Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Асеновград”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Асеновград”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Асеновград” може да бъде означавано със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: “Ново”, “Премиум оук” или „Първо зареждане в бъчва”, “Резерва”, “Специална резерва”, “Специална селекция”, “Колекционно”, „Розенталер”.

а). Вино със ЗНП (ГКНП) „Асеновград” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за розе и вина от сорта Памид – минимум 10,5 об. %;
  - за червени вина - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари - до 4 g/l или до 9 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 грама под съдържанието на остатъчната захар;
- обща киселинност, като винена киселина – минимум 4,0 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина:
  - за розе – не повече от 13.3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за розе - не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина - не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за розе - минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГКНП) „Асеновград”:

- Бистрота - бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят;
  - за розе – бледорозов цвят с ягодови оттенъци;
  - за червени вина:

  Мавруд – рубинено-червен;
  Каберне совиньон – тъмночервен;
  Мерло – интензивно червен;
  Рубин – рубинен;
  Памид – светлочервен;
  Сира – плътен, гранатов с лилави оттенъци и висока плътност.
- Аромат и вкус:
  - за розе: плодов аромат на ягоди и малини и свеж вкус.
  - за червени вина:

  Мавруд – специфичен, приятен аромат с долавяща се къпина, зряла череша и слива, тялото е плътно, с меки танини, придружени с лека киселинност;
  Каберне совиньон – интензивен аромат на дребни червени плодове – касис, къпина и черница, натоварен танинов нос с дължина, съчетано с мазнота;
  Мерло – аромат на черни плодове, касис и череша, гъвкав, мек вкус със сфера в носа;
  Рубин – нюанси на боровинка, къпина и виолетки, средно натоварени, плътни и меки танини, приятен и мек вкус;
  Памид – изявен аромат на червени плодове, много леко и приятно за ранна консумация, меко с добър завършек;

Сира – аромат с нюанси на боровинка и череша, изявен вкусов аромат, с усещане за мекота и кадифеност.

3. Районът за производство на вино със ЗНП (ГКНП) „Асеновград" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Асеновград, с. Нови извор, с. Горнослав, с. Дебър, с. Златовръх, с. Мулдава, с. Новаково, с. Татарево, с. Тополово, с. Червен, с. Виница и с. Милево, находящи се в област Пловдив.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино ЗНП (ГКНП) „Асеновград" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производството на вино със ЗНП (ГКНП) „Асеновград" са:

- за червени вина и розе: Мавруд, Каберне совиньон, Мерло, Рубин, Памид и Сира.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Асеновград, с. Нови извор, с. Горнослав, с. Дебър, с. Златовръх, с. Мулдава, с. Новаково, с. Татарево, с. Тополово, с. Червен, с. Виница и с. Милево попадат в подножието на северните склонове на планината Родопи, в Южната част на Тракийската низина. Надморската височина варира от 150 до 280 m. Климатът е умерено континентален. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10º С (април-октомври) е между 3500 - 4000º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е между 22 ºС – 23 ºС. Сумата на годишните валежи е около 550 mm. Почвите в по-високите райони са канелено-горски, като в по-ниските райони преминават в рендзини и алувиално ливадни. Релефът е слабо нагънат, преминаващ в равнинен в ниските части.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Асеновград" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Асеновград" са:
  - за червени вина и розе: Мавруд, Каберне совиньон, Мерло, Рубин, Памид и Сира.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;
  - резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
  - разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътередово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за розе и вина от сорта Памид – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Мекият климат на така наречената Родопска яка с благотворното влияние на планината Родопи, песъчливо-глинестите канелени горски почви, както и ограниченията, наложени от човешкия фактор създават условия, произведените червени вина да се отличават с високо киселинно съдържание и по-ниско pH, интензивен и плътен тъмночервен цвят, ясно изразен аромат на черни дребни плодове и плътни и меки танини във вкуса, а розетата да са с аромати на ягода и малина, с характерна свежест във вкуса с нюанси на цитрусови плодове.

7. Приложими изисквания

а) правна рамка:

- Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета;
- Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията;
- Закон за виното и спиртните напитки;

- Наредба за условията, на които трябва да отговарят качествените вина, произведени в определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване.

б) изисквания на българското законодателство:

- Производителите на качествено вино, произведено в определен район, представят всяка година до 31 март проби от произведеното вино от последната реколта в дегустационните комисии при регионалните лозаро-винарски камари за извършване на органолептична оценка.

- Физико-химичен, микробиологичен анализ и органолептична оценка се извършват на всяка партида качествено вино, произведено в определен район.

- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 150 000 l за вината с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за вината с гарантирано и контролирано наименование за произход.

- Всяко качествено вино, произведено в определен район, се означава с контролен номер. Контролният номер е задължителна индикация.

- Контролният номер се състои от 10 цифри, като първата идентифицира номера на териториалното звено на ИАЛВ, втората - номера на лозаро-винарския район, третата и четвъртата - поредния номер на заявлението, от пета до десета - входящия номер, който определя броя на бутилките от партидата.

8. Контролен орган, който проверява спазването на разпоредбите за спецификация на продукта:

Изпълнителна агенция по лозата и виното
бул. ″Цариградско шосе″ № 125
бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - София
бул. ″Цариградско шосе″ № 125 бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - Пловдив
бул. ″Санкт Петербург″ № 63
4000 Пловдив
Tel/Fax +359 32 6 33 148
+359 32 6 33 148
laboratory_plovdiv@eavw.com

Функции на контролния орган.

а) Ежегодно преди гроздобера проверява състоянието на лозята и гроздето, предназначено за производство на вина със ЗНП и прави предложение пред съответния кмет за обявяване началото на гроздоберната кампания.

б) Със съдействието на представители на съответната регионална лозаро-винарска камара упражнява контрол върху състоянието на лозята в района, провеждането на задължителните агротехнически мероприятия и правилното прилагане на технологията за производство на вина със ЗНП.

в) Ежегодно на база на предварително изготвен план-график извършва контрол на място относно преработката на гроздето и извършените енологични практики и обработки при производството на вина със ЗНП.

г) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен и микробиологичен анализ на всяка партида вино със ЗНП.

д) Издава контролен номер на заявено от производителя количество вино със ЗНП.

е) Събира, проверява и съхранява заявленията и актовете за утвърждаване на качествени вина от определен район.

ж) Служители на ИАЛВ участват в комисията по качествените вина до която се подават заявленията за утвърждаване на вина със ЗНП.