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

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

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

- Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 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 13,3 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l;

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГКНП) “Славянци”:

- Бистрота - бистра течност с блясък, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят – наситен, златист;
- Аромат и вкус – интензивен аромат с акцент на опушено и подправки. Вкусът е концентриран и плътен, с нюанси на восък, дим, ванилия, подправки и ядки, с пикантен завършек.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Славянци” е очертан при следните граници на землищата на населените места: с. Славянци, област Бургас.

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

5. Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП “Славянци” е Шардоне.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Село Славянци, в землището, на което се намират лозовите насаждения за производство на вино със ЗНП „Славянци” е разположено в Източна България, в Сунгурларската долина. Долината е оградена от три страни от ридове на Стара планина, които я пазят от северни и западни ветрове, а на изток е открита и е изложена, макар и слабо на влиянието на Черно море. Тези условия предопределят сравнително мека зима, топла есен и прохладно лято с висока атмосферна влажност. Лозовите насаждения са разположени в подножието на Стара планина при надморска височина 216 m върху лесивирани канелени горски почви. Теренът е хълмист, с южно изложение. Общата температурна сума за периода със среднодневни температурни суми над 10º С (април-октомври) е около 3200º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец юли е 20.9 ºС. Средната сума на годишните валежи е около 600 mm.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Славянци” е 9000 kg/ha.
- Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП “Славянци” е Шардоне.
- 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 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Специфичният микроклимат на района се обуславя от непосредствената близост на Стара планина и макар и слабото влияние на Черно море. Топлата есен и прохладното лято с висока атмосферна влажност, характерните леки песъчливи почви, със сравнително ниско хумусно съдържание, съчетани с ограниченията наложени от човешкия фактор, благоприятстват получаването на вино от сорта Шардоне с характерни аромати и хармонично съчетание на киселини, алкохол и екстракт.

Виното е с наситен, златист цвят. Ароматът е интензивен с акцент на опушено и подправки. Вкусът е концентриран и плътен с пикантен завършек и нюанси на восък, дим, ванилия, подправки и ядки.

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.