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

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

**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 “Враца” 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 “Враца” има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина – 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 – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП “Враца”:

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

  Мискет врачански – сламено жълт;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – рубинено червен;

  Мерло – гранатово червен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Мискет врачански – фин мискетов аромат с деликатни нюанси на роза, карамфил и канела, вкусът е с приятна мекота и дълъг послевкус.
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – ароматите са комбинация от череша, френско грозде и подправки, във вкуса се усещат черни горски плодове и ванилия;

  Мерло – в аромата доминират узрели черни плодове, във вкуса се долавят нюанси на шоколад, подправки и благороден дъб.

**3.** Районът за производство на вино със ЗНП “Враца” е очертан при следните граници на землищата на населените места - гр. Бяла Слатина, гр. Враца, гр. Козлодуй, гр. Криводол, гр. Мизия, гр. Оряхово, с. Баница, с. Бъркачево, с. Веслец, с. Алтимир, с. Враняк, с. Габаре, с. Главаци, с. Голямо Пещене, с. Горни Вадин, с. Драшан, с. Краводер, с. Лесковец, с. Лик, с. Моравица, с. Остров, с. Попица, с. Ракево, с. Руска Бела, с. Селановци, с. Долна Бешовица, с. Софрониево, с. Тлачене, с. Чирен и с. Типченица, находящи се в област Враца.

**4.** Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Враца” е 9000 kg/ha.

**5.** Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Враца” са:
- за бели вина: Мискет врачански
- за червени вина и розе: Каберне совиньон и Мерло.

**6.** Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Бяла Слатина, гр. Враца, гр. Козлодуй, гр. Криводол, гр. Мизия, гр. Оряхово, с. Баница, с. Бъркачево, с. Веслец, с. Алтимир, с. Враняк, с. Габаре, с. Главаци, с. Голямо Пещене, с. Горни Вадин, с. Драшан, с. Краводер, с. Лесковец, с. Лик, с. Моравица, с. Остров, с. Попица, с. Ракево, с. Руска Бела, с. Селановци и с. Долна Бешовица, с. Софрониево, с. Тлачене, с. Чирен и с. Типченица, попадат в климатичния район на крайдунавските низини от севернобългарската умерено континентална климатична област. Релефът е предимно равнинно хълмист. Надморската височина е от 100 до 190 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври ) е от 3600 до 3900 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е от 22.2 до 24.2 ºС. Средната годишна сума на валежите е от 520 до 580 mm. Почвените типове са представени предимно от карбонатни черноземи, слабо и средно ерозирани, леко до средно песъчливо-глинести и алувиално-делувиални почви, слабо мощни, глинесто песъчливи.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Враца” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Враца” са:
  - за бели вина: Мискет врачански;
  - 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 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 – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Топлият и сух континентален климат, предимно равнинно хълмистия релеф, съчетани с характерните почвени условия- карбонатни черноземи, слабо и средно ерозирани, леко до средно песъчливо-глинести и алувиално-делувиални почви, слабо мощни, глинесто песъчливи и ограниченията на човешкия фактор, допринасят за специфичността на произведените вина.

Бялото вино от сорт Мискет врачански е с фин мискетов аромат, с деликатни нюанси на роза, карамфил и канела, вкусът е с приятна мекота и дълъг послевкус.

Червените вина съчетават ароматите на дребни горски плодове и подправки, вкусово се долавят ванилия и нюанси на шоколад.

**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.