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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на бели вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Нови Пазар” 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) “Нови Пазар” 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;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.

б) Органолептична характеристика на Вино със ЗНП (ГКНП) “Нови Пазар”:

- Бистрота - бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала вследствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят – светло сламен със зеленикав оттенък до сламено жълт;
- Аромат и вкус – флорални аромати, допълнени с нотки на праскова, мед и кайсия, закръглен и балансиран вкус, който се допълва с меки нотки, правещи финала устойчив и впечатляващ.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Нови Пазар” е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Войвода и с. Избул, находящи се в общ. Нови Пазар, обл. Шумен.

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

5. Виненият сорт грозде, разрешен за производство на вино със ЗНП „Нови Пазар” е Шардоне.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Войвода и с. Избул попадат в югоизточната част на Дунавската хълмиста равнина, с характерен умереноконтинентален климат, обусловен от близостта на Черно море. Лозовите насаждения са разположени на хълмисти терени, с преобладаващо източно и югоизточно изложение и надморска височина 80-100 m. Сумата на годишните валежи е около 590 mm, а през месец септември и октомври, когато узрява гроздето, валежите са сравнително малко - около 75 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3600 -3700 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21,6 ºС. Почвите в района са карбонатни черноземи, слабо и средно мощни, песъчливо-глинести. Почвено-климатичните характеристики благоприятстват получаването на грозде със захарно съдържание над 21 % и киселини около 8 g/l. Полученото вино е с алкохолно съдържание около 11 об. % - 12,5 об. % и титруема киселинност 6 – 7,5 g/l.

б) Човешки фактори

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Нови Пазар” е 9000 kg/ha
- Виненият сорт грозде, разрешен за производство на вино със ЗНП “Нови Пазар” е Шардоне;
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двустранен 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 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено-континенталния климат, повлиян от въздушните течения, идващи от Черно море, съчетан с хълмистия релеф с характерни големи денонощни температурни разлики, добре аерираните топли почви с лека зърнена структура, както и ограниченията наложени от човешкия фактор, обуславят производството на бяло вино с фина и елегантна структура, натурална плодова киселинност и минерален характер, флорални аромати, допълнени с нотки на праскова, мед и кайсия, а съзряването в барик от селектиран дъб придава плътност и обем.

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.