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

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

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

- действително алкохолно съдържание:
- за червени вина – минимум 11,5 об. %;
- за вина от сорта Памид – 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 15 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 20 g/dm³.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГНП) “Пазарджик”:

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

Каберне совиньон – наситен гранатов;

Памид – светло червен;

Мавруд – рубинено-червен;

- Аромат и вкус:

Каберне совиньон – аромат на дребни горски плодове,череша и пипер, вкусът е плътен, обемен, сочен с меки танини.

Памид - плодов аромат на червени и черни плодове, много леко и приятно за ранна консумация, свежо с добър завършек.

Мавруд – плодов аромат с акценти на черни горски плодове и подправки, вкусът е плътен със зрели танини, минерални тонове, кадифени нюанси и с лека тръпчивост.

3. Районът за производство е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Карабунар и с. Виноградец, находящи се в област Пазарджик.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Пазарджик” са Каберне совиньон, Памид и Мавруд.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Карабунар и с. Виноградец попадат в най-западната част на Горнотракийската низина по поречието на река Марица, между северните склонове на Родопите и източната част на Ихтиманска Средна гора, които ги обграждат от север, запад и изток. Климатът е преходно-континентален и се характеризира с горещо и сухо лято и умерено студена зима. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3800 ºС. Сумата на годишните валежи е около 550 mm. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23,6 ºС. Почвената покривка е представена от делувиални наносни почви, леко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Пазарджик" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Пазарджик" са Каберне совиньон, Памид и Мавруд.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, високостъблен двоен 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 вина от сорта Памид – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Микроклиматът на района е повлиян от Северните склонове на Родопите, склоновете на Ихтиманска Средна гора и река Марица. Това дава възможност на свежи въздушни потоци да проветряват гроздето и да смесват ароматите. Тези особености на микроклимата, съчетани с делувиалните почви, които се отличават със значително пясъчно съдържание, рохкавост и свежест предопределят характерността на произведените вина. Те са с плътен рубинен цвят, с изявени аромати на черни горски плодове и подправки, вкусът е плътен и хармоничен и с меки танини.

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.