Прилoг 2

**Производња вина у оквиру ознаке географског порекла „БЕОГРАД“**

# 1. Услови хигијене

Основни предуслов за производњу квалитетног вина са географским пореклом, у оквиру ознаке „БЕОГРАД“ је хигијена транспортних средстава, просторија, винских судова и свих других уређаја и делова уређаја са којима грожђе и вино долaзе у контакт. О овоме произвођачи вина у оквиру ознаке „БЕОГРАД“ посебно воде рачуна. У случајевима неадекватне хигијене долази до промене органолептичких карактеристика вина услед деловања непожељних микроорганизама па услед тога не долазе до изражаја све аутентичне карактеристике вина ознаке „БЕОГРАД“.

Посебна пажња условима хигијене транспортних средстава, амбалаже за бербу грожђа, опреме која се користи, процеса прераде грожђа и судова у којима се одвија процес ферментације мора се поклонити код типова вина традиционалне производње (МЦ3.7). Код ових типова вина врење обављају епифитна микрофлора, и присутво у већој количини штетних микроорганизама доводи до значајног погоршања квалитета ових типова вина.

# 2. Енолошки поступци и ограничења

Енолошки поступци који се могу користити у производњи вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“, и ограничења су поступци регулисани важећим прописима.

Уколико постоји потреба могуће је мешање (купажирање) вина из различитих година бербе у оквиру истог типа вина и истог произвођача.

# 3. Специфичности у производњи вина

**Бела вина и розе мирна винa:** Следећи поступци се могу примењивати:брање и транспорт грожђа до винарије, пријем грожђа, расхлађивање грожђа, мануелна селекција гроздова, одвајање огроздине, селекција бобица, муљање пробраних гроздова или бобица са истовременом сулфитисањем и додавањем ензима, краткотрајна предферментативна мацерација кљука, пресовање кљука и одвајање шире од комине, таложење шире уз употребу дозвољених енолошких поступака и средстава, засејавање селекционисаних сојева квасаца, алкохолна ферментација, сулфитисање младог вина, отакање младог вина са грубог талога, одлежавање младог вина на племенитом талогу, нега и чување вина, купажирање вина, бистрење вина, груба филтрација вина, стабилизација на тартарате, филтрирање вина, завршна дорада и пуњење вина у боце или другу прикладну амбалажу која је дозвољена у прехрамбеној индустрији, уз фину или стерилну филтрацију, одлежавање вина у боци, ађустирање боце и паковање у транспортну амбалажу.

**Црвена мирна вина осим типа МЦ3.7**: Следећи поступци се могу примењивати Брање и транспорт грожђа до винарије, пријем грожђа, расхлађивање грожђа, селекција гроздова, одвајање огроздине, селекција бобица, муљање пробраних гроздова или бобица са истовременим сулфитисањем и додавањем ензима, засејавање селекционисаних сојева квасаца, алкохолна ферментација, засејавање чистом културом селекционисаних сојева бактерија, малолактичка ферментација, пресовање ферментисаног кљука, сулфитисањем младог вина, декантирање младог вина са грубог талога, одлежавање младог вина на племенитом талогу, нега и чување вина, купажирање вина, бистрење вина, груба филтрација вина и завршна дорада, пуњење вина у боце или другу прикладну амбалажу која је дозвољена у прехрамбеној индустрији уз фину или стерилну филтрацију, одлежавање вина у боци, ађустирање боце и паковање у транспортну амбалажу.

**Специфичност у производњи црвених вина типа МЦ3.7**: Вина типа МЦ3.7 се производе у складу са прописима који регулишу органску производњу вина. Након бербе, која се обавља ручно у гајбице, грожђе се транспортује до винарије где се прерада ради у истом дану. При преради грожђа не користе се ензими, адитиви и конзерванси. Грожђе се прерађује без додатка сулфита, Врење врши епифитна микрофлора из винограда из којег је потекло грожђе. При крају или по завршетку ферментације вина се одвајају од комине након чега вино довире на фином талогу квасца. После пар недеља вино се претаче, а затим вино одлежава наредних најмање 12 месеци. Вино се временом спонтано избистри и као такво се пуни у боце без бистрења и филтрације. Одлежавање у боци траје најмање 4 месеца пре пуштања вина у промет. Боце могу садржати фини талог.

# 4. Употреба судова

Приликом производње вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ неопходно је водити рачуна да материјал од кога су направљени судови буде безпрекорно чист и да не нарушава хемијски и сензорни квалитет вина, односно карактеристике и специфичности вина ове ознаке.

### 4.1. Судови од нерђајућег челика

Највише заступљена врста судова у оквиру ознаке „БЕОГРАД“ су судови од нерђајућег челика. Овакви омогућавају наизменичну производњу и чување белих и црвених вина. Поред овога, пропустљивост гасова је незнатна, због чега не долази до губитка сумпор-диоксида и угљен-диоксида, а што је од посебне важности да вина дуго задржавају свежину. Због добре топлотне пропустљивости, код ове врсте судова је олакшано хлађење приликом ферментације. Произвођачи у оквиру ознаке „БЕОГРАД“ могу да примењују и одговарајућу расхладну опрему која обезбеђује контролисану ферментацију на одговарајућој температури као и неопходну температуру одлежавања вина, а у циљу добијања свежијих вина са воћним карактером врхунског квалитета.

### 4.2. Дрвени судови

За производњу мирних вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ могу се користити дрвени судови.

Произвођачи мирних вина са ознаком географског порекла „БЕОГРАД“ која одлежавају и сазревају у дрвеним судовима, могу да приликом декларисања наведу метод производње „одлежало у дрвеном суду“/ “барик“ / “barrique“, уколико је вино одлежавало у дрвеним судовима мимимално 4 месеца.

Типови црвених мирних вина у оквиру ознаке „БЕОГРАД“ који ће имати традиционалан израз „резерва“ / „reserve“, треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 18 месеци, а затим минимално 3 месеца након тога у боцама.

Типови црвених вина у оквиру ознаке „БЕОГРАД“ који ће при декларисању имати наведен израз „гранд“ / „grand“ испред додатне ознаке „резерва“ / „reserve“, треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 24 месеци, а затим након тога минимално 6 месеци у боцама .

Због продирања састојака вина у поре дрвета и веома компликоване припреме судова, за производњу белих вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ није дозвољено користити дрвене судове који су се претходно користили за производњу црвених вина.

Произвођачи мирних вина са ознаком географског порекла „БЕОГРАД“ могу под ограничењима описаним горе користити и алтернативе дрвеним судовима у облику праха, коцки, штапова, дасака и другим облицима, потопљеним у вино у судовима од другог материјала.

### 4.3. Остали судови

По потреби се у производњи вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ користе и стаклени, бетонски и пластични судови (судови од полипропилена и полиетилена високе густине), а код типа вина МЦ3.7 могу се користити и судови од глине.

# 5. Контрола квалитета

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ су обавезни да примењују мере контроле квалитета и обезбеде следљивост процеса производње, почевши од гајења винове лозе, преко прераде грожђа, па до производње вина и његове финализације.

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ осим интерне, обезбеђују и екстерну контролу својих финалних производа од стране овлашћених и акредитованих институција. Од добављача енолошких средстава и репроматеријала који улазе у састав или додир са финалним производом, захтева се да доставе уверење (серификат) да је њихов производ безбедан за употребу у прехрамбеној индустрији.

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „БЕОГРАД“ спроводе узорковање и контролу квалитета вина пре пуњења вина у боце или другу прикладну амбалажу која је дозвољена у прехрамбеној индустрији. Код вина која одлежавају у боцама препоручује се поновно узимање узорака и контрола квалитета вина пре пуштања у промет, јер се у периоду одлежавања вина у боцама, одигравају процеси који могу значајно утицати на промену квалитета и сензорних карактеристика вина.