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

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано наименование за произход (ГНП) “Септември”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Септември” 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) “Септември” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание – 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 – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид - не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 20 g/dm³.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГНП) “Септември”:

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

Каберне совиньон – рубинено-червен;

Мавруд – наситен рубинен.

- Аромат и вкус:

Каберне совиньон – аромат на дребни горски плодове, касис, ванилия и пипер, вкусът е плътен със сладост, лека тръпчивост и нюанси на пушек;

Мавруд – аромат на дребни горски плодове, дъб, ванилия, пипер и шоколад, вкусът е свеж и хармоничен с лека тръпчивост.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Септември” е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Септември, област Пазарджик.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Септември” е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Септември” са Каберне совиньон и Мавруд.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Септември попадат в Пазарджишкото поле, намиращо се в най-западната част на Горнотракийската низина, между северните склонове на Родопите и предпланините на Средна гора, които го обграждат от север, запад и изток. Климатът е преходно-континентален и се характеризира с горещо и сухо лято и умерено студена зима. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3830 ºС. Сумата на годишните валежи е около 500 mm. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23,8 ºС. Почвената покривка е представена от алувиално делувиални почви, глинесто-песъчливи до леко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Септември” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Септември” са Каберне совиньон и Мавруд.
- 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 65 l.
• Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Преходно-континенталният климат, съчетан с естествената защита от север, запад и юг от северните склонове на Родопите и склоновете на Средна гора, определят характерността на микроклимата, който е малко по-хладен от този в по южните части на Горнотракийската низина. Характерна особеност е и ниската сума на валежите. Тези особености на климата, съчетани с алувиалноделувиалните почви, които се отличават със значително пясъчно съдържание, рохкавост и свежест, предопределят характерността на произведените вина. Те са рубиненочервени, с изявени аромати на черни горски плодове и пипер, вкусът е плътен и леко тръпчив.

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.