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

**1.** Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано наименование за произход (ГНП) “Сандански”.

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

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят;
  - за розе – наситен розов, с брилянтен блясък и оттенъци на зряла малина;
  - за червени вина – интензивен рубинено червен цвят;
- Аромат и вкус:
  - за розе – притежава нежен, фин, богат и атрактивен аромат, симфония от ухания на зряла ягода, черна череша, с нотки на малина и теменужки. Много плодов, нежен, галещ, ягодово-малинов вкус, с атрактивна лека сладост на зрял плод, загадъчна свежест. Изключително дълъг финал с мек и нежен плодов послевкус;
  - за червени вина – в аромата се откриват касис, черна боровинка, къпина, тютюн и подправки. Вкусът е плътен и сочен, много плодов, с елегантни тонове на ванилия и шоколад. Атрактивен пикантен финал, зряла сладост, и дълъг послевкус на боровинка и сушена слива.

**3.** Районът за производство на вино със ЗНП (ГНП) „Сандански” е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Лехово, с. Митино, с. Хърсово, с. Левуново и гр, Сандански, находящи се в област Благоевград.

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

**5.** Виненият сорт грозде разрешен за производството на вино със ЗНП (ГНП) „Сандански” е Каберне совиньон.

**6.** Връзка с географския район.

а) природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Лехово, с. Митино, с. Хърсово, с. Левуново и гр, Сандански, попадат в най-южната част от Долината на Струма. Районът е обкръжен от високите планини Пирин, Беласица и Огражден. Климатът е преходно-средиземноморски. Средната годишна температура е 14,0 ºС, а средната относителна влажност на въздуха е най-ниската за страната - 66%. Средният брой на дните с валежи над 1 мм е само 69-70. Продължителността на слънчевото греене е едно от най-големите за страната - 2506 часа. Във връзка със значителното слънцегреене и през зимните месеци снежната покривка в района се задържа само за няколко дни, а самата зима е мека. Районът се характеризира със сравнително малък брой дни с мъгли - само 5 дни годишно, и то само през зимните месеци. Температурната сума на вегетационния период е 4385°С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24.9 ºС. Надморската височина на терена е средно 200 м. Почвите в района са главно силно ерозирали глинесто-песъчливи.

б) човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Сандански" е 9000 kg/ha.
- Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП "Сандански" е Каберне совиньон.
- 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 вътредедово 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.

Преходно-средиземноморският климат с ясно изразеното влияние на Средиземно море,защитеността на района от планините Пирин, Беласица и Огражден, заедно със силно ерозиралите глинесто-песъчливи почви и ограниченията наложени от човешкия фактор допринасят произведеното червено вино да е силно обагрено и екстрактивно, с изразен аромат на зрели черни горски плодове и подправки, плътен и сочен, много плодов вкус с елегантни тонове на ванилия и шоколад, атрактивен пикантен финал със зряла сладост и дълъг послевкус на боровинка и сушена слива, а розето да е с нежен, фин, богат и атрактивен аромат, симфония от ухания на зряла ягода, черна череша, с нотки на малина и теменужки много плодов, нежен, галещ, ягодово-малинов вкус, с атрактивна лека сладост на зрял плод и загадъчна свежест и изключително дълъг финал с мек и нежен 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.