топлица и прегледна мапа типова земљишта.

Средња температура ваздуха за вегетациони период (AVG) износи 17,0°C и на основу овог показатеља Топлица се налази на граници две климатске групе- средња и топла. Сума ефективних температура - Винклеров индекс (WIN) 1556,1 и сума биолошки ефективних температура (BEDD) 1312,3 указују да у рејону Топлица владају повољни температурни услови за гајење винове лозе и производњу квалитетног грожђа сорти обухваћених елаборатом.

Хуглинов хелиотермички индекс (HI) 2151,7 као показатељ топлотних и светлосних услова, сврстава Топлицу у класу HI+1 - умерено топла клима и такође указује на повољне услове за сазревање грожђа.

Индекс свежине ноћи (CI) 10,2 сврстава Топлицу у групу - Врло хладне ноћи (CI+2) < 12 °C. Овај индекс описује ноћне температуре у периоду сазревања грожђа (септембар) и значајан је показатељ квалитативног потенцијала виноградарског рејона у односу на синтезу секундарних метаболита (феноли, антоцијани, ароматичне материје) у грожђу и њихов садржај у вину. Температурне разлике између дана и ноћи у периоду сазревања грожђа (половина августа и септембар месец) износе 10 до 15 °C и обезбеђују веома повољне услове за синтезу полифенолних једињења.

Просечан број дана у периоду вегетације са минималним дневним температурама мањим од 0°C у рејону Топлица је 5,8. Број дана у периоду вегетације са максималним дневним температурама једнаком или већом од 35°C је 7,0, што сврстава овај рејон у групу рејона са умереним бројем дана са екстремно високим температурама. Број дана у периоду вегетације са максималном дневном температуром једнаком или мањом од -15°C је 2,4, што сврстава овај рејон у групу рејона са средњим бројем дана са екстремно ниском температуром.

Просечна годишња количина падавина у рејону Топлица (станица Прокупље) износи 556,7 mm. Знатно прецизнији показатељ водног режима (са становништва гајења винове лозе) је количина падавина у вегетационом периоду и распоред падавина по фенофазама. У току вегетационог периода (април – октобар) просечно падне 347,4 mm падавина. Од тога, у мају, јуну и јулу падне највише падавина (163 mm) што одговара периоду интензивног развоја зелених бобица - када су и захтеви лозе за водом највећи. Након овог периода количина падавина се постепено смањује тако да су август и септембар месеци са најмање падавина у току вегетације. Фенолошки, у том периоду бобице су већ у *шарку*, другој половини или при крају треће фазе развоја (у зависности од епохе сазревања) – када је интензивна акумулација шећера у бобицама, синтеза фенолних једињења и мирисних компонената. У овом периоду потребе винове лозе за водом се постепено смањују све до достизања пуне зрелости (или технолошке).

Сви наведени и анализирани климатолошки подаци указују да у рејону Топлица постоје веома повољни услови – топлотни, светлосни и водни за производњу квалитетног грожђа сорти наведених у елаборату. Добра осунчаност у току дана, изражене температурне разлике између дана и ноћи утичу на хемијски састав грожђа – погодују синтези фенолних и ароматичних једињења белих и црних винских сорти и обезбеђују усклађености садржаја и структуре киселина што је посебно изражено и значајно код белих сорти, ранијег сазревања (шардоне, пино сиви, совињон бели). Код типа вина МР1 производне карактеристике сорте Прокупац имају доминантни утицај на карактеристике вина тог типа.

У Прилогу 2 дате су климатолошке карактеристике рејона Топлица.

В) Карактеристике земљишта

У погледу земљишних ресурса Топлички рејон се одликује доста повољним саставом са становништва виноградарске производње. Педолошки покривач је веома хетероген у смислу броја различитих типова земљишта која се срећу. На педолошкој карти је издвојено 14 различитих типова земљишта, са много различитих подтипова, варијетета и форми. Међутим, три типа земљишта покривају око 90% рејона. То су еутрични камбисоли, смонице и флувисоли. Земљишта Топличког рејона су у највећем обиму образована на терцијарним језерским седиментима неогена, као и на делувилалним и пролувијално-делувилалним седиментима, док су у извесној мери присутне и метаморфне стене, и то у виду мермера, микашиста и гнајсева. У доњем току Топлице и њених притока се јављају и земљишта образована на холоценским терасама.

Посматрајући посебно виногорја Топличког рејона, појављују се одређене законитости у земљишном покривачу. У Житорајском виногорју су смонице и еутрични камбисоли подједнако заступљени. У Југбогдановачком виногорју доминирају смонице, док су у Прокупачком виногорју подједнако заступљени еутрични камбисоли и смонице.

У смислу физичких, водно физичких и хемијских особина, земљишта Топличког рејона, су у целини посматрано, веома повољна за виноградарску производњу.

У Прилогу 2 дата је прегледна мапа типова земљишта.

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

Посматрано кроз дуг историјски период, подручјем садашњег рејона Топлица кретали су се многи народи и цивилизације, за које се зна да су гајили винову лозу – Илири, Трачани, Келти, а касније и Римљани. На основу података и мишљења историчара, виноградарство је, у овој области било заступљено још у шестом веку пре Нове ере. У римско доба, око јаких војних и привредних центара Империје, а један од њих је био и Наисус (на подручју данашњег Ниша), виноградарство је било развијено. О томе сведоче и остаци споменика из првог, другог и трећег века, на којима је уклесана винова лоза а који су пронађени у околини града Прокупља. За време разарања римске цивилизације, у походима варварских народа, посебно Хуна половином петог века, на удару се нашло и виноградарство. У Средњем веку виноградарство се обнавља и повећавају се површине под виновом лозом. По неким ауторима, становништво које се бавило виноградарством од њега је остваривало и најзначајније приходе. Сматра се да су у 14. веку, када је почело надирање Турака, и мошти светаца повлачене и скриване испред њих, 1386. године пред опсадом Ниша, мошти Светог Прокопија пренете у садашње Прокупље. Од тог доба, сви су изгледали да Прокупље добија име по овом светцу – Прокопије. Из повеље кнегиње Милице и њених синова Стефана и Вука Лазаревића, види се да је у то време на подручју и околини садашњег Прокупља, било пуно винограда и да је виноградарска производња у то време била значајна. У једној од повеља кнегиње Милице из 1395. године стоји да она манастиру Светог Пантелејмона на Светој гори дарује виноград „ва граде, свјатаго Прокопија“. Осим што је то прво помињање словенског имена Прокупља, садржај повеље указује да је реч о подручју богатом виновом лозом. И каснији путописци, који су овуда пролазили „царским друмом“ на путу од Цариграда ка Риму, нису пропустили да забележе ту одлику овога краја. Све до XVII века, Прокупље је имало јаку Дубровачку колонију која је бројала 30 – 40 кућа и према подацима Дубровачке архиве, трговци су поред куће и дућана обавезно поседовали и 2 – 5

винограда. Из те давне прошлости потиче и сорта винове лозе „прокупац“, аутохтона српска сорта. Познато је да је вишевековни период турске владавине запамћен и по стагнацији виноградарске производње али после ослобађања од Турака, отпочиње нагло ширење гајења винове лозе и поновни развој виноградарства. Крајем 19. Века свако сеоско домаћинство је имало мањи или већи виноград. Доминирала је сорта Прокупац са Пловдином као пратећом сортом.

Појава филуксере на европском тлу изазива масовно пропадање винограда широм Европе па и у Србији. Приближно у исто време у виноградима се појављују и гљивичне болести – пламењача и пепелница.

У Нишу се, 1889. године, окупља српска виноградарска јавност на Нишком виноградарском збору где су разматрали начине изласка из филуксерне кризе. Тада се усваја препорука да се приступи оснивању нових лозних расадника (до тада су постојала два – у Смедереву и Букову).

У периоду између два светска рата усвајане су нове технологије засноване на промени начина гајења и обавезном калемљењу као биолошкој методи једино прихватљивој у превазилажењу проблема које изазива филуксера. Касније, у другој половини 20. века, у рејону се подижу већи комплекси винограда са, у то време, новоинтродукованим белим и црним винским сортама. У засадима се постизао висок квалитет грозђа.

По завршетку Другог светског рата, виноградарство Топличког рејона се санира и обнавља а затим отпочиње нагло унапређење. Интензивно се ради на увођењу нових сорти и унапређењу технологије производње грозђа и вина. Посебан допринос у овим активностима дао је Завод за виноградарство и винарство, који је у првим послератним годинама основан у Нишу. На друштвеном и задружном сектору се подижу савремени засади винове лозе, са одабраним сортиментом и савременом технологијом. Изграђени су нови, савремени подрумски капацитети, који могу да прикупе и прераде велике количине грозђа, што је битно утицало на поправку квалитета произведеног вина Топличког рејон. У оквиру радне организације „Топлица“ која је била саставни део АИК „Ниш“ подигнути су виноградни косама у околини Блага, а у сортименту су биле заступљене следеће сорте: Прокупац, Вранац, Бургундац црни, Гаме.

Осамдесетих година 20. века, са економском и политичком нестабилношћу целе земље и региона, јављају се проблеми и у виноградарској и винарској производњи: недостају средства за одржавање винограда, смањује се обим производње и квалитет производа. Нестабилно тржиште и неизвесан пласман производа учинили су да се значајне површине под виноградима запусте.

У ближој историји, после Другог светског рата у овом виногорју је шездесетих година прошлога века утемељено предузеће „Прокупац“, које носи назив по најпознатијој српској аутохтоној сорти, која уједно потиче са ових простора. Највећи број писаних докумената указује да Прокупац води порекло из околине Прокупља, древног виноградарског центра. Поред Србије (углавном Топлица и Жупа) гаји се и у Македонији и Бугарској где је пренета из Србије. У зависности од места где се гаји, називају га и: Рскавац, Каменичарка, Црнина, Црнка, Прокупка, Скопско црно, Нишевка, Зарчин. Почетак 21. века карактерише подизање нових модерних засада винове лозе у Топличком рејону, тачније у Прокупачком виногорју. У сортименту по површинама поново доминира сорта Прокупац која је амблем виноградарства овог рејона. Поред Прокупца, у виноградима су заступљене и интернационалне сорте за производњу белих, розе и црвених вина: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc...

У Топличком рејону 5.610 газдинстава поседују винограде, што чини око 28,25% од укупног броја пољопривредних газдинстава овог рејона. Највећи број винограда се налази у општини Прокупље, иако највећу површину под виноградима има општина Житорађа. Цео Топлички рејон има дугу традицију гајења винове лозе и производње вина. У последњих десетак година у Топличком рејону, тачније у Прокупачком виногорју је подигнуто око 60 ha савремених винограда. Посебна пажња се посвећује правилном избору сорте и лозне подлоге као и избору положаја, избору система гајења и бризи о висини приноса и здравственом стању грозђа.

1.3. Сортне карактеристике винограда

Виногради за производњу грозђа намењеног производњи квалитетних вина са географским пореклом су са већим бројем сорти за производњу белих, розе и црвених вина.

Основне сорте за производњу белих вина су: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, чије грозђе мора да учествује 100% у наведеним типовима белих мирних вина која потичу од грозђа сорти Sauvignon Blanc, Chardonnay и Pinot Grigio, или најмање 85% вина мора да потиче од грозђа наведених сорти уз учешће највише 15% вина које потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Топлички рејон; За тип вина МБ4 (Chardonnay - Pinot Grigio) најмање 30% вина мора да потиче од грозђа сорте Chardonnay и најмање 30% вина мора да потиче од грозђа сорте Pinot Grigio;

Основна сорта за производњу розе/rose вина је Прокупац чије грозђе мора да учествује 100% у винима која потичу од грозђа сорте Прокупац или најмање 85% вина мора да потиче од грозђа сорте Прокупац уз учешће највише 15% вина које потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе/rose вина за Топлички рејон;

Основне сорте за производњу црвених вина су: Прокупац, Cabernet Sauvignon, Merlot и Pinot Noir чије грозђе мора да учествује 100% у наведеним типовима црвених мирних вина која потичу од грозђа сорти Прокупац, Cabernet Sauvignon, Merlot и Pinot Noir, или најмање 85% вина мора да потиче од грозђа наведених сорти уз учешће највише 15% вина које потиче од грозђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Топлички рејон;

1.4. Основне карактеристике система гајења

Системи гајења су усклађени са специфичностима сорте и условима гајења. Одабрани систем гајења са свим његовим елементима: размак између редова и у реду, начин резидбе, висина стабла, систем наслона, начин одржавања земљишта (затрављивање, малчовање, систем сталне обраде земљишта), и посебно пажљив избор ампелотехничких мера доприносе стварању специфичне микроклиме чокота (шпалира) и производњи висококвалитетног грозђа.

У постојећим виноградима је заступљен шпалирски систем гајења са наслонима од дрвених стубова и инокс жице. Размак између редова углавном 2,3 до 2,6 m а између чокота у реду 0,6- 1,0 m. Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима рејона Топлица у којима се производи грозђе намењено производњи вина са географским пореклом је од 4.000 биљака по хектару до највише 7000 биљака по хектару.

У виноградима су заступљени следећи облици стабла и начини резидбе: Гијов једногуби (*single guyot*) и двогуби (*double guyot*) са вертикалним стаблом висине 70 -85 cm; Модификована Задарска лепенца (Прокупац), Ројатска кордуница (*royat cordon*) са вертикалним стаблом од 40 – 60 cm (Прокупац) до 70-90 cm (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot Grigio). Густина садње, облици стабла и начин резидбе су прилагођени сорти, подручју гајења, производним циљевима и средствима механизације. Принос грозђа по хектару је у складу са законским нормама, до 8.000 килограма по хектару (за винограде са преко 4.000 биљака по хектару) уз законом дозвољена повећања приноса у повољним годинама.

С обзиром на то да су тип и квалитет сваког вина унапред дефинисани, сваке године се у складу са метеоролошким условима и гајеном сортом врши одабир специфичних ампелотехничких мера, одређује интензитет и време њихове примене: уклањање сувишних ластара, правилно позиционирање ластара у простору – формирање танких и проветрених шпалира), дефолијација у различитим фенофазама развоја лозе – у зависности који ефекат је потребно постићи у одговарајућој години, проређивање грозђа (зелена берба).

Оптимална обезбеђеност биљака хранљивим елементима се, ако је потребно, постиже додавањем хранива у земљиште или фолијарно, након обављених хемијских анализа земљишта и фолијарне дијагностике. Све ове мере имају за циљ изbalансираност чокота – равнотежу вегетативног и родног потенцијала која у основи представља основни задатак сваког виноградаря и предуслов за производњу грожда високог енолошког потенцијала. Посебна пажња се посвећује одређивању момента бербе грожда на основу показатеља фенолне зрелости, садржаја шећера и киселина као и њиховог међусобног односа, рН вредности, здравственог стања и осталих чиниоца који се редовно и перманентно прате у фази сазревања грожда. Имајући у виду географске и еколошке специфичности и примену специфичних ампелотехничких мера, остварени су сви потребни предуслови за производњу веома квалитетног винског грожда.

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

Специфични мезоклиматски услови у комбинацију са земљишним условима су од кључног значаја за испољавање квалитета и специфичности вина са овог виноградарског подручја.

Црвена вина: Пуна, са умереним до умерено вишим садржајем екстракта, интензивно обојена, богата фенолним материјама, изражене воћне ароме. Висок потенцијал за одлеживање.

Розе/rose вина: Свежа, лепршава, са лепо изbalансираним киселинама, умерено екстрактивна, воћног ароматског комплекса.

Бела вина: Свежа, воћна, екстрактивна са израженим и постојаним ароматичним комплексом.

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 сесуштински или искључиво приписују географском окружењу

Географски положај Топличког виноградарског рејона (Топличке котлине), окруженост планинским масивима, и због тога мала количина падавина у вегетационом периоду (око 350 mm), велики број сунчаних сати и орографске карактеристике терена, условили су формирање специфичних макро и мезоклиматских услова који значајно испољавају утицај на квалитет произведеног вина и чине га специфичним и препознатљивим за подручје одакле потичу.

Велика могућност избора терена са повољним експозицијама и одговарајућом надморском висином (до 480 m), омогућава поступно сазревање грожда белих винских сорти, достизање уравнотеженог односа садржаја и структуре киселина и шећера и формирање и очување ароматичног комплекса.

Повољне дневне температуре ваздуха у току лета и велика температурна разлика између дана и ноћи у периоду сазревања грожда, имају изузетно позитиван утицај на квалитет произведеног грожда и вина. Доприносе достизању уравнотеженог односа садржаја и структуре киселина и шећера и ароматског комплекса код белих винских сорти, код црвених доприносе формирању зрелих танина и добре обојености pokožице и постизању фенолне зрелости уз повољан садржај киселина. Црвена вина оваквих хемијских својстава су богата екстрактима, интензивно обојена, пуна и хармонична и имају висок потенцијал за одлеживање.

Окруженост Топличке котлине планинама утиче на специфичан плувиометријски режим са око 350 mm падавина у вегетационом периоду. Наведене климатолошке карактеристике доприносе присуству благог до умереног водног дефицита што веома погодује производњи квалитетног грожда и висококвалитетних црвених вина.

Сума ефективних температура од 1556°C у току вегетације (Winkler index) и вредност хелиотермичког индекса указују на веома повољне климатске услове за гајење, као и за квалитетно и потпуно сазревање грожда и ластара сорти које су обухваћене елаборатом. Благ до умерен дефицит влаге, који је карактеристичан за ово подручје утиче на крупноћу бобице. Бобице су ситније при чему се мења однос pokožица-бобица, односно повећава удео pokožице у маси бобице а самим тим и садржај фенолних једињења у вину што значајно утиче на квалитет произведених црвених вина. Вина су интензивне боје, имају изражен воћни карактер и висок садржај полифенола. Виногради се простиру на рељефно израженим теренима, одговарајућим надморским висинама су изложени сталним ваздушним струјањима благог интензитета, што је од изузетне важности за производњу здравог грожда.

Правилан избор и време примене специфичних ампелотехничких мера (у складу са сортом и метеоролошким условима године), доприносе производњи висококвалитетног грожда. Проређивањем и правилним позиционирањем ластара у простору - одржавањем танких и проветрених шпалера и, по потреби, применом дефолијације у различитим фенофазама стварају се специфични микроклиматски услови у зони гроздова и утиче се на висину приноса, крупноћу бобице, обојеност, фенолни профил бобице, садржај шећера и киселина. Стручно одржавање винограда и висок степен механизованости обезбеђују да се све операције у винограду спроведу на време и у најкраћем року, што је од пресудног значаја за стабилну и квалитетну виноградарску производњу.

Адекватна опремљеност винарија омогућује примену савремених поступака за прераду грожда и негу произведеног вина. Високообразовани кадар са енолошким искуством у производњи вина примењује енолошке поступке којима настоји да постојећу специфичност и аутентичност поднебља који су уткани у произведено грожде, што верније преточе и очувају у боци вина.

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

У складу са Законом о вину („Службени гласник РС“ бр. 41/09 и 93/12) односно прописом којим је регулисано вино и подзаконским актом којим се уређује декларисање и производња вина за додатне ознаке: „младо“, „сопствена производња“, „архивско“ вино, „касна берба“, „пробирна берба“/ „селекција“/ „selection“, „одабране бобице“ / „селекција бобица“, као и у складу са законском регулативом за признати традиционални назив „Ружно“.

Напомена: За декларисање вина изразом „резерва“/„reserve“, неопходно је да буду испуњени услови обавезног одлеживања минимално 18 месеци у дрвеним судовима и обавезног сазревања вина најмање 3 месеца у боцама. За декларисање вина изразом „српски храст/српски барик“, испред додатне ознаке „резерва“/„reserve“, неопходно је да буду испуњени услови обавезног одлеживања минимално 18 месеци у дрвеним судовима од српског храста и обавезног сазревања вина најмање 3 месеца у боцама. За декларисање вина изразом „гранд/grand“ испред додатне ознаке „резерва“/„reserve“, неопходно је да буду испуњени услови обавезног одлеживања минимално 24 месеца у дрвеним судовима и обавезног сазревања вина најмање 6 месеци у боцама.

2.9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично

У складу са правилником о начину паковања, декларисања и одлеживања мирног вина, неких специјалних вина и других производа у производњи и промету (Сл. гласник бр. 38/12, 50/15, 62/16 и 24/17).

На комерцијалним етикетама и паковањима вина са географским пореклом најкрупнији податак (поред назива вина и знака или лого-а произвођача), је „Топлица“ или „Топлички рејон“ 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

Произвођачи вина са географским пореклом су чланови Удружења произвођача вина са ознаком географског порекла „ТОПЛИЦА“.

Берба грозђа мора бити искључиво ручна. Транспорт грозђа мора бити у гајбицама.	
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) или Контролна организација (овлашћена од стране надлежног министарства).	
2.12. Знак или лого којим се идентификује ознака географског порекла, односно друге ознаке за вино са географским пореклом	
-	
2.13. Напомене	
-	
2.14. Број страница Спецификације производа	11 + Прилози 1,2,3
2.15. Прилози	
Прилог 1 – Границе рејона Топлица, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“ и детаљи о виноградарском производном подручју. Прилог 2 – Климатске карактеристике рејона Топлица и прегледна мапа типова земљишта. Прилог 3 – Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „ТОПЛИЧКИ РЕЈОН“/„ТОПЛИЦА“.	