Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано наименование за произход (ГНП) "Русе"

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано наименование за произход (ГНП) "Русе".

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 "Русе" 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) "Русе" 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) "Русе":

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

  Ркацители – златист със зеленикави оттенъци;
  Шардоне – сламено жълт със зелени оттенъци;
  Мускат отонел – светло жълт със зеленикави оттенъци;
  Димят – сламено жълт със зеленикави нюанси;
  Немски ризлинг – сламен със зеленикав оттенък;
  Траминер – сламен със златист нюанс;
  Совиньон блан – златисто зелен.
  - за розе – нежен малиново-розов.
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – рубинено-червен;
  Мерло – гранатово-червен;
  Каберне фран – наситено тъмно червен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Ркацители – ароматът е плодов с нотки на кайсия и праскова, вкусът е свеж, хармоничен и кадифен;

  Шардоне – интензивен аромат, доминиран от ананас, сушена кайсия, ванилия и трюфели, вкусът е плътен и концентриран, с топъл характер, дълъг финал с нюанси на ядки в послевкуса;

  Мускат отонел – интензивен свеж мускатов аромат с акценти на индрише и цветя, вкусът е свеж и плодов с медени нотки;

Димят – плодов аромат с акценти на зряла праскова и кайсия, вкусът е лек с приятна свежест;

Немски ризлинг – плодови ухания на цитрусови плодове, подсладен лимон, както и леко загатване за цветя, вкусът е на цитрусови плодове, подсладен лимон и джинджифил;

Траминер – комплексен аромат, доминиран от роза с нюанси на мед и цитрусови плодове, приятен вкус на личи и роза;

Совиньон блан – интензивен аромат на тропически плодове, доминиран от ананас и папая със свежи тревисти акценти, вкусът е свеж и елегантен с приятен послевкус и нюанси на ананас.

- за розе – свеж плодов аромат напомнящ горски плодове и доминиран от ягода, хармоничен и елегантен вкус, съчетан с приятна свежест и дължина на послевкуса.

- за червени вина:

Каберне совиньон – аромати на горски плодове, черни череши, шоколад и пикантни подправки, вкусът е комплексен, плодов с меки танини;

Мерло – ароматът е интензивен, пикантен, доминиран от черни горски плодове и подправки, вкусът е концентриран, плътен, хармоничен и богат, с топъл характер и нюанси на шоколад, дълъг финал, кадифени танини и акценти на черни плодове, подправки и какао;

Каберне фран – аромат на горски плодове с доминираща боровинка и пипер, вкусът е плодов с деликатен пиперен тон и препечен хляб.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Русе" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Иваново, с. Красен, с. Новград, с. Обретеник, с. Пейчиново, с. Пиперково, с. Пиргово, с. Семерджиево, кв. Средна кула – гр. Русе, с. Тетово, с. Ценово, с. Широково, с. Щръклево, с. Бистренци, с. Босилковци, с. Борово, с. Нисово и с. Стърмен, находящи се в област Русе.

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

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

- за бели вина: Ркацители, Шардоне, Мускат отонел, Димят, Немски ризлинг, Траминер и Совиньон блан;

- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Каберне фран.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Иваново, с. Красен, с. Новград, с. Обретеник, с. Пейчиново, с. Пиперково, с. Пиргово, с. Семерджиево, кв. Средна кула – гр. Русе, с. Тетово, с. Ценово, с. Широково, с. Щръклево, с. Бистренци, с. Босилковци, с. Борово, с. Нисово и с. Стърмен попадат в средната част на северния район на Дунавската хълмиста равнина, на брега на река дунав. Климатът е типичен умерено-континентален, със студена зима и горещо и сухо лято. Релефът е предимно хълмисто равнинен, със заоблени форми с надморска височина от 50 до 330 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е около 4020 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.3 ºC. Средната годишна сума на валежите е 570 mm. Почвените типове са представени от: кабонатни черноземи, нееродирани или слабо еродирани леко и средно песъчливо-глинести; оподзолени черноземи, средно еродирани, тежко песъчливо-глинести; типични черноземи слабо и средно мощни средно песъчливо-глинести; тъмно сиви горски почви, типично песъчливо-глинести; тъмносиви горски почви, средно еродирани, леко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Русе" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Русе" са:
  - за бели вина: Ркацители, Шардоне, Мускат отонел, Димят, Немски ризлинг, Траминер и Совиньон блан;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Каберне фран.
- 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:
- за червени вина – 65 l;
- за бели вина и розе – 60 l.

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

Умерено-континенталният климат, с горещо и сухо лято, характерният хълмисто-равнинен релеф и почвите богати на карбонати, в съчетание с ограничението на човешкия фактор придават типичност на произведените вина, които са с ярко изразени плодови аромати, плътни, свежи и с балансирани сочни киселини.

Белите вина са със силно изразени плодови аромати, с деликатни цветисти нюанси, вкусът е плътен плодов, концентриран и свеж.

Червените вина са с плодови аромати на червени и черни горски плодове, вкусът е с шоколадови нотки и кадифени 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.