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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Брестник” 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 „Брестник” 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.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП „Брестник”:

- Бистрота - бистра течност с блясък. 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 – плътен рубинено-червен;
- Аромат и вкус:
  - за розе - ароматът е интензивен, подчертано плодов, преобладават тонове на ягода, череша и нар, вкусът е сочен, свеж и плодов;
  - за червени вина - ароматът обединява горски плодове, къпина, касис и ваниловия тон получен от стареенето в бъчва, вкусът е плътен, хармоничен с дълъг послевкус на сладка ванилия, дължащ се на стареенето в бъчва.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Брестник” е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Брестник, област Пловдив.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино ЗНП „Брестник” е 9000 kg/ha.

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

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

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Брестник, се намират южно от гр. Пловдив и в подножието на северните склонове на планината Родопи. Средната надморска височина е около 200 m. Климатът е преходно-континентален. Средната годишна сума на

валежите е 595 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 4350 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24 ºС. Почвените типове са: рендзини (хумусно-карбонатна почва), леко до средно песъчливо-глинести и алувиално ливадни и делувиално ливадни почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Брестник" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Брестник" са:
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Мавруд.
- 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.

Благотворният мек климат, обусловен от северните склонове на Средните Родопи, както и благоприятните почвени условия и дългогодишните традиции във винопроизводството са предпоставка за получаването на характерно купажно вино от сортовете Каберне совиньон, Мерло и Мавруд. Виното е с плътен рубинено-червен цвят, със специфичен букет и вкус, резултат от съчетанието на тръпчивостта на сорта Мавруд, топлотата и мекотата на Мерло и плътността и плодовия аромат на Каберне совиньон. Алкохолното съдържание е 12-12,5 об. %, а титруемите киселини са 5-5,5 g/l. Ароматът обединява горски плодове, къпина, касис и ваниловия тон получен от стареенето в бъчва. Вкусът е плътен, хармоничен с дълъг послевкус на сладка ванилия, дължащ се на стареенето в бъчва.

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.