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

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

2. Виното се произвежда по традиционна технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Сакар” 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) “Сакар” 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 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) “Сакар”:

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

  Совиньон блан – бледосламен със зеленикави отенъци;
  Шардоне - жълто-зелен;
  Вионие – сламеножълт със златисти нюанси.
  - - за розе – искрящ малинов цвят.
  - - за червени вина:

  Мерло – дълбок рубинен:
  Каберне совиньон – тъмно червен;
  Каберне фран – наситен рубинено червен;
  Сира – интензивен пурпурен;
  Мавруд – наситен тъмно гранатов;
  Малбек – пурпурен с блясък.
- Аромат и вкус:
  - За бяло вино:

  Совиньон блан – ароматът е лек, цветист и ефирен, напомнящ за зрели жълти плодове, вкуса е сочен свеж и плодов.

Шардоне –интензивен аромат на ванилия, препечена коричка хляб, цитрус, ядки и кокос, вкуса е с усещане за грейпфрут, лимон и дъб.

Вионие – аромат на мед, цитруси, грейпфрут, много свежи тонове на кайсия и праскова, вкуса е свеж с концентриран плод, преобладава кайсия и праскова.

За розе: – аромат с нюанси на червена череша и свежа трева, вкуса е обемен, сочен, с усещане за червен плод.

- За червено вино:

Мерло – аромат на кожа, сушени плодове, подправки, вкуса е с кадифени танини и нюанси на шоколад.

Каберне совиньон – аромат на зрели черни горски плодове, подправки и пушек, вкуса е с меки танини, презрели плодове и шоколад.

Каберне фран – интензивен аромат на чушка, допълнен с аромати на касис и малини с нотки на пушек, вкуса е мек, хармоничен.

Сира – аромат с нюанси на зрял черен плод, подправки, дим, шоколад и кожа, вкусът е плътен, обемен и сочен с усещане за зрял плод, шоколадов ликьор и кадифени танини.

Мавруд – аромат на пушена кожа, препечен хляб и черен плод, вкус, с нотки на пипер, месо и сладки подправки, меки танини с привкус на шоколад.

Малбек – плодови аромати с акценти на червени и черни плодове и сладки подправки, вкуса е с меки танини и плодов финал.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Сакар” е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Димитровче, с. Момково, с. Мустрак, гр. Свиленград и с. Мезек,– находящи се в област Хасково.
4. Максималния добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Сакар” е 9000 kg/ha.
5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Сакар” са:
   - за бели вина: Совиньон блан, Шардоне и Вионие;
   - за червени вина и розе: Мерло, Каберне совиньон, Каберне фран, Сира, Мавруд и Малбек.
6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Димитровче, с. Момково, с. Мустрак, гр. Свиленград и с. Мезек са разположени в подножието на югозападните склонове на планината Сакар, по поречието на река Марица. Средната надморска височина е 150-300 м. Характерен за тази част на Тракийската низина е преходния средиземноморски климат. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10º С (април-октомври) е 4200º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24º С. Сумата на годишните валежи е около 600 mm. Почвените типове са: излужени канелени горски почви и карбонатни черноземновидни почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Сакар” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Сакар” са:
  - за бели вина: Совиньон блан, Шардоне и Вионие;
  - за червени вина и розе: Мерло, Каберне совиньон, Каберне фран, Сира, Мавруд и Малбек.
- 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 бели вина и розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Климатичните характеристики в съчетание с почвените типове - излужени канелени горски почви и карбонатни черноземни благоприятстват получаването на богато на захари и ароматични вещества грозде. Неговото захарното съдържание достига до над 23 %, а киселините са в рамките на 7 g/dm³. Характеристиките на гроздето позволяват получаването на вино с естествено алкохолно съдържание около 11,5 % об. - 14 % об

Високата температурна сума за района, съчетана с хълмистия релеф и минималното количество на валежите, както и задължителните условия определени от човешкия фактор, благоприятстват получаването на високо екстрактивни, богати на аромати и алкохолна сила бели и червени вина. Белите вина се характеризират с интензивен наситен жълто-зелен цвят, в аромата преобладават тонове на зрели жълти плодове. Червените вина са с наситен рубинено червен цвят, с преобладаващи в аромата нюанси на зрели черни плодове и конфитюрени тонове.

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.