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

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

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

- Действително алкохолно съдържание - 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 – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика:

- Бистрота - бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят – мек, рубиненочервен;
- Аромат и вкус - аромат на дребни червени плодове, доминиран от малина и фин смолист тон, вкусът е приятно тръпчив с аромат на сушени плодове.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Павликени” е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Димча, с. Батак и с. Караисен, находящи се в обл. Велико Търново.

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

5. Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП “Павликени” е Гъмза.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Димча, с. Батак и с. Караисен попадат в подножието на Централна Стара планина и в централната част на Дунавската хълмиста равнина. Характерен за тази част е континенталният климат - горещо лято и студена зима. Сумата на годишните валежи е около 550 mm, като валежите са предимно през зимно – пролетния период, а през месеците септември – октомври, когато се провежда гроздобера, те са незначителни. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10º С (април-октомври) е средно 3850 ºС. Среднодневната температура на най-топлия месец е 22,8 ºС. Почвените типове са: силно излужени черноземи и тъмносиви горски. Почвено-климатичните характеристики благоприятстват получаването на грозде със захарно съдържание около и над 22 % и киселинност 6 – 7,5 g/l. Характеристиките на гроздето позволяват получаване на виното с естествено алкохолно съдържание около 12.5 об. % - 13 об.%.

б) Човешки фактори:

- Максималния добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Павликени” е 9000 kg/ha.

- Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП “Павликени” е Гъмза.
- 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 65 l;

- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено континенталният климат и тъмносивите горски почви са създали много добри условия за отглеждане на лоза от сорта Гъмза. Благоприятните почвено-климатични условия и ограниченията наложени от човешкия фактор са предпоставка за получаването на червено вино с преобладаващи в аромата нюанси на дребни червени плодове.

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.