

НАЗИВ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧА - УДРУЖЕЊА ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА (ВИНАРИЈА) – ПОДНОСИОЦА ЕЛАБОРАТА			
Удружење произвођача грожђа и вина са ознаком географског порекла „СРЕМ – ФРУШКА ГОРА“.			
АДРЕСА СЕДИШТА ОРГАНИЗАЦИЈЕ (УДРУЖЕЊА) ПРОИЗВОЂАЧА			
Нови Сад, Народног фронта 10, Република Србија			
ДАТУМ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА		ДАТУМ УСВАЈАЊА ЕЛАБОРАТА	
28	07	2017	24 04 2019
БРОЈ ЕЛАБОРАТА			
320-00-682/2017-08			

ЕЛАБОРАТ О ПРОИЗВОДЊИ ВИНА СА ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

ОЗНАКА КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „СРЕМСКИ РЕЈОН“ / “СРЕМ“

I ОПШТИ ДЕО ЕЛАБОРАТА

1. НАЗИВ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА И ОСТАЛИ ПРАТЕЋИ ПОДАЦИ

1.1. Назив ознаке географског порекла
„СРЕМСКИ РЕЈОН“/“СРЕМ“
1.2. Врсте вина
МИРНА ВИНА КВАЛИТЕТНА ПЕНУШАВА ВИНА
1.3. Типови вина
А. Бела мирна сува/полусува вина – Тип Б: БМ 1 – „СРЕМ“ CHARDONNAY; БМ 2 – „СРЕМ“ SAUVIGNON BLANC, БМ 3 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING; БМ 4 – „СРЕМ“ PINOT GRIGIO; БМ 5 – „СРЕМ“ RIZLING ITALIJANSKI; БМ 6 – „СРЕМ“ TAMJANIKA; БМ 7 – „СРЕМ“ Rizling italijanski-Chardonnay-Semillon-Traminac-Tamjanika БМ 8 – „СРЕМ“ TAMJANIKA – TRAMINAC; БМ 9 – „СРЕМ“ TRAMINAC; БМ 10 – „СРЕМ“ SILA; БМ 11 – „СРЕМ“ PINOT BLANC; БМ 12 – „СРЕМ“ NEOPLANTA; БМ 13 – „СРЕМ“ CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC- RAJNSKI RIZLING БМ 14 – „СРЕМ“ Rajnski rizling -Traminac-Rizling italijanski БМ 15 – „СРЕМ“ Rizling italijanski - Sauvignon blanc – Pinot blanc БМ 16 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING (традиционална производња); БМ 17 – „СРЕМ“ TRAMINAC(традиционална производња); Б. Розе сува/полусува мирна вина Тип Р: РМ 1 – „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA-PINOT NOIR; РМ 2 – „СРЕМ“ ROZE MERLOT; РМ 3 – „СРЕМ“ ROZE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT; РМ 4 – „СРЕМ“ ROZE PINOT NOIR; РМ 5 – „СРЕМ“ ROZE PORTUGIZER; РМ 6 – „СРЕМ“ ROZE MERLOT- FRANKOVKA; РМ 7 – „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA; В. Црвена мирна сува/полусува вина – Тип Ц: ЦМ 1 – „СРЕМ“ MERLOT ; ЦМ 2 – „СРЕМ“ PINOT NOIR; ЦМ 3 – „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON; ЦМ 4 – „СРЕМ“ FRANKOVKA; ЦМ 5 – „СРЕМ“ PORTUGIZER; ЦМ 6 – „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC; ЦМ 7 – „СРЕМ“ CABERNET FRANC; ЦМ 8 – „СРЕМ“ GAMAY NOIR; ЦМ 9 – „СРЕМ“ PROBUS; ЦМ 10 – „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC (традиционална производња); ЦМ 11 – „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC(традиционална производња); ЦМ 12 – „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC- CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC (традиционална производња); ЦМ 13 – „СРЕМ“ MARSELAN; ЦМ 14 – „СРЕМ“ MERLOT – PINOT NOIR; ЦМ 15 – „СРЕМ“ PINOT NOIR (традиционална производња); ЦМ 16 – „СРЕМ“ ЦРВЕНО ВИНО Г. Црвена мирна полуслатка/слатка вина-Тип Ц ЦМ1 полуслатко/слатко - „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC; Д. Квалитетна пенушава бела вина КПБ1 - „СРЕМ“ CHARDONNAY - RAJNSKI RIZLING Ђ. Квалитетна пенушава розе вина КПР1 - СРЕМ“ PINOT NOIR;

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 „Г.И.“															
☐		„младо“		☐		„сопствена производња“		☐		остало (навести)					
1.5.2. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „К.П.К.“															
☒		„младо“		☒		„сопствена производња“		☒		„архивско“		☒		„резерва“/“reserve“	
☐		„апсолутна виноград. парцела“/ „апсолутна парцела“		☒		„вино од самотока“/ „самоток“		☐		„касна берба“		☒		„пробирна берба“/ „селекција“/“selection“	
☒		„одабране бобице“/“селекција бобица“		☐		„суварак“		☐		„ледено“					
☐		остало (навести)													
1.5.3. Додатне ознаке уз ознаку контролисаног географског порекла и ознаку „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 6284/2015, 13.07.2015.године Београд															
Број телефона / Број факса					E-mail адреса										
*****					fruskagora.udruzenje@gmail.com										
Матични број организације (удружења)					ПИБ организације (удружења)										
2 8 1 7 8 0 9 3					109062300										
Име и презиме одговорног лица удружења					Број телефона одговорног лица удружења										
Гордан Башић					*****										
Име и презиме одговор. лица за ознаку гео. пор. (заједнички представник/пуномоћник)					Број телефона одговорног лица за ознаку гео. пор.										
Слободан Спасовски					*****										

2. СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА

2.1. Назив ознаке географског порекла
„СРЕМСКИ РЕЈОН“/„СРЕМ“
2.2. Типови вина
А. Бела мирна сува/полусува вина – Тип Б: БМ 1 – „СРЕМ“ CHARDONNAY; БМ 2 – „СРЕМ“ SAUVIGNON BLANC, БМ 3 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING; БМ 4 – „СРЕМ“ PINOT GRIGIO; БМ 5 – „СРЕМ“ RIZLING ITALIJANSKI; БМ 6 – „СРЕМ“ TAMJANIKA; БМ 7 – „СРЕМ“ Rizling italijanski-Chardonnay-Semillon-Traminac-Tamjanika БМ 8 – „СРЕМ“ TAMJANIKA – TRAMINAC; БМ 9 – „СРЕМ“ TRAMINAC; БМ 10 – „СРЕМ“ SILA; БМ 11 – „СРЕМ“ PINOT BLANC; БМ 12 – „СРЕМ“ NEOPLANTA; БМ 13 – „СРЕМ“ CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC- RAJNSKI RIZLING БМ 14 – „СРЕМ“ Rajnski rizling - Traminac-Rizling italijanski БМ 15 – „СРЕМ“ Rizling italijanski - Sauvignon blanc – Pinot blanc БМ 16 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING (традиционална производња); БМ 17 – „СРЕМ“ TRAMINAC(традиционална производња); Б. Розе сува/полусува мирна вина Тип Р: РМ 1 – „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA-PINOT NOIR; РМ 2 – „СРЕМ“ ROZE MERLOT; РМ 3 – „СРЕМ“ ROZE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT; РМ 4 – „СРЕМ“ ROZE PINOT NOIR; РМ 5 – „СРЕМ“ ROZE PORTUGIZER; РМ 6 – „СРЕМ“ ROZE MERLOT- FRANKOVKA; РМ 7 – „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA; В. Црвена мирна сува/полусува вина – Тип Ц: ЦМ 1 – „СРЕМ“ MERLOT ; ЦМ 2 – „СРЕМ“ PINOT NOIR; ЦМ 3 – „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON; ЦМ 4 – „СРЕМ“ FRANKOVKA; ЦМ 5 – „СРЕМ“ PORTUGIZER; ЦМ 6 – „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC; ЦМ 7 – „СРЕМ“ CABERNET FRANC; ЦМ 8 – „СРЕМ“ GAMAY NOIR; ЦМ 9 – „СРЕМ“ PROBUS; ЦМ 10 – „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC (традиционална производња); ЦМ 11 – „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC(традиционална производња); ЦМ 12 – „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC- CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC (традиционална производња); ЦМ 13 – „СРЕМ“ MARSELAN; ЦМ 14 – „СРЕМ“ MERLOT – PINOT NOIR; ЦМ 15 – „СРЕМ“ PINOT NOIR (традиционална производња); ЦМ 16 – „СРЕМ“ ЦРВЕНО ВИНО Г. Црвена мирна полуслатка/слатка вина-Тип Ц ЦМ1 полуслатко/слатко - „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC; Д. Квалитетна пенушава бела вина КПБ1 - „СРЕМ“ CHARDONNAY - RAJNSKI RIZLING Ђ. Квалитетна пенушава розе вина КПР1 - СРЕМ“ PINOT NOIR;

2.3. Сортни састав вина и винограда

Бела мирна сува/полусува вина – Тип Б:

БМ 1 – „СРЕМ“ CHARDONNAY: 100% вина потиче од грожђа сорте Chardonnay (Шардоне) 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 Сремски рејон;

БМ 2 – „СРЕМ“ SAUVIGNON BLANC: 100% вина потиче од грожђа сорте Sauvignon blanc (Совињон бели) 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 Сремски рејон;

БМ 3 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING: 100% вина потиче од грожђа сорте Rizling rajnski или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Rizling rajnski уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 4 – „СРЕМ“ PINOT GRIGIO: 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot Grigio (Бургундац сиви) 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 Сремски рејон;

БМ 5 – „СРЕМ“ RIZLING ITALIJANSKI: 100% вина потиче од грожђа сорте Rizling italijanski (Riesling italico), или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Rizling italijanski уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 6 – „СРЕМ“ TAMJANIKA: 100% вина потиче од грожђа сорте Тамјаника или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Тамјаника уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 7 – „СРЕМ“ Rizling italijanski-Chardonnay-Semillon-Traminac-Tamjanika: најмање 20% вина потиче од сорте Ризлинг италијански, највише 30% вина потиче од сорте Chardonnay (Шардоне), највише 30% вина потиче од сорте Semillon (Семијон), најмање 10% вина потиче од сорте Траминац и најмање 10% вина потиче од сорте Тамјаника

БМ 8 – „СРЕМ“ TAMJANIKA – TRAMINAC: најмање 50% вина потиче од сорте Тамјаника уз додаток највише 50% вина сорте Траминац и немогућност додавања вина других сорти;

БМ 9 – „СРЕМ“ TRAMINAC: 100% вина потиче од грожђа сорте Траминац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Траминац уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 10 – „СРЕМ“ SILA : 100% вина потиче од грожђа сорте Сила или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Сила уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 11 – „СРЕМ“ PINOT BLANC: 100% вина потиче од грожђа сорте Pinot blanc или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Pinot blanc уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 12 – „СРЕМ“ NEOPLANTA : 100% вина потиче од грожђа сорте Неопланта или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Неопланта уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 13 – „СРЕМ“ CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC- RAJNSKI RIZLING : најмање 50% вина потиче од сорте Chardonnay (Шардоне), највише 20 % вина је од сорте Sauvignon blanc (Совињон бели) и највише 30% од сорте Ризлинг рајнски;

БМ 14 – „СРЕМ“ Rajnski rizling - Traminac-Rizling italijanski-: најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Ризлинг рајнски (Riesling blanc), највише 25% вина потиче од сорте Ризлинг италијански (Riesling italico) и најмање 25% вина потиче од грожђа сорте Траминац, уз могућност додавања вина других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина рејонираних за Сремски рејон;

БМ 15 – „СРЕМ“ Rizling italijanski - Sauvignon blanc – Pinot blanc : најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Ризлинг италијански, највише 30 % вина је од сорте Sauvignon blanc (Совињон бели) и највише 20% од сорте Pinot blanc (Бургундац бели) ;

БМ 16 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING (традиционална производња): 100% вина потиче од грожђа сорте Ризлинг рајнски (Riesling blanc), или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Ризлинг рајнски уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских домаћих и одомаћених сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

БМ 17 – „СРЕМ“ TRAMINAC (традиционална производња): 100% вина потиче од грожђа сорте Траминац или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Траминац уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу белих вина за Сремски рејон;

Розе мирна полусува/сува вина-Тип Р:

РМ 1 – „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA-PINOT NOIR: најмање 60% вина потиче од сорте Frankovka уз додаток највише 40% вина сорте Pinot noir уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти;

РМ 2 – „СРЕМ“ ROZE MERLOT: 100% вина потиче од сорте Merlot (Мерло), или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за Сремски рејон;

РМ 3 – „СРЕМ“ ROZE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT: најмање 50% вина потиче од сорте Cabernet sauvignon (Каберне совинјон) уз додаток највише 50% вина сорте Merlot (Мерло) уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти;

РМ 4 – „СРЕМ“ ROZE 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 розе вина за Сремски рејон;

РМ 5 – „СРЕМ“ ROZE PORTUGIZER: 100% вина потиче од грожђа сорте Portugizer или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Portugizer уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за Сремски рејон;

РМ 6 – „СРЕМ“ ROZE MERLOT- FRANKOVKA: најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Мерло (Merlot) уз додаток највише 50% вина сорте Франковка (Limberger) уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти;

РМ 7 – „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA: 100% вина потиче од грожђа сорте Франковка (Limberger) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Франковка (Limberger) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу розе вина за Сремски рејон;

Црвена мирна полусува/сува вина-Тип Ц:

ЦМ 1 - „СРЕМ“ MERLOT: 100% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 2 - „СРЕМ“ 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 Сремски рејон;

ЦМ 3 - „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON: 100% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совињон) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 4 - „СРЕМ“ FRANKOVKA : 100% вина потиче од грожђа сорте Франковка (Limberger) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Франковка (Limberger), уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 5 - „СРЕМ“ PORTUGIZER: 100% вина потиче од грожђа сорте Portugizer, или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Portugizer уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 6 - „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC : најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) и највише 50% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) уз могућност учешћа највише 10 % вина које потиче од грожђа других сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 7 - „СРЕМ“ CABERNET FRANC: 100% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 8 - „СРЕМ“ GAMAY NOIR: 100% вина потиче од грожђа сорте Gamay noir (Гаме црни) или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Gamay noir (Гаме црни) уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 9 - „СРЕМ“ PROBUS : 100% вина потиче од грожђа сорте Пробус или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Пробус уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 10 - „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC (традиционална производња): најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Cabernet sauvignon (Каберне совињон) уз додатак највише 50% вина од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти;

ЦМ 11 - „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC (традиционална производња): најмање 50% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло) и највише 50% вина потиче од грожђа сорте Malbec (Малбек) уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти

ЦМ 12 - „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC- CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC (традиционална производња): најмање 25% вина потиче од грожђа сорте Merlot (Мерло), највише 25% вина потиче од грожђа сорте Malbec (Малбек), најмање 25% вина потиче од грожђа сорте Cabernet sauvignon (Каберне совињон) и највише 25% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти;

ЦМ 13 - „СРЕМ“ MARSELAN : 100% вина потиче од грожђа сорте Марселан или најмање 85% вина потиче од грожђа сорте Марселан уз учешће највише 15% вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 14 - „СРЕМ“ MERLOT – PINOT NOIR : најмање 30% вина потиче од сорте Merlot (Мерло) уз додатак највише 70% вина сорте Бургундац црни (Pinot noir) уз могућност учешћа највише 10 % вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

ЦМ 15 - „СРЕМ“ PINOT NOIR (традиционална производња): 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 Сремски рејон;

ЦМ 16 - „СРЕМ“ ЦРВЕНО ВИНО: најмање 50% вина збирно потиче од грожђа сорти Merlot (Мерло) и Cabernet sauvignon (Каберне совињон), уз могућност учешћа вина које потиче од грожђа других неароматичних винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон;

Црвена мирна полуслатка/слатка вина-Тип Ц:

- „СРЕМ“ MERLOT-CABERNET FRANC: најмање 50% вина потиче од сорте Merlot (Мерло), најмање 20% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) уз могућност учешћа других црвених винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон

Квалитетна пенушава бела вина

КПБ 1 - „СРЕМ“ CHARDONNAY - RAJNSKI RIZLING: најмање 85% вина потиче од сорте Chardonnay (Шардоне), а највише 15 % вина потиче од сорте Рајнски ризлинг уз немогућност учешћа вина које потиче од грожђа других сорти.

Квалитетна пенушава розе вина

КПР 1-„СРЕМ“ 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 сорти.

Сортни састав винограда:

Виногради за производњу вина са ознаком географског порекла СРЕМСКИ РЕЈОН/СРЕМ су сортног састава у складу са сортним саставом вина по њиховим типовима.

2.4. Виноградарско подручје (границе)

СРЕМСКИ РЕЈОН

Простирање

Сремски рејон се налази на падинама Фрушке горе окренутих ка рекама Дунаву (на северу)

и Сави (на југу), искључујући подручје националног парка „Фрушка гора“.

Границе

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

Граница рејона почиње на северозападу рејона, на десној обали Дунава, на државној граници са Хрватском (јужно од шумског и мочварног појаса на месту где изохипса 130 сече државну границу) и иде ободним сеоским путем уз обалу Дунава до гробља, а затим до насеља Нештин где излази на Дунав (координата: N 45° 13' 43", E 19° 26' 48"), идући источним правцем, изостављајући аде и шумски појас на северу. Одавде граница наставља на исток (обухватајући Нештин) до коте 78.5, где се на координати: N 45° 13' 42", E 19° 27' 11" укључује на асфалтни пут и овим путем Нештин – Сусек иде све до насеља Сусек, обухватајући Сусек, а избацујући мочварно подручје северно од Сусека. Граница затим наставља ка истоку, путем за Беочин до потока Корушка, где скреће на север и овим потоком иде до Дунава. Одавде граница наставља ка истоку, обалом Дунава све до канала код Беочина, односно цементаре, одакле граница иде овим каналом кратко ка југу до моста. Од моста на каналу на заобилазници око Беочина, граница наставља путем (ка Сремској Каменици), обухватајући Беочин и иде све до места где пут пресеца Каменарски поток (недалеко од насеља Лединци), а затим на север, потоком силази на Дунав. Граница рејона даље наставља обалом Дунава, обухватајући Сремску Каменицу и Петроварадин до друмско-железничког моста у Петроварадину (координата: N 45° 15' 38", E 19° 51' 41"), затим иде пругом на југоисток, избацујући Петроварадински рит и даље узак појас уз Дунав из рејона све до тунела у селу Чортановци. Граница рејона даље наставља до коте 177 (источно од потеса „Козарац“) и иде земљаним путем по ободу шума ка истоку, преко коте 189, а затим пре потеса „Мадацков брег“ скреће ободом шуме ка североистоку (све време остављајући шумски појас на нижим надморским висинама ван рејона) и преко потеса „Провалије“ (координата: N 45° 09' 49", E 20° 03' 51") излази северно на Дунав (координата: N 45° 10' 00", E 20° 03' 51"). Граница рејона иде обалом Дунава, избацујући аде и мочварни појас („Чарнок“) у близини Сланкамена из рејона, све до Белегиша (избацујући „Спруд“ из рејона почевши од координате: N 45° 01' 12", E 20° 20' 53" и настављајући сеоским путем поред Дунава), где од раскрснице сеоских путева близу Дунава (координата: N 45° 00' 43", E 20° 19' 29") граница иде сеоским путем до главног асфалтног пута, а затим на северозапад сеоским путем између Белегиша и Петрињца преко коте 91.9 до координате: N 45° 01' 14", E 20° 18' 38", односно до коте 94.8 (код економије „Напредак“ западно од Белегиша). Даље, од ове коте граница иде на североисток путем између парцела у дужини од две дужи (до координате: N 45° 01' 45", E 20° 19' 03"), скреће на исток и преко коте 98.9, излази на асфалтни пут ка Сурдуку (координата: N 45° 01' 50", E 20° 20' 04"). Граница даље иде на северозапад у правцу пружања изохипсе 100, преко кота 102.1, 101.8, 100.0, 100.3 – „Чолићев салаш“, затим кота 99.6, 99.5 и 103.0 – западно од потеса „Деспотовца“. Граница наставља у истом правцу изохипсом 100 уз поток Комаревац до коте 102.0 – потес „Пропуст“, излази на коту 107.9 и одатле путем између парцела, преко коте 112.3 сече асфалтни пут Нови Сланкамен – Инђија (координата: N 45° 06' 42", E 20° 13' 14") и од коте 119.2 путем између парцела (прва дуж јужно од потока Грабовац) иде преко коте 117.5 до сеоског пута који повезује насеља Сланкаменачки виногради и Нови Карловци (координата: N 45° 07' 36", E 20° 11' 11"). Одавде граница иде северно овим путем до коте 105.6, односно до потока Грабовац (координата: N 45° 07' 51", E 20° 11' 13") и скреће на југозапад, идући тим потоком преко коте 100.6 (ушће потока Грабовац у поток Бара) и наставља северозападно обалом потока Бара до сеоског пута јужно од коте 108.4 (координата: N 45° 08' 20", E 20° 08' 52") испред насеља Крчедин. Граница ту скреће сеоским путем у правцу југа до координате: N 45° 08' 09", E 20° 08' 46", а затим кратко путем између парцела у правцу истока до координате: N 45° 08' 08", E 20° 08' 55" и наставља јужно путем између парцела преко кота 113.4 и 119.5, па затим од координате: N 45° 07' 39", E 20° 08' 44" скреће на северозапад сеоским путем, сечући сеоски пут Крчедин – Нови Карловци код земљорадничке задруге јужно од насеља (координата: N 45° 07' 43", E 20° 08' 15"). Одавде граница иде западно до коте 120.6 (координата: N 45° 07' 43", E 20° 07' 47") и наставља путем између парцела до коте 122.9 – потес „Шљивара“ (координата: N 45° 07' 37", E 20° 07' 22"), а затим скреће ка северу путем између парцела до координате: N 45° 08' 12", E 20° 07' 10" близу коте 118.9, а одатле северозападно преко коте 118.9 иде до координате: N 45° 08' 23", E 20° 06' 56" на асфалтни пут Крчедин – Бешка недалеко од силоса западно од Крчедина. Граница са те тачке скреће на запад тим путем излазећи на аутопут (координата: N 45° 07' 59", E 20° 05' 19"), а затим скреће ка југу аутопутем Београд – Суботица све до пресека са изохипсом 120, односно код моста преко канала, југозападно од Бешке (координата: N 45° 09' 10", E 20° 05' 47"). Граница се ту одваја на југозапад том изохипсом и у истом правцу излази на пругу Нови Сад – Београд (координата: N 45° 06' 20", E 20° 04' 19"). Одавде граница иде пругом на југ, пролази насеље Инђију и избија на граници К.О. Инђија – Голубинци, затим кратко том границом иде на југозапад и избија на пругу Београд – Рума, одакле иде пругом (односно границом ових К.О.) кратко северозападно до сеоског пута Инђија – Голубинци и наставља границом К.О. Инђија и Љуково све до сеоског пута који од Инђије води ка језеру Јарковац (координата: N 45° 03' 05", E 20° 03' 07"). Одавде граница иде ка југозападу овим путем до границе К.О. Љуково и Жарковац и наставља јужно границом ових К.О., а затим западно границом К.О. Путинци и Жарковац све до асфалтног пута Стара Пазова – Рума до близу циглане. Даље граница иде северозападно овим путем до коте 129.5 (координата: N 45° 00' 36", E 19° 52' 14"), а затим прелази на изохипсу 130, источно од потока Јеленце и овом изохипсом северно долази до потеса „Батинци“, прелази на западну страну потока и истом изохипсом ка југу излази на границу К.О. Рума – Ривица. Граница рејона иде том границом К.О. ка југозападу све до тачке где граница К.О. пресеца изохипсом 130, потес „Велики Кудош“, источно од канала Кудош. Граница скреће на север том изохипсом до асфалтног пута источно од Павловаца (координата: N 45° 03' 03", E 19° 47' 47"), затим кратко на запад асфалтним путем ка Павловцима, прелази Велики канал и Кудош до улаза у село (координата: N 45° 03' 06", E 19° 47' 19") на изохипси 130. Затим граница иде кратко на југ овом изохипсом и наставља у правцу запада истом изохипсом, пресеца поток Ровача (координата: N 45° 03' 40", E 19° 45' 34") и долази до уласка у насеље Стејановци (координата: N 45° 03' 32", E 19° 43' 52"). Граница испред насеља скреће ка југу и иде сеоским путем по источном ободу насеља, долази до моста на Стејановачком гату (координата: N 45° 02' 51", E 19° 43' 11") и одатле асфалтним путем Рума – Велики Радинци, на запад иде до границе К.О. Стејановци и Бешеново. Одавде граница иде на север границом ових К.О. до тачке спајања са изохипсом 130 (у нивоу најсеверније тачке насеља Стејановци). Граница изохипсом 130 наставља у правцу северозапада, сече асфалтни пут ка Бешенову, поток Грабовац, асфалтни пут ка Гргуревцима и долази до језера Врањаш код Манђелоса (координата: N 45° 04' 27", E 19° 36' 59"). Граница даље иде на југ путем између парцела поред језера и излази на сеоски пут Велики Радинци – Манђелос (координата: N 45° 03' 45", E 19° 36' 46"). Затим граница иде на северозапад овим путем преко коте 109.5, излази на асфалтни пут Сремска Митровица – Лежмир (раскрсница овог пута и пута који води за Манђелос) (координата: N 45° 04' 07", E 19° 35' 42") и наставља на запад већим сеоским путем преко кота 123.4, 128.8, 140.4 и 141.6 до уласка у насеље Чалма (координата: N 45° 04' 53", E 19° 30' 55"). Граница на улазу у то насеље скреће на југ и иде путем по

источном ободу насеља све до асфалтног пута ка Сремској Митровици (координата: N 45° 04' 14", E 19° 30' 54"). Одавде граница иде ка северозападу асфалтним путем до улаза у насеље (координата: N 45° 04' 19", E 19° 30' 31"), а затим путем по југозападном ободу насеља до координате: N 45° 04' 18", E 19° 30' 26", где скреће на север путем по ободу насеља до координате: N 45° 04' 27", E 19° 30' 21". Одавде граница иде на запад сеоским путем поред гробља до сеоског пута Чалма – Мартинци (координата: N 45° 04' 26", E 19° 29' 34") и скреће северно ка Чалми овим путем, до раскрснице са путем за Кузмин (координата: N 45° 04' 30", E 19° 29' 34"). Граница затим наставља путем по ободу насеља до координате: N 45° 04' 36", E 19° 29' 31", одакле скреће на североисток сеоским путем до раскрснице сеоских путева (координата: N 45° 04' 41", E 19° 29' 21"), па скреће на северозапад до координате: N 45° 04' 46", E 19° 29' 37", затим на североисток до координате: N 45° 04' 47", E 19° 29' 40", а након тога поново на северозапад до координате: N 45° 04' 52", E 19° 29' 40" (мост преко канала) и на североисток сеоским путем поред потока Ремета до асфалтног пута Чалма – Дивош (координата: N 45° 05' 02", E 19° 30' 15"). Одавде граница иде овим асфалтним путем на север, а затим на запад ка Ердевику којим долази до насеља Бингула. Граница се од економије источно од села (координата: N 45° 06' 05", E 19° 27' 23") спушта на југ сеоским путем по источном ободу насеља, преко коте 106.7 до координате: N 45° 05' 30", E 19° 27' 15", затим сеоским путем скреће на запад јужним ободом до координате: N 45° 05' 34", E 19° 36' 29", а затим скреће на север сеоским путем западним ободом насеља, где поново излази на исти асфалтни пут (координата: N 45° 06' 08", E 19° 26' 36") којим северозападно иде до моста на каналу Сарачица, надамак улаза у насеље Ердевик (координата: N 45° 06' 48", E 19° 24' 58"). Одавде граница иде према југу каналом до сеоског пута на јужном ободу насеља (координата: N 45° 06' 25", E 19° 24' 46"), одакле скреће на северозапад овим сеоским путем, потом сече асфалтни пут за Кузмин (координата: N 45° 06' 27", E 19° 24' 30"), асфалтни пут за Кукујевце (координата: N 45° 06' 33", E 19° 24' 15") и долази до асфалтног пута који води из центра насеља (координата: N 45° 06' 36", E 19° 24' 02"). Одавде граница наставља сеоским путем по јужном ободу насеља до раскрснице са путем који води јужно од насеља (координата: N 45° 06' 42", E 19° 23' 54"), њиме иде на север до раскрснице (координата: N 45° 06' 47", E 19° 23' 54"), одакле наставља путем северозападно до координате: N 45° 06' 50", E 19° 23' 46". Од ове тачке граница иде југозападно путем Ердевик – Гибарац преко кота 109.9 – јужно од потеса „Војводинац“, 120.6, 119.5 – јужно од потеса „Липик“, 108.3 – јужно од потеса „Купусине“, 109.4 до границе К.О. Бачинци – Гибарац. Одавде граница иде ка северу границом ових К.О. до места где се сече са изохипсом 130 (потес „Церје“). Одавде граница иде северозападно по изохипси 130, сече пут Привина глава – Гибарац (координата: N 45° 07' 04", E 19° 16' 37"), остављајући потес (увалу) „Марков до“ изван рејона и излази на поток Шидина (координата: N 45° 08' 33", E 19° 15' 04"). Граница ту скреће на југ и потоком долази на северни обод насеља Шид, а затим на исток и југ ободом насеља, преко потеса „Суваково“ сече асфалтни пут Шид – Кукујевци и ободом насеља излази на пругу код рачвања колосека за Сремску Митровицу и Сремску Рачу. Граница иде на запад пругом све до југозападнoг обода насеља Шид, а затим на север, западним ободом насеља и северним ободом до Руског двора, на северној периферији насеља Шид. Одатле граница иде на север, укључујући насеље уз асфалтни пут ка Балској и излази на поменути асфалтни пут Шид – Балска на раскрсници са путем за „Беркасово“ кота 122.3. Даље граница иде на север путем Шид – Балска (Хрватска) до државне границе са Хрватском, а затим наставља државном границом, изузимајући шумске комплексе у К.О. Моловин, све до почетне тачке рејона на обали Дунава (тачка где изохипса 130 сече државну границу). Унутрашња граница Сремског рејона искуључује централни виши део, односно врхове Фрушке горе, који представљају шумски комплекс националног парка „Фрушка гора“.

Виногорја

У оквиру Сремског рејона постоји само једно виногорје, и то **Фрушкогорско виногорје**.

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 прописани принос може бити увећан за највише 0.5 kg по чокоту 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 овог елабората и прилозима 1 и 2.
- Број биљака по хектару	3000 - 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>), Жупски (<i>goblet</i>), - Ројатска кордуница (<i>royat cordon</i>) и друге кордунице са мешовитом и кратком резидбом
- Минимални природни садржај шећера у шири (%)	18,0% код грожђа за производњу белих и розе вина; 20,0% код грожђа за производњу црвених вина; 17,5 % код грожђа за производњу белих и розе квалитетних пенушавих вина
- Минимални и максимални природни садржај киселина у шири(g/l)	4-10 g/l
- 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 се налазе у Сремском рејону.
- Производња	Прилог 3 – Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „СРЕМСКИ РЕЈОН“/“СРЕМ“
- Рандман	Највише 68% за бела и розе вина. Највише 75% за црвена вина.
- Ограничење обogaћивања и ограничења других енолошких поступака	У производњи вина са географским пореклом ознаке, „СРЕМСКИ РЕЈОН“/“СРЕМ“, се примењују енолошки поступци дефинисани Законом о вину, односно прописом којим је регулисано вино.
- 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 бела и црвена вина са географским пореклом са наведеном методом производње „одлежало у дрвеном суду“/“барик“/“barrique“/ - датум у складу са обавезним одлеживањем минимално 3 месеца у дрвеним судовима у минималној количини од 50 % од укупне количине вина и обавезним сазревањем вина најмање 30 дана у боцама. -За вино са географским пореклом са додатном ознаком “архивско” (минимално три године одлеживања 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 одлеживањем минимално 18 месеци у дрвеним судовима, и обавезним сазревањем вина са овом додатном ознаком најмање 3 месеца 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 одлеживањем минимално 24 месеца у дрвеним судовима и обавезним сазревањем вина са овом додатном ознаком најмање 6 месеци у боцама. -За сва остала мирна 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. - За квалитетно бело и розе пенушаво вино датум је у складу са обавезним одлеживањем од минимум 12 месеци, након секундарне ферментације.
- 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

Бела мирна сува / полусува вина -Тип Б:

БМ 1 „СРЕМ“ CHARDONNAY, Суво вино са умерено вишим садржајем екстракта и алкохола, умереним садржајем укупних киселина
Садржај стварног алкохола (%vol) - умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,21 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00);
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, просечно 1,82 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерено виши, просечно 20,65g/l (мин. 17,0 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 6,09g/l (од мин. 4,50 до макс. 7,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је од светложуте, жутозеленкасте до жуте, односно сламасто жуте боје. Доминирају цветно-воћни или воћни мириси и ароме, пуног хармоничног укуса са добром постојаношћу ароме. Вина која одлеживају у дрвеним судовима карактерише да је светло жуте до интензивно жуто зеленкасте боје, укуса и мириса од воћних до зачинских тонова, са елементима карактеристичним за врсту дрвета у којем је вино одлеживало.

БМ 2 - „СРЕМ“ SAUVIGNON BLANC,

СТИЛ 1: Суво вино са умерено вишим екстрактом и садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,11 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, просечно 1,78 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерено виши садржај екстракта, просечно 20,45 g/l (мин. 17,00 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,97 g/l (од мин. 4,50 до макс. 7,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је од светложуте, жутозеленкасте до жуте боје. Доминирају цветно-воћни или цветни мириси и ароме. Укус умерено пун, уравнотежен, постојан. Вина која одлеживају у дрвеним судовима карактерише да је светло жуте до интензивно жуто зеленкасте боје, укуса и мириса од воћних до зачинских тонова, са елементима карактеристичним за врсту дрвета у којем је вино одлеживало.

СТИЛ 2: Суво вино, умерено вишег екстракта, умереног садржаја алкохола и умерено вишег садржаја укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – умерен ≈12,61 (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво ≈0,6 (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – умерено виши ≈20,8 (мин. 19 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – Умерено виши садржај укупних киселина ≈7 (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је наранџасто-ћилибарне или светложуто-зеленкасте боје. Мирис специфичан сортни, зачински. Вино има изражену воћност, минералност белих вина, а тело, структуру и танине као код црвених вина. Сазревањем у боци развијају се петролејске ароме.

БМ 3- „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING,

СТИЛ 1: Суво до полусуво вино са умерено вишим екстрактом, умереним садржајем стварног алкохола и укупних киселина
Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола, просечно 12,70 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, а може бити и полусуво, просечно 3,33 g/l (од 4 g/l, односно до максимално 12,0 g/l непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) -. Умерено виши садржај екстракта, просечно 21,10 g/l (мин. 18 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,98- g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,00 g/l).
Сензорне особине: Вино је од светложуте, жутозеленкасте до жуте боје. Доминирају цветни и/или воћни мириси и ароме и умерене пуноће са благо наглашеним киселинама на укусу.

СТИЛ 2: Суво, умерено екстрактивно вино, умерено нижег садржаја алкохола укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено нижи, $\approx 11,47$ (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво $\approx 0,9$ (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – умерено $\approx 21,3$ (мин. 19 g/l.)
Титрациона киселост (g/l) – Умерено нижи садржај укупних киселина $\approx 4,8$ (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је наранџасто-ћилибарне боје. Мирис специфичан сортни, зачински. Вино има изражену воћност, минералност белих вина, а тело, структуру и танине као код црвених вина. Сазревањем у боци развијају се петролејске ароме.

БМ 4 – „СРЕМ“ PINOT GRIGIO, Суво вино, умерено вишег до вишег екстракта, умерено вишег садржаја алкохола и умереног садржаја укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,24 (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, просечно 1,46 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерено виши до виши садржај екстракта, просечно 21,94 g/l (мин. 18,00 g/l)
Титрациона киселост (g/l) – Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,63 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је од светложуте до жуте боје. Доминирају цветно-воћни или воћни мириси и ароме. Укус је умерено пун, добре хармоније.

БМ 5 – „СРЕМ“ RIZLING ITALIJANSKI

СТИЛ 1: Суво вино са умерено вишим садржајем екстракта, умереним садржајем алкохола, и укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерен садржај стварног алкохола, просечно 12,93 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, просечно 2,1 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерено виши садржај екстракта, просечно 20,86 g/l (од мин. 17,00 g/l)
Титрациона киселост (g/l) – Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,78 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је од светложуте, жутозеленкасте до златно жуте боје. Доминирају цветни и/или воћни мириси и ароме. Укус пун, хармоничан, умерено постојан.

СТИЛ 2: Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерен садржај стварног алкохола, просечно 12,28 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, просечно 0,69 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – Виши садржај екстракта, просечно 24,81 g/l (од мин. 17,00 g/l)
Титрациона киселост (g/l) – Умерено виши садржај укупних киселина, просечно 7,3 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је ћилибарне боје. Доминирају зачински мириси, на укусу пуно и пикантно.

БМ 6 – „СРЕМ“ TAMJANIKA Суво вино са нижим до умереним садржајем екстракта, умерено нижим садржајем стварног алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерен садржај стварног алкохола, просечно 12,18 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво, просечно 0,79 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – умерен садржај екстракта $\approx 19,61$ g/l (мин. 16 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – Умерен садржај укупних киселина $\approx 5,39$ g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино светло-жуте до златно жуте боје, мускатног мириса, пуног укуса, умерених киселина, уз тонове жалфије и босилка.

БМ 7 – „СРЕМ“ Rizling italijanski-Chardonnay-Semillon-Traminac-Tamjanika Суво вино, умерено до умерено вишег садржаја екстракта, умереног садржаја стварног алкохола, и умерено вишег садржаја укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,25$ vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино ≈ 0 (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерен до умерено виши садржај екстракта $\approx 20,10$ g/l (мин. 17 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – Умерено виши садржај укупних киселина $\approx 6,75$ g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је жутозеленкасте боје. Комплексног мириса. Укус му је умерено пун и уравнотежен.

БМ 8 – „СРЕМ“ TAMJANIKA– TRAMINAC Суво вино нижег садржаја екстракта, умереног садржаја стварног алкохола, и умереног садржаја укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,25$ vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино $\approx 3,90$ g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – нижи садржај екстракта $\approx 17,70$ g/l (мин. 16 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – Умерено виши садржај укупних киселина $\approx 6,40$ g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је жуто зеленкасте боје. Карактеристичног мускатног мириса. Укус је умерено пун, свеж са добром постојаношћу ароме.

БМ 9 – „СРЕМ“ TRAMINAC – Суво умерено екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола и укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,88 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино просечно 0,99 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерен садржај екстракта, просечно 19,21 g/l (од мин. 16 g/l)
Титрациона киселост (g/l) – Нижи до умерен садржај укупних киселина, просечно 5,09 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је од светложуте, жутозеленкасте до златно жуте боје. Доминирају цветно воћни или цветни мириси и

ароме, док код дуже одлежалих вина могу се јавити и ароме меда. Укус умерено пун, са елементима језграстог воћа код дуже одлежалих вина.

БМ 10 - „СРЕМ“ SILA- Суво вино са нижим садржајем екстракта, и умерено до умерено нижих укупних киселина, и са умереним садржајем стварног алкохола.

Садржај стварног алкохола (%vol) - умерен садржај стварног алкохола, просечно 12,13 vol%, (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино просечно 1,93 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Нижи садржај екстракта, просечно 17,45 g/l (од мин. 16 g/l).

Титрациона киселост (g/l) – умерен до умерено нижи садржај укупних киселина, просечно 4,99 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)

Сензорне особине: Вино је бистро, светло жуте до жуте боје са могућим зеленим одсјајем, цветног мириса и воћног, хармоничног, умерено пуног укуса.

БМ 11 - „СРЕМ“ PINOT BLANC- Суво умерено екстрактивно вино са умерено вишим садржајем стварног алкохола и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,05 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино, просечно 0,5 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта, просечно 20,10g/l (од мин. 17 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 6,05 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).

Сензорне особине: Вино светло жуте до жуте боје. Доминирају цветни или цветно воћни мириси и ароме. На укусу пуно, сортно, пријатне свежине

БМ 12 - „СРЕМ“ NEOPLANTA- Суво умерено екстрактивно вино са умереним садржајем стварног алкохола и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола, просечно 12,64 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино ≈ 0,83 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта, просечно 19,87 g/l (од мин. 17 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,69 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).

Сензорне особине: Вино је светло жуто до жуто са могућим зеленим одсјајем или зеленкасте боје. Мускатног или воћно-цветног мириса и укуса. Укус је свеж, пун, хармоничан са умерено постојаном аромом.

БМ 13 - „СРЕМ“ CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC- RAJNSKI RIZLING - Суво вино са умерено вишим садржајем екстракта, алкохола и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерено виши садржај стварног алкохола ≈ 13,44 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино ≈ 1,0 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерено виши садржај екстракта ≈ 21,47 g/l (од мин. 16 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерено виши садржај киселина ≈ 6,74 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).

Сензорне особине: Вино је светло жуте до жуте боје, воћног мириса, уравнотеженог свежег укуса и добре постојаности.

БМ 14 - „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING – TRAMINAC - RIZLING ITALIJANSKI Суво вино са умерено вишим садржајем екстракта, стварног алкохола и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерено виши садржај стварног алкохола ≈ 13,75 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино ≈ 1,30 g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерен до умерено виши садржај екстракта ≈ 20,10 g/l (од мин. 16 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерено виши садржај укупних киселина ≈ 6,75 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).

Сензорне особине: Вино је зелено-жуте боје, мириса одговарајућег сортном саставу и уравнотеженог, свежег, хармоничног укуса.

БМ 15 - „СРЕМ“ Rizling italijanski - Sauvignon blanc – Pinot blanc- Суво вино са умерено вишим садржајем екстракта умереним садржајем стварног алкохола и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола ≈ 12,79 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино ≈ 0,5 (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) – Умерено виши садржај екстракта без шећера ≈ 20,90 g/l (од мин. 16 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина ≈ 5,81 g/l (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l).

Сензорне особине: Вино је светло жуте до жуте боје самогућим зеленим одсјајем, мириса и уравнотеженог хармоничног, сортног укуса одговарајућег сортном саставу.

БМ 16 – „СРЕМ“ RAJNSKI RIZLING (традиционална производња)- Суво вино са умерено вишим до вишим садржајем екстракта, умереним садржајем стварног алкохола и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – умерен ≈12,74 (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%)

Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво ≈1,26 (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) – умерено виши до виши ≈21,94 (мин. 19 g/l).

Титрациона киселост (g/l) – Умерен садржај укупних киселина ≈5,98 (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)

Сензорне особине: Вино је светло жуте до жуте боје са зеленим одсјајем. Цветног мириса са знацима воћа. Хармонично са живим киселинама. Средње пуног укуса и умерено дуге завршнице

БМ 17 - „СРЕМ“ TRAMINAC (традиционална производња)- Суво вино са вишим садржајем екстракта, стварног алкохола и умереним до умерено нижим садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – виши, $\approx 14,16$ (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино $\approx 1,28$ g/l (макс. до 4 g/l, односно до 9,00 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – виши $\approx 22,12$ g/l (мин. 16 g/l)
Титрациона киселост (g/l) – умерен до умерено нижи садржај $\approx 4,98$ (од мин. 4,50 до макс. 8,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је жуте боје средњег интензитета. Израженог цветног мириса са знацима меда и зачина. Хармонично и глатко. Пуног укуса са дугим завршницом.

Розе мирна сува/полусува вина-Тип Р:

РМ 1 - „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA-PINOT NOIR – Суво вино умерено вишег садржаја екстракта, умереног садржаја стварног алкохола и умереног садржаја укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,34$ vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино $\approx 2,70$ g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерено виши садржај екстракта $\approx 20,80$ g/l (од мин. 18 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - умерен садржај укупних киселина $\approx 6,40$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је веома светле розе боје, мирис интензиван воћни, укус пун и добре структуре.

РМ 2 - „СРЕМ“ ROZE MERLOT- Умерено екстрактивно суво вино са умереним садржајем стварног алкохола, и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај алкохола, просечно 12,96 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, $\approx 3,2$ g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта, просечно 19,7 g/l (од мин. 18 g/l)
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,85 g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је веома светле ружичасте боје, мирис је цветно воћни и воћног укуса.

РМ 3 - „СРЕМ“ ROZE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT- Суво вино са умерено вишим садржајем екстракта, стварног алкохола и умереним укупним киселинама.

Садржај стварног алкохола (%vol) - умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,28 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, $\approx 3,63$ g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта, $\approx 20,87$ g/l (од мин. 18 g/l)
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, $\approx 5,56$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је розе или светлоцрвене боје. Мирис воћни и/или цветни. На укусу доминирају ароме јагодастог воћа.

РМ 4 - „СРЕМ“ ROZE PINOT NOIR- Умерено екстрактивно суво вино са умереним до умерено вишим садржајем стварног алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - умерен до умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,02 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, просечно 1,99 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта, просечно 19,81 g/l (од мин. 18 g/l)
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,27 g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l)
Сензорне особине: Вино је светло црвене или розе боје, воћно-цветног мириса и укуса јагодастог воћа.

РМ 5 - „СРЕМ“ ROZE PORTUGIZER – Суво умерено екстрактивно вино, умерено вишег садржаја стварног алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,31 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, $\approx 2,97$ g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта, просечно $\approx 19,94$ g/l (од мин. 18 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно $\approx 5,33$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је светло црвене боје, воћно-цветног мириса и сортног укуса.

РМ 6 - „СРЕМ“ ROZE MERLOT- FRANKOVKA Екстрактивно суво/полусуво вино са вишим садржајем стварног алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Виши садржај стварног алкохола, просечно 14,09 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво/полусуво вино $\approx 7,37$ g/l, (максимално до 12 g/l, Садржај екстракта без шећера (g/l) - висок садржај екстракта, просечно 25,04 g/l (од мин. 18 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,96 g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l).
Сензорне особине: Вино је светло рубин црвене боје. Мириса воћно цветног или воћног, на укусу хармонично, добре структуре и тела.

РМ 7- „СРЕМ“ ROZE FRANKOVKA – Суво умерено екстрактивно вино, умереног садржаја стварног алкохола и умерено нижег садржаја укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен $\approx 12,19$ vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, садржај шећера $\approx 0,55$ g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерен садржај екстракта $\approx 19,25$ g/l (од мин. 18 g/l).

Титрациона киселост (g/l) – Умерено нижи садржај укупних киселина 4,66g/l (од мин. 4,0 до макс. 7,50 g/l).
Сензорне особине: Вино розе до светло црвене боје. На мирису и укусу воћно, благих танина.

Црвена мирна сува / полусува вина -Тип Ц:

ЦМ 1 - „СРЕМ“ MERLOT – Суво екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола, и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,49 vol% (од мин. 11,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, просечно 3,13 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта, просечно 28,99 g/l (од мин. 21,0 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерено виши садржај укупних киселина, просечно 6,68 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино од светло до тамније црвене боје, мирис чист сортни умереног интензитета, са карактером свежег бобичастог и јагодастог воћа. Дужим одлежавањем вина развијају благе гранатне нијансе боје, а на мирису џемасте, зачинске и минералне тонове. Вина су хармоничног укуса у завршници са воћним карактером и добром постојаношћу ароме.

ЦМ 2 - „СРЕМ“ PINOT NOIR - Суво екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,69 vol% (од мин. 11,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, просечно 1,42 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта, просечно 28,06 g/l (од мин. 21,0 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,89 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино од светло до тамно рубин црвене боје. Мирис чист сортни умереног интензитета, воћно-цветни или воћни, укуса хармоничног у завршници са воћним карактером. Дужим одлежавањем вина на мирису развијају димљив карактер, џемасте тонове и тонове карамелног и тостираних.

ЦМ 3 - „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON – Суво екстрактивно вино са умереним до умерено вишим садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен до умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,04 vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, просечно 1,84 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта, просечно 29,06 g/l (од мин. 23 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 6,13 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино од црвене до тамно црвене боје. Мирис чист сортни умереног интензитета, који асоцира на зачинско и ароматично биље, са воћно- цветним тоновима (боровница, љубичица), умерено пуног до пуног хармоничног укуса, са складним танинама, у завршници са воћним карактером (црна рибизла и купуна) Дужим одлежавањем вина попримају благе гранатне нијансе боје, као и пријатне мирисе нане, бибера, кафе, понекад са минералним карактером.

ЦМ 4 - „СРЕМ“ FRANKOVKA- Суво екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола, просечно 13,76 vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино просечно 1,74 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта, просечно 28,62 g/l (од мин. 23 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 6,10 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино од светло до тамно црвене боје. Мирис чист сортни умереног интензитета, воћни, укуса хармоничног у завршници са карактером зрелог воћа, релативно добре постојаности ароме.

ЦМ 5 - „СРЕМ“ PORTUGIZER- Суво/полусуво екстрактивно вино и умерено нижим садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) –Умерено нижи, просечно 11,98 vol% (од мин. 10,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво / полусуво просечно 4,47 g/l (од 4 g/l, односно до максимално 12,0 g/l непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта, просечно 27,28 g/l (од мин. 19 g/l).

Титрациона киселост (g/l) – Умерено нижи садржај укупних киселина просечно 4,77 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино од светло до тамно црвене боје.

СТИЛ 1: За вино произведено класичном мацерацијом, на мирису доминирају тонови зрелог црвеног воћа, зачина, уз евентуалну појаву тонова хростовине. Укус хармоничан, складне танинске структуре и киселина, умерено постојан.

СТИЛ 2: За вина произведена карбонском мацерацијом (или модификованом карбонском мацерацијом), мирис чист сортни умереног интензитета, који асоцира насвеже воће, укус хармоничан са веома благом фенолном структуром, у завршници са постојаним воћним карактером.

ЦМ 6 - „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC- Суво екстрактивно вино и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - виши садржај стварног алкохола ≈14,11 vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино ≈ 0,53 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Виши садржај екстракта $\approx 29,97$ g/l (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина $\approx 6,20$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино је црвене до тамно рубин боје, структурно, мириса вишње, зачина, складних танина и киселина.

ЦМ 7 - „СРЕМ“ CABERNET FRANC- Суво екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола, и и укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) - умерено виши садржај стварног алкохола просечно $\approx 13,72$ vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино просечно 1,32 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта, просечно 26,42 g/l (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина, просечно 5,69 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино од црвене до тамно црвене боје. Мириса воћног и зачинског, укуса хармоничног у завршници са воћним карактером. Дужим одлежавањем вина на мирису развијају димљив карактер и тонове на дукан и какао, а на укусу су хармонична, умерене постојаности и добре фенолне структуре.

ЦМ 8 - „СРЕМ“ GAMAY NOIR- Суво екстрактивно вино са и умерено вишим садржајем стварног алкохола и укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерено виши садржај стварног алкохола $\approx 13,49$ vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино $\approx 0,59$ (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Висок садржај екстракта $\approx 35,61$ g/l (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина $\approx 6,04$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино тамно црвене боје, воћног мириса, укуса воћног на ситно бобичасто воће, благо истакнутих киселина и умерених танина, умерене постојаности ароме.

ЦМ 9 - „СРЕМ“ PROBUS - Суво вино са вишим садржајем екстракта, умерено вишим садржајем стварног алкохола, и умерено нижим садржајем укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – Умерено виши садржај стварног алкохола просечно 13,21 vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) –суво вино просечно 1,41 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Виши садржај екстракта, просечно 31,08 g/l (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - Умерено нижи садржај укупних киселина, просечно 4,83 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино од црвене до тамно црвене боје. Мирис чист сортни умереног интензитета, који асоцира на вишњу, купину, укуса хармоничног, умерено постојаног, воћне завршнице.

ЦМ 10 - „СРЕМ“ CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC(традиционална производња) - Суво високо екстрактивно вино са умереним садржајем алкохола, и укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – умерен $\approx 12,92$ (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино $\approx 1,66$ (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – виши $\approx 27,74$ (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – умерен садржај, $\approx 6,17$ (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино је рубин црвене боје са пурпурним одсјајем. Воћног мириса, на црно и црвено јагодичасто воће са знацима дрвета. Укус је пун. Танини зрели. Средње пуног тела и средње дуге завршнице.

ЦМ 11 - „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC(традиционална производња) - Суво екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – умерено виши $\approx 13,62$ (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино $\approx 1,45$ (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) – виши $\approx 26,95$ (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – умерен садржај $\approx 5,75$ (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино је дубоке рубин црвене боје. Воћног мириса, на црвено воће са знацима дрвета. Укус је пун. Танини зрели. Средњег тела и средње дуге завршнице.

ЦМ 12 - „СРЕМ“ MERLOT- MALBEC- CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC(традиционална производња) - Суво умерено екстрактивно вино са умерено вишим садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) – умерено виши $\approx 13,44$ (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино $\approx 1,62$ (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - $\approx 28,28$ (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) – умерен садржај $\approx 5,85$ (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).
Сензорне особине: Вино је рубин црвене боје. Воћног мириса, на црвено воће са знацима дрвета. Укус је пун. Танини зрели. Средњег тела и средње дуге завршнице.

ЦМ 13 - „СРЕМ“ MARSELAN- Екстрактивно суво вино са вишим садржајем стварног алкохола и укупних киселина.
Садржај стварног алкохола (%vol) - виши садржај стварног алкохола $\approx 14,10$ vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).
Садржај редукујућих шећера (g/l) – суво вино $\approx 1,8$ (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).
Садржај екстракта без шећера (g/l) - Виши садржај екстракта $\approx 30,0$ g/l (од мин. 23 g/l).
Титрациона киселост (g/l) - висок садржај укупних киселина $\approx 8,25$ (од мин. 4,0 до макс. 8,5 g/l).

Сензорне особине: Вино од црвене до тамно црвене боје. Мрис чист сортни умереног интензитета, који асоцира на ароме вишње, бруснице, укус је хармоничан добре фенолне структуре и односа танина и киселина, у завршници са воћним карактером са елементима храстовине.

ЦМ 14 - „СРЕМ“ MERLOT – PINOT NOIR- Суво екстрактивно вино са умереним садржајем стварног алкохола, и умерено вишим садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,28$ vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, $\approx 3,20$ g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта $\approx 29,10$ g/l (од мин. 23 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен до умерено виши садржај укупних киселина $\approx 6,64$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино од црвене до тамно црвене боје. Мириса воћног или воћно-цветног, укуса хармоничног у завршници са воћним карактером.

ЦМ 15 - „СРЕМ“ PINOT NOIR (традиционална производња) - Умерено екстрактивно суво вино са умереним садржајем алкохола, и укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - умерен $\approx 12,56$ (од мин. 11,50 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино $\approx 1,32$ (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - $\approx 25,48$ (од мин. 21,0 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - умерен садржај $\approx 5,57$ (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино је светле рубин до рубин црвене боје. Мирис чист сортни умереног интензитета, који асоцира на јагодичасто воће, на укусу средње пуно са меким танинима.

ЦМ 16 - „СРЕМ“ ЦРВЕНО ВИНО - Суво екстрактивно вино са умереновишим садржајем алкохола, и умереним садржајем укупних киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерено виши садржај стварног алкохола 13,75 vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - суво вино, 1,58 g/l (максимално до 4 g/l, односно до 9 g/l под условом да садржај укупних киселина изражених као винска киселина није мањи од вредности која је за 2,00 g/l мања од садржаја непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - виши садржај екстракта 30,04 g/l (од мин. 23 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен садржај укупних киселина 5,95 g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино тамно рубин црвене или тамноцрвене боје. Мириса воћног и зачинског, укуса хармоничног у завршници са могућим аромата зрелог воћа, ваниле, кафе, дувана.

Црвена мирна полуслатка/слатка вина-Тип Ц:

ЦМ 1 - „СРЕМ“ MERLOT- CABERNET FRANC- Екстрактивно вино, високог садржаја непреврелог шећера и умерених до умерено нижих киселина и умереног стварног алкохола.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,36$ vol% (од мин. 12,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - Висок садржај полуслатко / слатко $\approx 123,06$ g/l (преко 12 g/l непреврелог шећера).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Висок садржај екстракта $\approx 40,74$ g/l (од мин. 23 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерен до умерено нижи садржај укупних киселина $\approx 5,01$ g/l (од мин. 4,0 до макс. 8,0 g/l).

Сензорне особине: Вино тамно црвене или црвене боје. Мириса воћног и зачинског, са израженим аромата, меда, карамела, џема. укуса хармоничног у завршници са воћним карактером.

Квалитетна пенушава бела вина

КПБ 1 - „СРЕМ“ CHARDONNAY - RAJNSKI RIZLING- Бело пенушаво вино са умерено вишим екстрактом и са умереним садржајем алкохола и умереним до умерено вишим садржајем киселина

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,36$ vol% (од мин. 11,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - екстра брут/брут $\approx 7,88$ g/l (максимално до 12 g/l).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерено виши $\approx 22,82$ g/l (од мин. 20 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерена, до умерено виша $\approx 6,64$ g/l (од мин. 6,0 до макс. 9,0 g/l).

Сензорне особине: Вино светло жуто - зелене боје. Мирис сортни, воћни или воћно-цветни са постојаним мехурићима. Укус пун, сочан, освежавајући, воћно-цветни.

Квалитетна пенушава розе вина

КПР 1 - „СРЕМ“ PINOT NOIR- Розе пенушаво вино са умерено вишим садржајем екстракта, умереним садржајем алкохола и умереним до умерено вишим садржајем киселина.

Садржај стварног алкохола (%vol) - Умерен садржај стварног алкохола $\approx 12,88$ vol% (од мин. 11,00 до макс. 15,00 vol%).

Садржај редукујућих шећера (g/l) - екстра брут/брут $\approx 11,77$ g/l (максимално до 12 g/l).

Садржај екстракта без шећера (g/l) - Умерено виши $\approx 21,03$ g/l (од мин. 20 g/l).

Титрациона киселост (g/l) - Умерена до умерено виша $\approx 6,59$ g/l (од мин. 6,0 до макс. 9,0 g/l).

Сензорне особине: Вино светло розе боје. Мирис воћни, са постојаним и трајним мехурићима. Укус пун, освежавајући са наглашеним аромата јагодичастог воћа.

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

Наведено у прилогу 3

2.7. Појединости о:

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

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) Положај и орографске карактеристике

Највећи део Сремског рејона има терасасте и брдске облике рељефа, који су најчешће неповољни за гајење ратарских култура, па се још у римско доба виноградарство издвојило као природно најбољи избор пољопривредне културе. У прошлости су велика пространства шума искрчена зарад стварања обрадивог земљишта, о томе сведоче и подаци да је цар Марко Аурелије Проб (232 – 282) у паузама између ратова терао војнике да крче шуме, а потом да на тим површинама саде винову лозу. Шуме су се задржале на неприступачним косинама и већој надморској висини Фрушке горе, као и на веома скелетним, слабо плодним земљиштима, а све умерене и благе падине Фрушке горе искоришћене су за подизање засада винове лозе и различитих воћних врста. Орографске карактеристике Сремског рејона омогућавају избор веома квалитетних положаја за гајење винских сорти. Овај рејон се углавном карактерише умерено-стрмим до благим нагибима терена на којима се налазе виногради. За винограде су најчешће биране јужне експозиције (јужне, југозападне), и у последње време с обзиром на климатске промене које се дешавају све чешће и северне и североисточне. Ове експозиције су посебно погодне за беле винске сорте. Већи део рејона се простире на надморским висинама од 70 до 300m, али се предео где се простире виногорје и где се налазе виногради углавном налази на надморским висинама од 90 до 270m. Надморска висина рејона се постепено смањује идући од обронака Фрушке горе према ободима рејона. Добра водопропустљивост, равномерна осунчаност и проветреност овог ареала чини гајење винове лозе веома успешним. Виноградарска земљишта својим петрографским и минералогским саставом, преносе у вино минералност, богат ароматски профил. Боја црвених вина која потичу са позиција на којима се налазе виногради Сремског рејона је јака и постојана, потенцијал одлеживања и сазревања је релативно велики.

Виноградарски терени Сремског рејона су углавном на добром положају у смислу смањеног ризика од јаких зимских мразева, односно накупљања хладног ваздуха са изузетком дела равног Срема где постоји реална опасност од измрзавања лозе преко зиме. Ретки су позни пролећни и рани јесењи мразеви, опет изузимајући део рејона који заузима простор равног Срема. Лета су са већом количином падавина, највише кише падне током јуна и јула месеца, али август, септембар и октобар имају мање падавина. Падавине су обично у виду плускова, али добра водопропустљивост земљишта, инклинација терена и проветреност чине да се ефекат летњих киша прилично ублажи и скрати.

Б) Карактеризација климе рејона Срем

Прилог 2: Подаци о климатским параметрима и заступљености типова земљишта Сремског рејона, односно ознаке географског порекла (ознаке контролисаног географског порекла) „СРЕМСКИ РЕЈОН“/ „СРЕМ“ преузето из „Правилника о рејонизацији виноградарских географских производних подручја Србије“, (Службени гласник РС“ , број 45/2015).

Фрушка гора која се у северном делу Срема уздиже као висок тимор усред простране равнице утиче значајно на карактеристике климе и даје одређен печат Сремском виноградарском рејону. Фрушка гора се пружа тако да је целом својом дужином експонирана према хладним ваздушним струјама које струје из северног квандранта. Када наиђу на Фрушку гору, ове струје су приморане да се уздижу уз њене северне стране и пребацују преко венца, услед чега долази до извесних временских процеса који утичу на формирање климе у том подручју. Ваздушна струјања са истока и нарочито југоистока (кошавски ветар) наилазе на ову планину са уске чеоне источне стране, те на тај начин долази до раздвајања ваздушних маса, тако да један њихов део обилази Фрушку гору са северне а други са јужне стране. Фрушка гора није висока планина, њен највиши врх је Црвени чот, чија је надморска висина 539 m. Али Фрушка гора својим положајем, обликом и пошумљеношћу има знатног утицаја на стварање локалне климе. Са друге стране и близина Дунава битно утиче на модификовање метеоролошких чинилаца.

Релативна температура ваздуха је виша у другој половини године него у првој то важи за целу област Сремског рејона. Овакав распоред топлоте у овој области је веома повољан за сазревање грожда.

Средња дневна температура ваздуха од 10° C у сремском рејону јавља се у просеку између 5. и 7. априла.

Највише средње максималне температуре у сремском рејону су у августу, а најниже у јануару. Август је топлији од јула. Равничарски део сремског рејона одликује се нешто већом вредношћу средњих месечних максималних температура. Ово је последица јачег загревања равничарског предела у току лета око Шида и Сремске Митровице у односу на остале пределе који гравитирају Фрушкој гори.

Најниже средње минималне температуре ваздуха у целом сремском рејону јављају се у јануару месецу. Важно је напоменути да равничарски део рејона (Шид, Сремска Митровица) има ниже вредности средњих минималних температура у односу на део који гравитира Фрушкој гори (Ириг, Сремски Карловци, Черевих, Баноштор и др.). Ово нам указује на интензивније хлађење равнице у току ноћи у односу на палнинске косе и падине, где зими често постоје и инверзије температуре ваздуха. Годишње апсолутно колебање температуре је веће у равничарском делу рејона у односу на остали део Фрушке горе што указује на већи степен континенталности равничарског предела.

На основу педесетогодишњих резултата осматрања метеоролошких чинилаца са метеоролошких станица у Сремској Митровици (СМ) и Сремским Карловцима (СК) могу се сагледати следеће карактеристике климе рејона Срем :

- Средња вегетациона температура ваздуха за период април-октобар (AVG износи (17,2 °C СМ) и (17,8 °C СК), сума ефективних температура (Винклеров индекс, WIN (1591,8 СМ) и (1717,7 СК) и сума биолошки ефективних температура BEDD (1338,5 СМ) односно (1391,2 СК). Према просечној вредности Винклеровог индекса рејон Срем свртава се у другу виноградарску зону „Б“. Међутим посматрајући појединачне вредности Винклеровог индекса за Сремску Митровицу и Сремске Карловце можемо уочити да равничарски део рејона Срем спада у другу виноградарску зону или зону „Б“ а део рејона који гравитира Сремским Карловцима и околини спада у трећу виноградарску зону „Ц1“ што говори о томе да овај део рејона има већу суму ефективних температура.
- Хигленов (Huglin) хелиотермички индекс HI (2143,1 СМ, односно 2150,7 СК, просек 2146,9) сврстава Сремски рејон у умерено топлу зону, указујући да не постоје препреке за сазревање било које гајене сорте винове лозе.
- Индекс суше DI износи (168,4 СМ односно 148,9 СК). Јун и јул су месеци са највише падавина, септембар и октобар имају

мање падавина од августа. Подаци о падавинама указују на њихов правилан распоред током вегетације, а такође и да не постоји опасност од суше.

- Индекс свежине ноћи CI (10,8 CM односно 12,8 СК), просечна вредност индекса свежине ноћи (11,8) смешта Сремски рејон у групу CI+2, или групу веома хладних ноћи. Ово указује да током септембра месеца у овом рејону постоји значајна разлика између дневно ноћних температура што битно утиче на накупљање бојених и ароматичних компоненти у грозђу које су веома битне за квалитет будућег вина.
- Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са минималним дневним температурама мањим од 0 °C у Сремском рејону за период од 50 година је 3,6 (CM) односно 1,4 (СК). Из овога видимо да равничарски део Сремског рејона има већи број дана током вегетације у којима се јавља температура испод 0 °C, што се може одразити на успешност производње грозђа. Број дана у периоду вегетације (април-октобар) са максималним дневним температурама једнаким или већим од 35 °C је 2,4 (CM) односно 2,7 (СК), што овај рејон сврстава у групу са умереним бројем дана са екстремно високим температурама. Број дана у периоду мировања са минималном дневном температуром мањом или једнаком од -15 °C износи 2,3 (CM) односно 0,5 (СК). Број дана са екстремно ниским температурама током зимског мировања је значајно већи у равничарском делу Сремског рејона у односу на већи део рејона који гравитира побрђу Фрушке Горе.

Сви изнети подаци говоре о веома добрим климатским условима за успешно гајење и плодношење винове лозе. У виноградарском смислу, овај рејон пружа одличне могућности јер има добру осунчаност, добар распоред падавина током године, добру суму ефективних температура, изражене температурне разлике између дана и ноћи током сазревања грозђа. Вегетациони период тараје дуго до дубоко у јесен, јесен је блага и омогућује благовремено сазревање грозђа и сорти најпознијег времена зрења.

В) Карактеристике земљишта рејона Срем

Фрушка Гора као творевина има битан утицај на облике рељефа Сремског рејона. Постанак целог овог масива и садашњи облици рељефа Фрушке горе резултат су далеке геолошке прошлости и разноликог моделирања током времена. Претпоставља се да је у основи настала тектонским сабирањем, спуштањем и издицањем, а затим су њене ниже делове дуже време опасивала мора и језера која су их засипала својим седиментима. Најзад, створени рељефски облици Фрушке горе и њених питомих падина су већим делом навејани и прекривени дебљим или плићим лесним наслагама које су њеном рељефу и рељефу сремског рејона дале данашњи изглед.

Фрушка гора као стожер Сремског рејона по висинској осцилацији и пластици површине припада делом орорељефу (тектонског порекла, а делом мезорељефу, који је настао под утицајем спољних сила (воде, леда, ветра). Рељеф фрушкогорских падина обликован је сукцесивним навејањем леса од кога је створена тзв. фрушкогорска лесна зараван.

Фрушкогорска лесна зараван окружује доста широко подручје подножја Фрушке горе. Лесна зараван западно и јужно благо се спушта према Посавини Срема. Северни део платоа је дуж Дунава знатно редукован, па готово виси над обалом Дунава. Источно се овај плато протеже лучно све до Чортановаца и Старог Сланкамена.

Геолошке творевине Сремског рејона, врло различитог петрографског и минералшког састава, изложене вековним процесима физичког и хемијског распадања, послужиле су као подлога за образовање врло разноликог земљишног покривача.

Матични супстрат односно геолошка подлога, један је од основних чинилаца стварања земљишта. Матични супстрат својим физичким својствима и минералшким саставом предодређује услове биотизације што битно утиче на плодност земљишта.

Лес као дилuviјална творевина заузима значајно пространство у односу на остале геолошке творевине у Сремском рејону, и послужио је као матични супстрат за стварање знатног дела земљишног покривача. Најважније својство леса као подлоге за образовање земљишта типа чернозема и његових варијетета јесте велики садржај креча, који се креће у границама 20 – 30 % CaCO₃. Друго врло значајно својство леса је његов изузетно повољан механички састав. Лес има око 50 – 55 % ситног песка, 30 – 35 % праха и око 11 % глине. Минералшки састав леса је такође врло повољан јер садржи све изворне материје за синтезу глине.

У Сремском рејону по педолошкој карти издвојено је 9 различитих типова земљишта, најзаступљенији су следећи типови земљишта :

- Иницијална земљишта (сироземи)
- Рендзине и парарендзине
- Хумусно силикатно земљиште (ранкер)
- Смонице - вертисол
- Чернозем (карбонатни, еродирани, заруђени и огајњачени) – ригосол, и
- Гајњача – еутрични камбисол

Сремски рејон поседује изузетно повољне услове за производњу винског грозђа високог квалитета. У прилог томе говори и веома дуга традиција гајења винове лозе на падинама и благим косама Фрушке Горе. Висока сума темпертурних степени и велики број сати сунчевог сјаја као и оптимална количина падавина у току вегетације обезбеђују изузетно повољне услове за производњу грозђа високог енолошког потенцијала.

Рељефна израженост –благи до умерено нагнути терени и различите надморске висине терена на којима се налазе виногради обезбеђују добру инсолацију винограда и стална ваздушна струјања, стварају изузетно повољне услове за постепено и квалитетно сазревање грозђа. Веома значајну улогу модификатора климатских чинилаца има река Дунав која са северне и североисточне стране обавија Сремски рејон. Својом великом воденом површином значајно доприноси повећању инсолације-осунчаности током вегетације тог дела рејона, што доприноси бољем сазревању грозђа, већем садржају шећера, бојених и ароматичних материја вина. Током зимског периода утицај дунава је такође веома изражен у смислу модификовања температурног режима што показује и податак о броју дана са минималном температуром.

Ваздушна струјања на косама на којима су смештени виногради обезбеђују мешање топлот и хладног ваздуха и спречавају или значајно умањују ризик од измрзавања.

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.

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

А) Традиција

Виноградарство и винарство у Срему једно је од најстаријих у Европи. Пре доласка Римљана винову лозу су у Панонској низији узгајали Илири, о чему сведоче антички писци Страбон и Дион Касије. Оснивање и јачање виникултуре у Европи, а самим тим и на простору данашњег Срема, било је под утицајем старих Римљана, који су највише допринели класификацији сорти винове лозе,

посматрању и бележењу њихових карактеристика, идентификовању обољења и препознавању карактеристика одређених земљишта. Велики број писаних података које су Римљани оставили говори о њима као добрим виноградарима и винарима. Стога се сматра да је и на нашим просторима виноградарство процветало у време Римског царства. Сирмијум (данашња Сремска Митровица) је 294. године проглашен за један од четири главна града Римског царства у периоду Тетрархије. Због хиперпродукције 92. године, цар Домицијан је увео забрану производње вина у римским провинцијама изван Апенинског полуострва јер се Римско царство суочавало са знатним вишковима вина на тржишту. Стога су римски владајући слојеви и виша класа у Сирмијуму углавном пили вино увезено из Италије. Римски цар Марко Аурелије Проб (232 – 282), који је рођен у древном Сирмијуму, укинуо је уредбу цара Домицијана којом се забрањује гајење винове лозе у римским провинцијама и на Фрушку гору из јужне Италије донео винову лозу пре 1700 година. Прву винову лозу засадио је у околини села Дивоша и Гргуревца, у којем и данас постоје остаци зграда и подрума из тог времена. Историчари су забележили да је Проб подигао засаде винове лозе у римским провинцијама Панонија, Галија и Мезија око 280. године нове ере. Фрушкогорје се показало као богомдано поднебље, педолошки и климатски, изузетно повољно за узгој винове лозе. На то посебно благотворно утиче и близина Дунава. Захваљујући природним условима становници Фрушкогорја постали су врсни виноградар и винари, а цео регион важан виноградарско-винарски центар.

Доласком на Балкан у VII веку, Словени су се упознали са гајењем винове лозе и свим благодетима које носи производња грозђа и вина. Током средњег века виноградарство и винарство на подручју Срема имало је успоне и падове. Након 1389. године, српско становништво почиње све више да се сели на север, како би се склонили од Турака. Српски народ, свештенство, монаси и поједино племство су се настанили у Срему и ту су убзо основали своје манастире, подигли имања и винограде. Такође су са собом донели богато искуство у узгоју винове лозе и производњи вина. Са њима је почело да цвета виноградарство северно од Дунава и Саве – у сремском рејону. Они су такође заслужни и за промену у избору сорти грозђа. Тако, на пример, уместо до тада гајених белих сорти грозђа на Фрушкој гори, српско становништво са југа је донело и културу гајења црних сорти грозђа, које су убрзо почеле да доминирају.

Најезда Турака у просторе Срема 30 -тих година XVI века, доводи до стагнације виноградарства и производње вина. Ириг и околни крајеви су под Турцима од 1526. (до 1699) године. Ириг за то време припада Сремском санџаку и седиште је једног од седам нахија и један од десет кадилука тог санџака. Турски географ, путописац и историчар Евлија Челебија на своме путовању у јегарски вилајет, стигавши у Ириг забележио је да је Ириг значајно културно, образовно, привредно и административно средиште. На северној страни овога среза има брежуљка прекривених благородним виноградима, а на источној страни има огромну башту.

Карловачким миром 1699. године и уласком Срема и Баната у састав Хабзбуршке монархије, долази до наглог повећања површина под виноградима у Срему. Вино је у овом периоду играло значајну улогу и у политици, јер су карловачки митрополити често приликом званичних посета Бечу поклањали “уз дишкрецију” бурад бермета и аусбруха утицајним људима Хабзбуршке монархије како би остварили привилегије за српско становништво.

Током Средњег века угледне винопије које су боравиле у Срему хвалиле су на сва уста фрушкогорска вина, нарочито карловачка. Библиотекар краља Матије Корвина у првој половини 15. века путовао је Сремом и записао да би било веома тешко наћи слична вина на целој Земљи. Вина из фрушкогорског виногорја у 15. и 16. веку извозила су се у друге европске државе (Чешка, Пољска), а Сремски Карловци су у том периоду сматрани за српску престоницу вина. Куир аустријског цара, Антун Вранчић, 1553. године пио је више сремских вина, али му се највише допало карловачко. Пратилац кнеза Лихтенштајна је 1584. године записао да бољег вина нема и да се мађарска вина не могу мерити са карловачким. Немачки путописац Вилхем Таубе оценио је карловачка вина, сматрајући да она ништа не заостају за најбољим италијанским.

Прва српска енциклопедија о вину датира из 18. века, тачније из 1783. године. Њу је написао Захарије Орфелин и објавио под насловом “Искусни подрумар” у Бечу. Књига је сабрала у то време све што се знало о прављењу фрушкогорских вина, као и француских, италијанских и немачких. 1816. године, Прокопије Болић, архимандрит манастира Раковац, је сабрао своја лична искуства из манастирских винограда и подрума и заједно са преводом на српски језик дела француског научника Жана Антоана Клода д Шаптала објавио у Будиму 1816. године у књизи “Совершен виноделац”. Та књига је драгоцене јер је Болић описао 35 сорти које су тада гајене на Фрушкој гори, при чему је за сваку сорту дефинисао њено народно име, дао ботанички опис и привредно-техничке особине. Из те књиге видимо да су се више гајиле беле сорте грозђа, а нарочито смедеревка или мађаруша.

Почетком XIX века у Ердевику је било знатних засада винограда па је 1826. године гроф Ливије Одескаски подигао први већи подрум који је и данас у функцији.

Појава филоксере које је уништила винограде у Европи није мимоишла Срем. Што се тиче сремских винограда, у њима се филоксера појавила први пут 1881. године, и до 1890. године сви стари фрушкогорски виногради су били уништени. Обнова винограда је трајала око 30 година, а са производње претежно црних сорти грозђа, опет се прешло на беле сорте. Најзаступљеније сорте су постале црвена и бела сланкаменка, италијански ризлинг, црвена динка (ружица), шасла, франковка. Ако су бермет и аусбрух били најпознатија вина Сремских винара у 18. и 19. веку, онда ће у 20. веку то постати италијански ризлинг.

Виноградарство и винарство је на простору Срема увек делило судбину народа, тако током деведесетих година XX века оно доживљава потпуни слом, када нестају велика друштвена предузећа која су се бавила производњом вина. Након тога виноградарство и винарство Сремског рејона у целисти доживљава нову ренесансу, где су произвођачи свесни сазнања о квалитету земљишта и погодности метеоролошких услова, почели самоиницијативно подизање нових винограда и производњу вина, вративши се на путеве старе славе.

На основу пољопривредног пописа из 2012. године у Сремском рејону има 2140,96 ha винограда (око 1969,39ha родних винограда, односно 91,99%), од чега је 328,8ha са стоним сортама и 1812,16ha са винским сортама. У овом рејону 2.170 газдинства поседује винограде, што чини око 5,7% од укупног броја пољопривредних газдинстава овог рејона. Највећи број виноградара, као и парцела под виноградима се налази у општини Шид.

Свесни чињенице да је традиција важан предуслов успешне производње грозђа и вина, али не и најважнији, произвођачи грозђа и вина ознаке „Сремски рејон“/„Срем“ улажу значајне напоре и средства како у обогаћивање сопствених сазнања тако и у подизање савремених засада винове лозе и прибављање савремене опреме и енолошких средстава.

Што се тиче засада винове лозе они су шпалирског типа са одговарајућим наслоном, са већом густином, где је број биљака по хектару редовно изнад 4000 комада. Производња здравог грозђа је императив доброг квалитета будућег вина, зато произвођачи примењују најбоља и најсавременија средства за заштиту винове лозе.

Правилан избор и време примене специфичних амплотехничких мера (у складу са сортом и метеоролошким условима

године), доприносе производњи висококвалитетног грожђа. 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 грожђа 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 utkани у произведено грожђе, што верније преточе и очувају у боци вина.

Б) Сортне карактеристике винограда

У виноградима за производњу грожђа, намењеног производњи квалитетних и висококвалитетних вина са географским пореклом заступљен је већи број сорти за производњу белих, розе и црвених вина.

Основне сорте за производњу белих вина су : Chardonnay, Sauvignon blanc, Rajnski rizling, Rizling Italijanski, Pinot grigio, Pinot blanc, Traminac, Tamjanika, Sila и Neoplanta чије грожђе, односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Сремски рејон“ / „Срем“ са најмање 85 %. Од осталих пратећих сорти чије се грожђе меша, односно вино купажира са грожђем односно вином других сорти није од ароматичних сорти.

Сорте Tamjanika, Chardonnay, Rajnski rizling и Rizling italijanski у типовима вина редом БМ 8, БМ 13, БМ 14 и БМ 15 морају да учествују са најмање 50%, а могу се мешати са грожђем, односно купажирати са вином других сорти чије је учешће дефинисано у одељку 2.3. за сваки наведени тип вина.

Сорта Semillion (Семијон) у типу вина БМ 7 мора да учествује највише до 30 %, а може се мешати са грожђем, односно купажирати са вином овог типа сорте Rizling italijanski чије учешће не сме бити мање од 20%, затим сорте Chardonnay чије учешће не сме бити веће од 30 %, сорте Traminac чије учешће не сме бити мање од 10 % и сорте Tamjanika чије учешће не сме бити мање од 10 %.

Основне сорте за производњу розе вина су : Merlot, Pinot noir, Portugizer и Frankovka чије грожђе односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Сремски рејон“ / „Срем“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти.

Сорта Pinot noir у типу вина РМ 1 мора да учествује највише са 40 %, а може се мешати са грожђем, односно купажирати са вином овог типа сорте Frankovka, чије учешће не сме бити мање од 60%.

Сорте Cabernet sauvignon у типу вина РМ 3 и Merlot у типу вина РМ6 морају да учествују са најмање 50%, а могу се мешати са грожђем, односно купажирати са вином сорте Merlot, односно сорте Frankovka, чије учешће не сме бити веће од 50 %.

Основне сорте за производњу црвених вина су : Merlot, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Frankovka, Portugizer, Cabernet franc, Gamay noir, Probus i Marselan, чије грожђе односно вина морају да учествују у винима са контролисаним географским пореклом ознаке „Сремски рејон“ / „Срем“ са најмање 85 %. Остале пратеће сорте чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти.

Сорте Merlot у типовима вина ЦМ 6 и ЦМ 11 и Cabernet franc у типу вина ЦМ 10 морају да учествују са најмање 50%, а могу се мешати са грожђем, односно купажирати са вином других сорти, чије је учешће дефинисано у одељку 2.3. за сваки од наведених типова.

Сорта Pinot noir у типу вина ЦМ 14, мора да учествује са највише 70%, а може се мешати са грожђем, односно купажирати са вином сорте Merlot, чије учешће не сме бити мање од 30 %.

Сорта Malbec у типу вина ЦМ 12, учествује са највише 25 %, сорта Cabernet franc, учествује са највише 25 %, а сорта Cabernet sauvignon учествује са најмање 25 %. Грожђе ових сорти може се мешати, односно њихова вина купажирати са грожђем односно вином овог типа сорте Merlot, чије учешће не сме бити мање од 25%.

Сорта Merlot (Мерло) у типу вина ЦМ 1 (мирно слатко/полуслатко вино) учествује са најмање 50 %, најмање 20% вина потиче од грожђа сорте Cabernet franc (Каберне фран) и могу се купажирати са грожђем, односно вином од других црвених винских сорти рејонираних за производњу црвених вина за Сремски рејон

Основне сорте за производњу белих пенушавих вина је Chardonnay (Шардоне), чије грожђе односно вино мора да учествује у вину са контролисаним географским пореклом ознаке „Сремски рејон“ / „Срем“ са најмање 85 %. Пратећа сорта чије се грожђе меша, односно вино купажира са грожђем односно вином сорте Chardonnay (Шардоне) је Ризлинг рајнски која учествује са највише 15%.

Основне сорте за производњу розе пенушавих вина су : Pinot noir чије грожђе односно вино мора да учествује у вину са контролисаним географским пореклом ознаке „Сремски рејон“ / „Срем“ са 100 % или најмање 85 %. Остале пратеће сорте чије се грожђе меша, односно вино купажира није од ароматичних сорти и чије учешће не сме бити веће од 15 %.

В) Производња грожђа (густина садње, узгојни облици и приноси)

Густина садње, односно број биљака по хектару у виноградима Сремског рејона, односно у виноградима у којима се производи грожђе намењено производњи вина са географским пореклом је од 3000 биљака по хектару до 7000 биљака по хектару.

Узгојни облици који су доминантно заступљени у овом рејону, односно ознаки су једногуби Гијов (Guyot) са модификованом висином стабла и двогуби Гијов (Guyot), такође са модификованом висином стабла. Поред ових облика стабла спорадично је присутан Жупски узгојни облик углавном у старијим засадима, затим Ројатска и Мозерова кордуница.

У зависности од густине садње и узгојних облика који су прилагођени овој области односно теренима и омогућавају производњу квалитетног грожђа и вина, обавезно је ограничавање приноса и то тако да максимални принос по хектару у засадима од 3000 до 4000 биљака по хектару, износи 7500 килограма, док се максимални принос од 8000 килограма по хектару, односи и примењује за винограде са преко 4000 биљака по хектару, уз евентуална законска 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 гајењем сортом врши одабир специфичних ампелотехничких мера, одређује интензитет и време њихове примене: уклањање сувишних ластара, правилно позиционирање ластара у простору (формирање танких и проветрених шпалера), дефолијација у различитим фенофазама развоја лозе – у зависности који ефекат је потребно постићи у одговарајућој години, проређивање

грожђа (зелена бербa).

Г) Производња вина (енолошка пракса)

Производња вина се обавља у свему у складу са савременим производним технологијама које су допуњене са традиционалним методама које се вековима примењују на подручју Сремског рејона. Прерада грозђа и производња вина одвијају се на територији рејона Срем у производним погонима винарија које су чланице Удружења произвођача грозђа и вина са ознаком географског порекла „Срем – Фрушка Гора“. Детаљнији приказ производње вина дат је у Прилогу 3.

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

Клима заједно са експозицијом и карактеристикама земљишта има превасходну улогу у карактеризацији вина Сремског рејона, а такође треба истаћи и близину Дунава који својом великом воденом површином у значајној мери утиче на модификацију метеоролошких чинилаца у северном и североисточном делу овог рејона. Дуге и топле јесени и изражена разлика између дневних и ноћних температура, омогућавају лагано и постепено сазревање и веома позних сорти. Све наведене карактеристике преточене у вино, дају одређен карактер вина овог рејона, који се огледа кроз интензивну колорацију црвених вина са наглашеним воћним ароматама, присутним у свим типовима вина. Код белих вина то су најчешће ароме диње, дуње, зове, тропског воћа, ливадског цвећа, хербални тонови ароматичних трава, а код црвених вина тонови ситног јагодастог и бобичастог воћа, вишње, али и зачинског биља. Специфични мезоклиматски услови у комбинацији са земљишним условима су од кључног значаја за испољавање квалитета и специфичности вина са овог виноградарског подручја.

Бела вина: Боја ових вина је светло жута, жутозелена, зелено-жута, па све до златно жуте и ћилибарне. Вина су свежа, екстрактивна са израженим и постојаним ароматичним комплексом. Ароме које преовлађују су умерено до интензивно воћне, воћно-цветне и цветно-зачинске. Вина која садрже извесну количину непреврелог шећера, добијају на пуноћи укуса, а карактерише их хармоничност са присутним киселинама.

Розе вина: Свежа, са лепо избалансираним киселинама, умерено екстрактивна, изразито воћног ароматског комплекса (јагодасто воће). На мирису могу да поприме различите карактеристике у зависности од сорте грозђа од које су произведена.

Црвена вина: Пуна или умерено пуна са средњим до високим садржајем екстракта, интензивно обојена, веома изражене воћно - зачинске ароме, а у зависности од технологије производње прожета је и племенитим тоновима храстовине. Карактерише их постојаност ароме, а због повољног односа танина и киселина испољавају висок потенцијал за одлеживање односно сазревање.

Квалитетна пенушава бела вина: Вина светло жуто зелене боје. Мирис сортни, воћни са постојаним мехурићима. Укус пун, сочан, освежавајући.

Квалитетна пенушава розе вина: Вина светло розе боје. Мирис воћни, са постојаним и трајним мехурићима. Укус пун, освежавајући са наглашеним аромата јагодичастог воћа.

Код квалитетних пенушавих вина (белих и розе) користи се традиционални метод производње, са примарном ферментацијом у инокс судовима и секундарном ферментацијом у стакленој боци.

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

Географски положај Сремског виноградарског рејона, окруженост великом равницом, и задовољавајућа количина падавина у вегетационом периоду (око 400 mm), велики број сунчаних сати и орографске карактеристике терена, близина Дунава и утицај Фрушке горе, условили су формирање специфичних услова који значајно испољавају утицај на квалитет произведених како мирних вина, тако и базног вина за пенушава вина.

Окруженост Сремског рејона великом равницом утиче и на специфичан плувиометријски режим са око 400 mm падавина у вегетационом периоду. Сума ефективних температура од 1654,75 °C у току вегетације (Winkler index) и вредност хелиотермичког индекса (2146,9) указују на веома повољне климатске услове за гајење, квалитетно и потпуно сазревање грозђа и ластара рејонираних сорти и омогућава накупљање минимално 18% шећера у шири за мирна бела и розе вина, минимално 17,5 % шећера у шири за квалитетна бела и розе квалитетна пенушава вина и минимално 20% за црвена вина. Мања количина падавина 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 садржај киселина, што све утиче на хармоничност црвених вина ове ознаке.

Виногради на рељефно израженим теренима, одговарајућим надморским висинама су изложени сталним ваздушним струјањима благог интензитета, што је од изузетне важности за производњу здравог грозђа.

Парцеле са повољним експозицијама, одговарајућом надморском висином (до 300 m) и оптималним физичко-хемијским карактеристикама земљишта омогућавају поступно сазревање грозђа рејонираних винских сорти, очување умереног садржаја киселина уз умерен до висок садржај шећера, и формирање и очување богатог ароматског комплекса. Вина су богата екстрактом, интензивно обојена, пуна и хармонична и имају висок потенцијал за одлеживање.

Утицај човека на квалитет и карактеристике вина ознаке „Сремски рејон“/„Срем“ се огледа и кроз ограничење приноса по чокоту винове лозе, на шта утиче већи број биљака по хектару који је редовно већи од 4.000 (али мањи принос по биљци винове лозе) и примена углавном Гијовог узгојног облика и резидбе чиме се такође, уз „оштрију“ резидбу ограничава принос и побољшава квалитет грозђа и вина. Поред тога, у одређеним виноградама, код одређених сорти и у одређеним годинама, примењује се и „зелена бербa“ (одбацивање грозђа у фенолошкој фази шарка), чиме се директно утиче на квалитет и карактеристике вина ознаке „Сремски рејон“ / „Срем“. Антропогени фактор који је значајан за ову ознаку се манифестује и кроз модеран начин производње вина уз претежно умерене рандмане приликом пресовања/муљања грозђа, где се примењује модерна опрема и технолошки процеси, као и савремена енолошка средства.

Иако произвођачи вина у овој ознаци имају дугу и непрекидну традицију, њихова стечена знања се ипак примењују и валоризују кроз модерне агротехничке и ампелотехничке мере и углавном модерну технологију производње вина.

Правилан избор и време примене специфичних ампелотехничких мера (у складу са сортом и метеоролошким условима године)

доприносе производњи висококвалитетног грожђа.	
2.8. Услови за производњу вина са додатном ознаком и/или са признатим традиционалним називом	
У складу са законском регулативом односно Законом о вину („Сл. Гласник РС“, бр. 41/09 и 93/12) и подзаконским актом којим се уређује декларисање за: Додатне ознаке: „младо“, „сопствена производња“, „архивско“ вино, „резерва“/ „ресерве“, „вино од самотока“/ „самоток“, „пробирна берб“/ „селекција“/ „selection“, а од традиционалних назива „сватовско“/ „сватовац“, „манастирско“/ „манастир“.	
2.9. Стандарди декларисања, паковања, презентовања, рекламирања и слично	
У складу са прописом којим се уређује декларисање вина	
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 грожђа и вина са ознаком географског порекла „СРЕМ-ФРУШКА ГОРА“.	
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) и Контролна организација (овлашћена од стране надлежног министарства).	
2.12. Знак или лого којим се идентификује ознака географског порекла, односно друге ознаке за вино са географским пореклом	
2.13. Напомене	
2.14. Број страница Спецификације производа	18+Прилог 1+Прилог 2+ Прилог 3
2.15. Прилози	
1. Прилог 1 - ГРАНИЦА РЕЈОНА СРЕМ, ОДНОСНО ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА (ОЗНАКЕ КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА) „СРЕМСКИ РЕЈОН“/ „СРЕМ“ И ДАТАЉИ О ВИНОГРАДАРСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ 2. Прилог 2 - КЛИМАТСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ РЕЈОНА СРЕМ И ПРЕГЛЕДНА МАПА ТИПОВА ЗЕМЉИШТА 3. Прилог 3 ПРОИЗВОДЊА ВИНА У ОКВИРУ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „СРЕМСКИ РЕЈОН“ / „СРЕМ“	