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

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

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 “Поморие” 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) Вино със ЗНП (ГКНП) “Поморие” 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 (ГКНП) “Поморие”:

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

  Шардоне – сламено-жълт;

  Мускат отонел – светложълт с метален отблясък;
  - за розе – искрящ ягодов цвят;
  - за червени вина:

  Мерло – гранатово-червен цвят;

  Каберне совиньон – плътен червено-виолетов;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне – сортови плодови аромати – ябълка, манго, круша, съчетани със специфични аромати на ванилия, бял шоколад, препечена филийка хляб. Хармоничен вкус с приятна свежест, плътност и обем. Силен вкусов аромат и специфичен минерален характер;

  Мускат отонел – силен цветист аромат – бели цветя, жасмин, портокалови корички. Хармоничен вкус с приятна свежест, допълнен от изразен вкусов аромат на пролетни цветя.
  - за розе – свеж аромат с добре изразена горска ягода и череша, допълнен от нюанси на билки и пикантни подправки, балансирана свежест във вкуса и ярки цитрусови акценти на финала.
  - за червени вина:

  Мерло – аромат на череши и малини, допълнени от нотки на препечено кафе, тютюн и пикантни подправки. Интензивно и обемно тяло, с отлична структура със зрели танини. Дълъг финал с нюанси на дъб и минерален финес;

Каберне совиньон – аромат на зрели боровинки, касис и пикантни нюанси, допълнени от черен шоколад и ванилия. Отлично структурирано с фини танини и стегнато тяло. Много дълъг послевкус, доминиран от къпина, какао, дим и сушени плодове. Сочно и пикантно, с лек минерален привкус.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Поморие" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Поморие, с. Бата, с. Горица, с. Гълъбец, с. Каблешково, гр. Несебър, с. Кошарица, с. Гюльовца, с. Оризаре, с. Ръжица, с. Разбойна и с. Трояново, находящи се в обл. Бургас.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Поморие" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Поморие" са:

- за бели вина: Шардоне и Мускат отонел;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

В географско отношение районът за производство на вино със ЗНП "Поморие" се отнася към Черноморската зона, областта на Южното крайбрежие и подобластта на Бургаската низина. Релефът е предимно равнинен и наклонът на релефните форми е слабо изразен, с преобладаваща посока на изток. В климатично отношение землищата на населените места с включени масиви за производство на вино със ЗНП "Поморие", принадлежат към Континентално–средиземноморската климатична област и Черноморската климатична подобласт. Близостта на Черно море оказва влияние върху климатичните условия – зимата е мека, а лятото топло. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април–октомври) е около 4000 ºС. Средно – дневната температура на най–топлия месец е 21,5 – 23 ºС. Средната годишна сума на валежите е около 500 mm. Почвената покривка е представена основно от смолници и канелени горски почви, разпространени са и делувиални и ливадни почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Поморие" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Поморие" са:
  - за бели вина: Шардоне и Мускат отонел;
  - 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 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.

Континентално – средиземноморският климат е силно повлиян от непосредствената близост на Черно море, което предопределя сравнително мека зима, топло и в повечето случаи сухо лято и продължителна мека есен. Влияние оказва и бризовия характер на въздушнете течения. Този микроклимат, съчетан с почвите с отлагания от гранити и варовити пясъчници, придават на вината изразен плодов аромат, плътен и хармоничен вкус и характерен минерален нюанс.

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.