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

**1.** Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Свищов”.

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

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

  Каберне совиньон – наситен рубинен;

  Мерло – наситен рубинен до пурпурен;

  Гъмза – рубинен.
- Аромат и вкус:
  - за розе – плодов аромат с акценти на червена боровинка и касис, вкусът е с нотки на къпина и зряла череша;
  - за червено вино:

    Каберне совиньон – аромат на горски червени плодове, с нотки на шоколад и кадифен, пикантен послевкус;

    Мерло – аромат на черни горски плодове, канела синя слива и дълъг кадифен финал;

    Гъмза – аромат на дребни червени плодове, доминиран от малина, вкусът е плодов, с мека свежест и приятни танини.

**3.** Районът за производство на Вино със ЗНП (ГКНП) „Свищов” е очертан при следните граници на землищата на населените места - гр. Свищов-местност "Горчивка", с. Сората, находящи се в обл. Велико Търново и с. Бяла вода , находящо се в обл. Плевен.

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

**5.** Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП (ГКНП) „Свищов” са Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.

**6.** Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Свищов - местност "Горчивка", с. Бяла вода и с. Сората, попадат в северната част на Дунавската хълмиста равнина в близост до река Дунав. Характерен за тази част е континенталният климат - горещо лято и студена зима. Терените са хълмисти, покрити с излужени и карбонатни черноземи върху льосова основа. Сумата на годишните валежи е около 540 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври ) почти винаги е над 3900 ºС и често достига 4100 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24 ºС.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Свищов” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Свищов” са Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двурaменен 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 розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Близостта на река Дунав и хълмистите терени по десния й бряг, покрити с излужени и карбонатни черноземи върху льосова основа, благоприятстват върху развитието на мощна коренова система у лозята, при което дори и през най-горещите летни дни растението не страда от липсата на влага. Умереният климат с високата температурна сума, в съчетание с характерните за района почви са предпоставка за получаването на грозде със захарно съдържание над 21 % и киселинност 7-8 g/dm³, от което се произвеждат характерните за района вина с наситен рубинен цвят, характерен букет с малинови тонове и хармоничен, мек и гъвкав вкус.

**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 винata с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за винata 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.