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

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

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 “Видин” 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 “Видин” 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 “Видин”:

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

  Алиготе – сламено жълт със зеленикави оттенъци;
  Ркацители – светло сламен;
  Мускат отонел – светло златист със зеленикави оттенъци;
  Юни блан – златист със зеленикав оттенък;
  Ризлинг – зеленикаво златист;
  Шардоне – светло сламен със зеленикав оттенък;
  - за розе – жив, розов;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – червен до тъмно червен;
  Мерло – тъмно червен до рубинен;
  Гъмза - тъмно червен до рубинен;
  Букет – рубинено червен с виолетови оттенъци;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Алиготе – плодов аромат, съчетан с цветисти нюанси на пролетни цветя и акация, вкусът е свеж, мек с нюанси на ядки във финала;

Ркацители – плодов аромат с акценти на ябълка, вкусът е плодов свеж и хармоничен;

Мускат Отонел – букет аромати от акация и портокал, преплетен с мирис на здравец, вкусът е плътен, с лека топлина, мекота и фина свежест;

Юни блан – ароматът е цветист с нюанси на ябълка, цитруси и окосена трева, вкусът е плодов, ефирен, нежен и балансиран;

Ризлинг – цветисти и плодови аромати на жълти плодове и цитруси, допълнени от минерал и подправки, вкусът е свеж, балансиран и сочен;

Шардоне – богат аромат от ябълка, круша и цитрусови плодове и ванилия, вкусът е добре балансиран, като характерен е засиленият вкус на ябълка и ананас;

- за розе – аромат на сочни червени плодове и подправки, във вкусът се усещат акценти на малини и сушени сливи, финалът е с ефирна лекота, елегантност и прохлада.
- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на горски плодове - черна боровинка, касис, къпина и череша, вкусът е мек, специфичен за сорта, хармоничен, добре балансиран с лек ванилов аромат, като характерен е засиленият вкус на касис;

Мерло – аромат на зряла слива, вишна и къпина, с нюанси на ванилия, вкусът е плътен, обемен с мазнота, топъл с дъбови нюанси, с характерен засилен вкус на къпина;

Гъмза – ароматът е смес от ягода и малина, вкусът е свеж, плътен, мек и наситено плодов, като е характерно че плодовият аромат се запазва и във вкуса.

Букет – ароматът му е интензивен плодов, богат на свежи червени плодове, сочен вкус с приятни меки танини, подканваща свежест и пикантност, завършва елегантно и хармонично.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Видин" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Ново село, с. Неговановци, с. Флорентин, с. Бяла Рада, с. Винарово, с. Градец, с. Рупци, с. Раяновци, с. Рабиша и с. Боровица, находящи се в област Видин.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Видин" са:
- за бели вина: Алиготе, Ркацители, Мускат Отонел, Юни блан, Ризлинг и Шардоне;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Гъмза и Букет.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Ново село, с. Неговановци, с. Флорентин, с. Бяла Рада, с. Винарово, с. Градец, с. Рупци, с. Раяновци, с. Рабиша и с. Боровица, попадат в северозападната част на Дунавската хълмиста равнина, като в непосредствена близост от север е река Дунав. На запад районът опира в ридовете на Стара планина. Релефът е ниско хълмист със средна надморска височина 150-250 m. В климатично отношение лозята попадат в климатичния район на Крайдунавските низини от Севернобългарската умерено-континентална климатична област. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3600 ºС. Средно - дневната температура на най-топлия месец е 22,9 ºС. Средната годишна сума на валежите е около 580 mm. Почвените типове са представени от карбонатни черноземи, тежко песъчливо-глинести и слабо и средно излужени черноземи, тежко песъчливо глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Видин" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Видин" са:
  - за бели вина: Алиготе, Ркацители, Мускат отонел, Юни блан, Ризлинг и Шардоне;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Гъмза и Букет.
- 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 вътредово 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 на района, повлиян от склоновете на Стара планината, която осигурява нужната прохлада за натупването на аромати в гроздето, характерните почвени условия – черноземни почви, богати на карбонати, съчетани с ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на вина, богати на аромати.

Белите вина са с плодови и цветисти аромати, с плодов свеж и хармоничен вкус.

Червените вина са с аромати на червени горски плодове и синя слива, вкусът е свеж, плътен, мек и наситено плодов, като е характерно че плодовият аромат се запазва и във вкуса.

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.