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

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

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 “Ивайловград” 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 “Ивайловград” 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 (ГНП) “Ивайловград”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:
    Шардоне – бледожълт със зелени оттенъци;
    Траминер – златистожълт със зеленикави оттенъци;
    Тамянка – искрящо златисто зелен.
  - за розе – розов;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – наситен тъмночервен;
    Мерло – интензивен червен цвят - пурпурен;
    Пино ноар – рубинен;
    Сира – гранатов с виолетови отенъци;
    Аликант буше – тъмночервен до черно маслинен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:
    Шардоне – свеж плодов аромат с акценти на бадем, праскова, дюли, пъпеш и маслени нюанси, вкусът е лек, хармоничен, с минерали и соли.
    Траминер – преобладават аромати на цитрусови плодове, маслодайна роза, вкусът е плътен, наситен с нотки на масло и роза.
    Тамянка – фин мискетово-тамянов аромат, с нюанси на мента и праскова, вкусът е плътен и запомнящ се.
  - за розе – ароматът е пикантен плодов, с нотки на цитрус и ягодов конфитюр, на вкус е сочно, със свеж и приятно сух финал.

- за червени вина:

  Каберне совиньон – аромат на касис,къпина,бадем,черен пипер и подправки, вкусът е плътен, минерален и леко пикантен;

  Мерло – аромат на захаросани плодове и меки плодови тонове на смокиня, череша, малина и нюанс на труфел, във вкусът се откриват леко опушени тонове, соли и минерали;

  Пино ноар – аромат на черни горски плодове, гъби и сухи листа, вкусът е елегантен и копринен;

  Сира – аромат с тонове на виолетки, пушек, розмарин, малина, боровинка, вкусът е хармоничен и плътен, с минерални тонове;

  Аликант буше – аромат на къпина, боровинка, арония и нюанси на дим, вкусът е плътен, с усещане за соли и минерали.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Ивайловград" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Ивайловград, с. Свирачи, с. Драбишна, с. Славеево, с. Белополяне, находящи се в област Хасково.

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

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

- за бели вина: Шардоне, Траминер и Тамянка;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира и Аликант буше.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Ивайловград, с. Свирачи, с. Драбишна, с. Славеево, с. Белополяне попадат в най-югоизточната част на Родопите. В непосредствена близост на изток и юг е границата с Република Гърция. Релефът на района има изявен нискоридов и долинен характер. Климатът е преходно-средиземноморски с ясно изразено влияние на Средиземно море, което отстои на 60 km. Районът е с мека зима и горещо лято, като характерно е ранното настъпване на пролетта, без възвратни застудявания. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3850 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24,2 ºС. Средната годишна сума на валежите е 680 mm. Районът се отличава и с продължителността на слънцегреенето, която е една от най-високите за страната и достига до 2266 часа годишно. Почвените типове са: излужени и лесивирани канелени горски почви средно до тежко песъчливо глинести и рендзини (черноземновидни карбонатни почви). Почвите са образувани върху варовици, доломити, магмени скали, гнайс, и мрамор.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Ивайловград" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Ивайловград" са:
  - за бели вина: Шардоне, Траминер и Тамянка;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира и Аликант буше.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон, средностъблен еднораменен 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.

Микроклиматът на района се определя от планинските релефни форми на източните Родопи и силното средиземноморско влияние с характерния топъл вятър, идващ от Бяло море. Температурната сума и продължителността на слънцегреенето са с едни от най-високите показатели за България. Тези климатични условия, съчетани с характерните почви, образувани върху варовици и доломити определят типичната минералност на винata.

Белите вина са с алкохолна сила и типични минерали и соли във вкуса.

Червените вина са високо екстрактивни, плътни, плодови и с типична минералност.

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.