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

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

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 “Велики Преслав” 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”, „нталер”.

а) Вино със ЗНП (ГКНП) “Велики Преслав” има следните аналитични показатели:

- алкохолно съдържание:
  - за бели вина – минимум 10,5 об. %;
  - за червени вина – минимум 11,5 об. %;
- обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина:
  - за бели вина – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на Вино със ЗНП (ГКНП) “Велики Преслав”:

- Бистрота – бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:
    Шардоне – светло сламен със зеленикав оттенък до сламено жълт;
    Мускат отонел – светло сламен със зеленикави оттенъци;
    Совиньон блан – искрящ, жълто зелен;
    Немски рилзинг – светъл, сламено-жълт;
    Мискет червен – искрящ, жълт със зелен нюанс;
    Димят – светло жълт;
    Траминер – светло-златист;
    Ркацители – светло-златист със зелени оттенъци;
  - за червени вина:
    Мерло – наситен рубиненочервен цвят;
    Каберне совиньон – искрящ рубинено-червен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:
    Шардоне - аромат на круша, ванилия и тропически цитрус. Вкусът е цитрусов с меки тонове на ядки, масло и печен дъб;
    Мускат отонел – преобладават аромати на цветя и плодове, богат и хармоничен мускатов вкус;
    Совиньон блан – ароматът е нежен и приятен, доминиран от грейпфрут и папая, елегантно допълнени от бели цветя и пъпеш, вкусът е елегантен с добра хармония и приятна свежест на финала;
    Немски ризлинг – аромат на цитрус, мед и праскова, вкусът е свеж със цветисти нотки, сочен и минерален с балансиран финал;
    Мискет червен – мискетов аромат със цветисти билкови нотки, вкуса е свеж с мек финал;

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

Траминер – ароматът е нежен, цветист, с нотки на роза, горски цветя и билки, вкусът е хармоничен, сочен и плътен с приятна свежест на финала;

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

- 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.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Велики Преслав" е очертан при следните граници на землищата на населените места - гр. Велики Преслав, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Стан, с. Осмар, с. Троица, с. Мараш, с. Войвода, с. Кочово, кв. Дивдядово – гр. Шумен, находящи се в обл. Шумен.

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

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

- за бели вина: Шардоне, Мускат отонел, Совиньон блан, Немски ризлинг, Мискет червен, Димят, Траминер, Ркацители;

- за червени вина: Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Велики Преслав, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Стан, с. Осмар, с. Троица, с. Мараш, с. Войвода, с. Кочово, кв. Дивдядово – гр. Шумен попадат в югоизточната част на Дунавската хълмиста равнина, с характерен умерено-континентален климат. Сумата на годишните валежи е средно 600-650 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3500 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е около 21 ºС. Почвите в района са предимно сиви горски, песъчливо-глинести, както и карбонатни черноземи, слабо и средно мощни.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Велики Преслав" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Велики Преслав" са:
  - за бели вина: Шардоне, Мускат отонел, Совиньон блан, Немски ризлинг, Мискет червен, Димят, Траминер, Ркацители;
  - за червени вина: 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 бели вина – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Хълмовете на Шуменското плато и склоновете на Преславската и Драгоевската планина, прорязани от реките Камчия и Врана оформят котловина със специфичен климат, благоприятстващ производството на обемни бели вина и в същото време свежи и гъвкави, с развит букет от аромати на зрели тропически плодове с цветисти нюанси и на червени вина с

живи цветове, изявен аромат на червени горски плодове, леко и елегантно тяло, свежа плодова киселинност във вкуса, плътни и балансирани с потенциал за стареене.

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.