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

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

2. Виното се произвежда по традиционна технология за производство на бели вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете, подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Евксиноград” 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”.

а). Вино със ЗНП (ГКНП) “Евксиноград” има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 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 – не повече от 13,3 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.

б). Органолептична характеристика на Вино със ЗНП (ГКНП) “Евксиноград”:

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  Димят – сламено жълт със зеленикави нюанси;
  Мускат отонел – златист;
  Шардоне – светло златист със зелен нюанс;
  Траминер – златисто жълт с изразителни зеленикави оттенъци;
  Мискет червен – сламено жълт;
  Мискет врачански – златисто жълт;
  Немски ризлинг – златист със зеленикав оттенък.
- Аромат и вкус:
  Димят – аромат на зрели плодове, мед и ванилия, нежен и структуриран вкус;
  Мускат отонел – аромат с цветист характер, напомнящ виолетки и индрише, значителна плътност и умерена свежест във вкуса;
  Шардоне – аромат с нюанси на тропически плодове, смокиня, цитрусови акценти, вкусът е сочен и деликатен с долавящи се масло, тропически плод, подправки и ванилия;
  Траминер – завладяващ цветист комплекс, в който се отличава нежният аромат на роза, свеж плодов вкус с атрактивен завършек в послевкуса;
  Мискет червен – приятно фин мискетов аромат, богат плодов вкус с акцент на кайсия, дива ягода и мед;
  Мискет врачански – фин мискетов аромат с акценти на полски цветя, сушени зрели плодове и печен хляб, вкусът е плътен, цветист, с лека и пикантна тръпчивост накрая;
  Немски ризлинг – ароматът е с цветисто билкови нюанси, преплетени с минерали и подправки, във вкуса се усеща костилка от праскова и цитрус.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Евксиноград” е очертан при следните граници на землищата на населените места - кв. Галата - гр. Варна, с. Слънчево и с. Константиново, находящи се в обл. Варна.

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

5. Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП „Евксиноград” са: Димят, Мускат отонел, Шардоне, Траминер, Мискет червен, Мискет врачански и Немски ризлинг.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на кв. Галата - гр. Варна, с. Слънчево и с. Константиново, обл. Варна попадат в района на Северното Черноморие към Континентално-средиземноморската климатична област. Близостта на Черно море оказва влияние върху климатичните условия, които са по-меки в сравнение с тези във вътрешността на Дунавската равнина. Зимата е мека, а лятото е сухо, умерено топло, слънчево и с добре изразена бризова циркулация през повечето дни. Средната надморска височина е 100-150 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3700 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец – юли е 22-24 ºС. Сумата на годишните валежи е от 400 до 700 mm. Климатичните характеристики в съчетание с почвените типове - излужени и карбонатни черноземи, песъкливо-глинести и алувиални почви благоприятстват получаването на богато на ароматични вещества грозде. Характеристиките на гроздето позволяват получаването на вино с естествено алкохолно съдържание около 11 об. % - 11,5 об. %.

б) човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП „Евксиноград” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП „Евксиноград” са: Димят, Мускат отонел, Шардоне, Траминер, Мискет червен, Мискет врачански и Немски ризлинг.
- 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 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство

Климатичните условия на района го правят изключително подходящ за производство на бели сухи вина. Почвите са песъчливо-глинести с добри водно-въздушни свойства и мощен профил. Климатът е силно повлиян от непосредствената близост на Черно море. Зимата е мека, пролетта е прохладна, лятото не е горещо а есента е продължителна, което благоприятства узряването на гроздето и натрупването на аромати. Почвено-климатични условия, съчетани с ограниченията на човешкия фактор са предпоставка за производството на бели вина със сламено-жълт цвят със зеленикав оттенък, приятна свежест и плътност, богати на цветисти аромати.

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.