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

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

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

- Бистрота – бистра течност с блясък, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят;
  - Каберне совиньон – гранатово-червен;
  - Мерло – наситен, червен с виолетови нюанси;
  - за розе – жив ягодово-червен;
- Аромат и вкус:
  - Каберне совиньон – в аромата доминират нюанси на червени плодове и карамел, вкусът е хармоничен, с меки танини и нюанс на шоколад и канела, послевкусът е сочен и с пълнота;
  - Мерло – аромат на червени и черни горски плодове с нюанси на вишна, вкусът е сочен структуриран и мек, преминаващ в свеж плодов финал;
  - за розе – аромат на череша и костилка, съчетан с цветя и цитрусови нюанси, вкусът е плодов и свеж, с пикантна тръпчивост в послевкуса.

3. Районът за производство на вино със ЗНП (ГКНП) „Перущица”е очертан при следните граници на землищата на населените места: с. Брестовица, област Пловдив.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино ЗНП (ГКНП) „Перущица” е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производството на вино със ЗНП (ГКНП) „Перущица” са Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Брестовица, се намират в южната част на Тракийската низина, в Пловдивското поле и в подножието на северните склонове на планината

Родопи. Средната надморска височина е 200 m. Климатът се очертава, като преходен между умерено-континенталния, характерен за Северна България и по-мекия климат на южните части на България. Зимата е мека, а лятото горещо. Средната годишна сума на валежите е 595 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 4000 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23.3 ºС. Почвените типове са: излужени канелени горски почви, излужени канелени горски почви , тежко песъчливо-глинести до леко глинести, лесивирани канелени горски почви, наситени алувиални почви и наситени делувиални почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Перущица" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП "Перущица" са 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 вътередово 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.

Климатът на района, повлиян от северните склонове на Средните Родопи, естествената защита от Стара Планина, която предпазва от нахлуване на студени въздушни маси от север, както и наличието на канелени горски почви, обуславят получаването на грозде, от което се произвеждат характерни за района вина. Те са с типични силно изразени плодови аромати на череши, вишни, къпини, сини сливи, които се долавят и във вкусовия аромат. На вкус са плътни и сочни, с нотки на шоколад и канела и запомнящ се 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.