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

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

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 “Карлово” 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 (ГКНП) “Карлово” 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 (ГКНП) “Карлово”:

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

Мискет червен – сламено жълт със зеленикави оттенъци;

Траминер – сламено-златист.

  - за розе – искрящ розов цвят с нюанси на зряла малина;
  - за червени вина:

Каберне совиньон – наситено червен;

Мерло – наситен рубинено-червен.

- Аромат и вкус
  - за бели вина:

Мискет червен – мискетов аромат, в който се долавя зелена ябълка, билки, вкусът е свеж, балансиран, с мек и свеж финал;

Траминер – аромати с нотки на роза, лилия, подправки и горски мед, вкусът е сочен, с акценти на цитрус и ароматни треви, финалът е продължителен и с приятна свежест.

  - за розе – интензивният плодов аромат е доминиран от череша и вишна, които се вплитат и във вкусовите усещания. Балансирано, приятно, освежаващо и сочно, виното е с дълъг финал на зрели червени плодове.
  - за червени вина:

Каберне совиньон – ароматът е сочен, със зряла черна череша, касис и нежна ванилия, вкусът е плътен и концентриран, с приятна сладка част, свежест и дълъг финал.

Мерло – интензивен плодов аромат на зряла ягода, пикантни подправки и леко загатната ванилия, вкусът е плътен, мек и хармоничен, с благороден завършек.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Карлово” е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Хисаря, с. Паничери, с. Найден Герово, с. Старосел, с. Каравелово, с. Московец, с. Отец Паисиево, с. Анево и с. Драгомир, находящи се в област Пловдив.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Карлово” са:

- за бели вина: Мискет червен и Траминер;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Хисаря, с. Паничери, с. Найден Герово, с. Старосел, с. Каравелово, с. Московец, с. Отец Паисиево, с. Анево и с. Драгомир са разположени в Подбалканската низина. Масивните планински възвишения на Стара планина и Средна гора, както и ниските части на южните склонове на същинска Средна гора я заграждат от север и юг. Средната надморска височина е от 300 до 450 m. Климатът е умерено-континентален. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10º С (април-октомври) е от 3500 до 3600º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22-23 ºС. Сумата на годишните валежи е около 640 mm. Почвените типове са канелени горски, слабо ерозирани, леко и средно-песъчливи и алувиално-ливадни почви, средно мощни. И двата типа почви на места са с чакълести отлагания.

б) Човешки фактори:

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

Характерният климат на района, обусловен от близостта на Стара планина и Средна гора, наличието на въздушни течения, основно от запад на изток, които спомагат за натрупването на аромати в гроздето, както и каненените горски и алувиално ливадни почви, с чакълести отлагания са предпоставка за производството на вина със специфични вкусови и ароматни качества.

Белите вина са със златисто цвят със зеленикави оттенъци, аромат с нюанси ябълка и ароматни треви, а вкусът е добре балансиран и свеж.

Червените вина са интензивно оцветени, с характерни плодови аромати на червени плодове и плътен, свеж и мек вкус.

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.