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

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

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 “Карнобат” 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 “Карнобат” 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 “Карнобат”:

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

Шардоне – нежен, светло златист, с красиви отблясъци и ярки зеленикави оттенъци;
Мискет червен – сламено жълт със зелени нюанси;
Мускат отонел – светло златист;
Немски ризлинг – жълтозелен;
Совиньон блан – искрящ, сламено жълт със зеленикави и сивкави оттенъци;
Траминер – наситен светло златист с ярки зеленикави отблясъци;
Юни блан – сламено златист;
Тамянка – сламено жълт със зеленикав оттенък;
Вионие – светло жълт, с ярки зеленикави отблясъци;

- за розе – розов с меки оттенъци;
- за червени вина:

Каберне совиньон – наситен, пурпурен;
Мерло – наситен, рубинен;
Памид – светлочервен;
Сира – гранатов и наситен, с красиви отблясъци;
Пино ноар – светло червен с меки отенъци;
Мавруд – рубинен цвят с гранатов оттенък;
Каберне фран – тъмно рубинен с виолетови отенъци;
Рубин – наситен, тъмен рубинен;

- Аромат и вкус:
- за бели вина:

Шардоне – дълбок и комплексен аромат с нюанси на цитрус, ананас и банан, приятно комбинирани с фини цветисти акценти, минерали и ванилия, вкусът е плътен, мощен и загладен, с елегантна свежест и сочен, ароматен финал;

Мискет червен – фин мискетов аромат с нотки на жълти и бели плодове, в съчетание с тропически плодове, вкусът е балансиран и свеж с минерални нотки;

Мускат отонел – ароматът му е с цветист характер, доминиран от нюанси на бели цветчета и нежни акценти на здравец и билки, вкусът е плътен с приятна свежест и дълъг ароматен финал;

Немски ризлинг – ароматите са плодови и интензивни, напомнящи за зелена ябълка, праскова, мед и билки, вкусът е свеж и балансиран.

Совиньон блан – интензивен аромат, с преобладаващи свежи цитрусови и тревисти нюанси, с пикантен характер, вкусът е свеж, елегантен с продължително въздействие, доминиран от чемшир и зелена ябълка.

Траминер – аромат с нюанси на нежни бели цветчета, роза и свежи билки, вкусът е добре заоблен с усещане за нежна сладост и мека свежест, финалът е много дълъг и с цветист характер;

Юни блан –аромат на свежи полски цветя и цитрусови плодове, вкусът е нежен и лек;

Тамянка – нежен аромат на мискет и узрели бели плодове, свежо плътно и добре балансирано тяло с приятен послевкус.

Вионие – аромат доминиран от нюанси на кайсия и нектарина, а във вкусовия аромат се долавят нежни нотки на дребни бели цветчета и костилка, вкусът е с добра плътност, продължително въздействие и приятна мека свежест, с дълъг плодов финал.

- за розе – ароматът е интензивен, със свежи нюанси на зряла малина и дива ягода, добре комбинирани с топли землисти и приятни опушени акценти, вкусът е игрив и свеж, с нежна структура и приятен и мек плодов финал.
- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат с нюанси на черни горски плодове, шоколад и препечени тонове, във вкуса се долавят карамелени нотки, мускус и ванилия. Вкусът е плътен и заоблен, с усещане за сочност, мека свежест и гладки танини, с дълъг финал с аромати на шоколад и зрели горски плодове;

Мерло – в аромата се долавя зряла череша, топъл нюанс на карамел и загатнат акцент на ванилия и подправки, вкусът е балансиран и сочен, с финал на зрели плодове;

Памид – аромат с плодови нюанси, вкусът е мек и загладен, добре балансиран, послевкусът създава усещане за свежест и лекота;

Сира – аромат със зрял характер, доминиран от сочна зряла вишна „конфи" и свежи нотки на млян пипер, във вкусовия аромат се прибавят акценти на шоколад, карамел, подправки и ванилия, хармоничен и балансиран вкусът с усещане за сочност, приятна свежест и меки зрели танини с дълъг плодов и сочен финал;

Пино ноар – ароматът е доминиран от зряла череша с нюанси на мускус, дим и дискретни почвени тонове, вкусът е балансиран със средна структура, доминиран е от зряла череша, с дълъг и приятно свеж финал;

Мавруд – плодов аромат, доминиран от вишна с костилка, преплитащи се с нюанс на малина и нежен акцент на ванилия, вкусът е хармоничен с пикантен финал. Отлежаването в дъбови бъчви развива шоколадови нотки в букета и нюанси на черен пипер и канела;

Каберне фран – аромат на пикантни подправки, кутия за пури и сухи зрели плодове, вкусът е елегантен, със сатенена структура, с приятно усещане за зрялост и мека свежест и много дълъг, ароматен финал;

Рубин - аромат на сочни горски червени плодове, доминирани от малина и вишна, вкусът е мек, свеж и плодов.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Карнобат" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Екзарх Антимово, с. Житосвят, с. Зимен, с. Искра, с. Сигмен, с. Хаджиите, с. Аспарухово, с. Терзийско, с. Огнен, с. Венец, с. Деветак, находящи се в област Бургас и с. Лозенец, находящо се в област Ямбол.

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

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

- за бели вина: Шардоне, Мискет червен, Мускат отонел, Немски ризлинг, Совиньон блан, Траминер, Юни блан, Тамянка, Вионие;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид, Сира, Пино ноар, Мавруд, Каберне фран, Рубин.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Екзарх Антимово, с. Житосвят, с. Зимен, с. Искра, с. Сигмен, с. Хаджиите, с. Аспарухово, с. Терзийско, с. Огнен, с. Венец, с. Деветак, и с. Лозенец попадат в Карнобатската котловина, разположена в Югоизточна България. От север районът е защитен от студените въздушни маси от склоновете на Стара планина, а от изток е изложен на влиянието на Черно море, което отстои на 50 km. Релефът е предимно равнинно-хълмист със средна надморска височина от 170 m до 350 m. Климатът е преходно-континентален, като чувствително е повлиян от Черно море. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е от 3570 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.8 ºС. Средната годишна сума на валежите е 550 mm. Почвените типове са: излужени и типични канелени горски почви, средно до тежко песъчливо-глинести; хумусно-карбонатни почви, леко до средно песъчливо-глинести; излужени смолници, разпространени в по малка степен.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Карнобат" е 9000 kg/ha
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Карнобат" са:
- за бели вина: Шардоне, Мискет червен, Мускат отонел, Немски ризлинг, Совиньон блан, Траминер Юни блан, Тамянка, Вионие;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид, Сира, Пино ноар, Мавруд, Каберне фран, Рубин.
- 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 вътередово 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 очертаният район за производство.

Близостта на Черно море оказва съществено влияние върху микроклимата на района. Дневните и нощни морски бризови ветрове се срещат с двата местни вятъра „Горняк" и „Долняк". „Горнякът" духа в следобедните часове и привечер, от високите към ниските места, разхлаждайки въздуха. „Долнякът" духа предимно сутрин и отдолу нагоре вдигайки сутрешната роса. В резултат на тези влияния зимата в котловината е по-мека, есента – продължителна и топла, пролетта – прохладна, а лятото – негорещо. Съществена роля оказва и Стара планина, която спира студените въздушни маси идващи от север. Географското положение на района и формиралия се микроклимат съчетан с канелено-горските и хумусно-карбонатни почви създават условия за производство на бели ароматни вина с доминиращи плодови аромати и изразена минералност, червени интензивно оцветени вина с акценти на подправки, закръглени и сочни, притежаващи една свежест гарантираща добър потенциал за стареене и розета с интензивен аромат, с нюанси на червени горски плодове, добре комбинирани с топли землисти и приятни опушени акценти, игрив и свеж вкус, с нежна структура и приятен и мек плодов финал.

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.