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

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

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

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина и 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 бели вина и розе – не повече от 13.3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина и розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина и розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина – минимум 20 g/l.

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

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

  Шардоне – светло-златист със зеленикави нюанси.
  - за розе – наситен розов.
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – тъмен рубинено-червен;

  Мерло – гранатово-червен;

  Гъмза – рубинено-червен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне – ароматът е плодов, с нюанси на ананас, банан, папая, вкусът е хармоничен и свеж.
  - за розе – нтензивният плодов аромат е доминиран от череша и вишна, които се вплитат и във вкусовите усещания. Балансирано, приятно освежаващо и сочно, виното е с дълъг финал на зрели червени плодове.
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – аромат на зрели горски плодове, с преобладаващи тонове на череша, боровинка, долавящи се нюанси на подправки, вкусът е с много меки танинови тонове, загатнат контакт с дъбова дървесина и плодов послевкус;

  Мерло – аромат на черни плодове, с акценти на касис, къпина и диви ягоди и нюанси на канела, ванилия и ядки, вкусът е загладен и балансиран, с приятен, мек, плодов финал;

  Гъмза – аромат на сладка вишна с нюанси на горски плодове и подправки, вкусът е лек, с приятна свежест и меки танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Плевен” е очертан при следните граници на землищата на населените места - гр. Плевен, с. Бъркач, с. Въбел, гр. Долни дъбник и с. Ореховица, находящи се в област Плевен.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Плевен” са:

- за бели вина: Шардоне;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Плевен, с. Бъркач, с. Въбел, гр. Долни дъбник и с. Ореховица попадат в северната част на Дунавската хълмиста ранина. Климатът е типичен умерено-континентален с горещо лято и студена зима. Надморската височина е от 150 до 300 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е 3900 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23,6 ºC. Средната годишна сума на валежите е от 550 до 600 mm. Почвените типове са: типични и карбонатни черноземи, слабо и средно ерозирани, средно до тежко песъчливо-глинести и тъмносиви горски и сиви горски почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Плевен” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП “Плевен” са:
  - за бели вина: Шардоне.
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и 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 вътередово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина и розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Изразеният континентален климат, съчетан с благоприятните почвени типове – черноземи, богати на карбонати, както и ограниченията на човешкия фактор са предпоставка за производството на вина с откроряващи се плодови аромати, загладен и балансиран вкус и приятен, мек финал.

Белите вина са с плодови аромати, с акценти на цитрусови плодове, вкусът е балансиран свеж и хармоничен.

Червените вина са с плодови аромати и нюанси на сладки подправки, вкусово са с меки танинови тонове, загатнат контакт с дъбова дървесина и плодов 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.