Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано наименование за произход (ГНП) “Болярово”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано наименование за произход (ГНП) “Болярово”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Болярово” 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 „Болярово” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за розе – 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 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.
- Цвят:
  - за розе – малиново-червен;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – наситен червен цвят;
    Мерло – тъмно рубинен.
- Аромат и вкус:
  - за розе – аромат на горски ягоди, малини и пикантни подправки, вкусът е свеж, плодов и балансиран;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – многопластов аромат с тонове на боровинка, касис и къпина, вкусът е структуриран и с елегантен завършек;
    Мерло – интензивен, траен аромат на червени горски плодове, вкусът е плътен, мек и хармоничен.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Болярово” е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Болярово, находящ се в област Ямбол.

4. Максималният добив на грозде, допустим за производство на вино със ЗНП „Болярово” е 8000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производството на вино със ЗНП „Болярово” са:

- за червени вина и розе: Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Болярово са разположени в Югоизточна България, по долината на река Тунджа и по северните склонове на Сакар планина. Надморската височина е 143 m. Климатът е преходно-континентален със слабо изразено средиземноморско влияние. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3750 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец варира от 21,8 до 22,8 ºС. Сумата на годишните валежи е около 577 mm. Почвите са канелено-горски, леко песъчливо глинести до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Болярово" е 8000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Болярово" са:
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон и Мерло.
- 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 – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Преходно-континенталният климат на района е повлиян от Сакар планина, която осигурява добър въздушен дренаж и температурна инверсия. Определящо е и лекото влияние на Средиземно море, идващо по долината на река Тунджа. Тези природо-климатични фактори са предпоставка за оформянето на специфичния микроклимат на района, който в съчетание богатите на желязо канелено-горски почви и ограниченията, наложени от човешкия фактор, придават на виното характерната сладост, плътност и плодовост.

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 винata с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за винata 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.