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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Оряховица” 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 „Оряховица” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за 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 розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина - не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина – минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП „Оряховица”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят;
  - за розе – розов цвят с нюанс на дива череша;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – наситено червен цвят с гранатов оттенък;

  Мерло – наситено черешово червен;
- Аромат и вкус:

- за розе – ароматът е фин с нюанси на горски ягоди, малини и боровинки, вкусът е свеж, кадифен, плътен и мек, а вкусовият аромат оставя траен спомен за червени горски плодове.

- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на зряла черна череша, черен пипер, кожа и сладки сушени смокини, вкусът е структуриран с аромат на бадем и какао, с траен послевкус, оставащ спомен за карамфил и канела;

Мерло – ароматът е доминиран от зрял червен плод, подправки и синя слива, съчетан със смолисти нюанси, вкусът е мек, с балансирани танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Оряховица”е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Дълбоки, с. Оряховица, с. Братя Кунчеви и с. Колена, находящи се в област Стара Загора.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производството на вино със ЗНП „Оряховица” са:

- за червени вина и розе: Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Дълбоки, с. Оряховица, с. Братя Кунчеви и с. Колена, са разположени в полите на южните склонове на Средна гора. Средната надморска височина е от 170 до 260 m. Релефът е наклонен и се движи в границите от 3º до 6º, слабо вълнообразен, като на места преминава в равнинен. Климатът е умерено-континентален. Средната годишна сума на валежите е между 510 и 625 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3815 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23 ºС. Почвените типове са: делувиално-каменисти, средно и тежко песъчливо-глинести, алувиално–делувиално ливадни, тежко песъчливо-глинести и излужени канелено-горски, средно песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Оряховица" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Оряховица" са:
  - 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 розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Характерният климат на района, обусловен от близостта на Средна гора, която спира от север студените въздушни течения и същевременно осигурява добрата проветривост през лятото, както и благоприятните почвени условия, съчетани с ограниченията наложени от човешкия фактор, дават възможност на двата сорта – Каберне совиньон и Мерло да разкрият характерни качества.

Вината от сортовете Каберне совиньон и Мерло са интензивно оцветени с характерни аромати на червени плодове и подправки, вкусът е кадифен и плътен, с долавящи се смолисти тонове и траен послевкус.

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.