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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете, подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Варна” 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) “Варна” има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина и 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 бели вина и розе – не повече от 13.3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина и розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина и розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГКНП) “Варна”:

- Бистрота – бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрила материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:

  Ркацители – сламено жълт;

  Юни блан – сламено златист;

  Димят – светложълт със зеленикави нюанси;

  Мускат отонел – светлосламен със зеленикави отенъци;

  Шардоне – свеж жълто-зелен;
  - за розе – искрящ ягодов цвят;
  - за червени вина:

  Мерло – интензивен рубинено-червен;

  Каберне совиньон – наситен червен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Ркацители – аромат на зрял и сушен плод, напомнящ на сладко от смокини, вкусът е балансиран и хармоничен;

  Юни блан – аромат на цитрусови плодове, вкусът е нежен и балансиран с плодовата зрялост на аромата;

  Димят – ароматът е комплексен с преобладаващи тонове на плодове, мед и ванилия, вкусът е плътен и свеж, с деликатни нотки на препечена дървесина;

  Мускат отонел – ароматът е силен мускатов с нюанси на горски треви, узрели плодове и индрише, вкусът е уравновесен и подчертано мек;

  Шардоне – фин плодов аромат с акценти на ананас, киви, праскова и прясно масло и нежен вкус на ядки.

- за червени вина:

Мерло – ароматът е плодов, с нюанси на синя слива и горски плодове. Вкусът е хармоничен, плътен, с ванилови нотки в послевкуса;

Каберне совиньон – ароматът е развит букет на плодове, като изпъкват тонове на боровинка и къпина, вкусът е балансиран, плътен, с дъбови и ванилови нотки.

- за розе – интензивен аромат, със свежи нюанси на зряла малина и дива ягода, добре комбиниран с приятни опушени акценти. Хармоничен, игрив и свеж вкус, с нежна структура и приятен и мек плодов финал.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Варна" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Бяла, с. Припек, с. Игнатиево, с. Слънчево, с. Константиново и кв. Галата – гр. Варна, находящи се в област Варна.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Варна" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Варна" са:

- за бели вина: Ркацители, Юни блан, Димят, Мускат отонел, Шардоне;
- за червени вина и розе: и Мерло и Каберне совиньон.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Бяла, с. Припек, с. Игнатиево, с. Слънчево, с. Константиново и кв. Галата – гр. Варна попадат в Югоизточната част на Дунавската хълмиста равнина. В климатично отношение района попада в зоната на умерения континентален климат и Черноморската климатична подобласт. Близостта на Черно море оказва влияние на климатичните условия, които са по меки от тези във вътрешността на Дунавска равнина. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3750 ºС. Средно - дневната температура на най-топлия месец е 22.6 ºС. Средната годишна сума на валежите е 540 mm. Почвените типове са представени от черноземи и излужени черноземи средно и силно ерозирани, средно песъчливо-глинести и карбонатни черноземи нееродирани и слабо еродирани, песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Варна" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП "Варна" са:
  - за бели вина: Ркацители, Юни блан, Димят, Мускат отонел, Шардоне;
  - за червени вина и розе: Мерло и Каберне совиньон.
- 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 бели вина и розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено-континенталният климат в района на град Варна е повлиян от близостта на Черно море. Характерна особеност е дългата и хладна пролет. Лятото е твърде сухо и умерено топло, с изразена бризова циркулация, а есента топла и продължителна. Тези особености на климата съчетани с благоприятните почвени условия и ограниченията на човешкия фактор, са предпоставка за производството на характерни за района бели и червени вина.

Продължителната и топла есен благоприятства за натрупването на достатъчно захари. Произведените бели вина са фини, съчетаващи приятен плодов аромат, плътен вкус и елегантна свежест.

Червените вина са с изявен плодов аромат, в който се долавят нюанси на синя слива и горски плодове. Усещане за пълнота и мекота във вкуса, с добре балансиран и дълъг послевкус.

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.