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

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

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

- Действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина, розе и вина от сорта Памид: – 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 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 (ГНП) “Сливен”:

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

  Шардоне – златистожълт с лек зеленикав отенък;
  Мускат отонел – бледо жълт;
  Ркацители – светло сламено жълт със зеленикави оттенъци;
  Юни блан – жълт искрящ;
  Мискет червен – жълт със зеленикави оттенъци;
  Димят – светлозлатист;
  Алиготе – светлозлатист със зеленикави оттенъци.
  - за розе– интензивен розов;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – плътен гранатов;
  Мерло – тъмнорубинен;
  Памид – червен цвят със слаб интензитет;
  Шевка – яръкъ, рубинен;
  Пино ноар – червен с керемидени нюанси.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне – ароматът е комбинирани нюанси на цитруси, ядки, ванилия, кокос и дим, вкусът е с хармонична свежест и усещане за дъб;
  Мускат отонел – мускатов аромат с цветисти нотки и пчелен мед, вкусът е с елегантно тяло, свежест и дълъг сортов послевкус;

Ркацители – плодов аромат с нотки на градински плодове – круши и ябълки, вкусът е свеж и хармоничен;

Юни блан – ароматът носи плодов прилив на пасион фрут, гранадила и киви, вкусът е елегантен и свеж, с характерни тревисти нюанси и приятен послевкус;

Мискет червен - фин мискетов аромат съчетан с ухание на летни цветя, вкусът е свеж и с мек финал;

Димят – ароматът е плодов, с нюанси на праскова и жълти плодове, вкусът е лек, с приятна свежест;

Алиготе – аромати на цитрусови плодове и сочна ябълка, вкусът е балансиран, с изразена цитрусова свежест, леко затоплящ завършек, с акценти от дъб.

- за розе – аромат на червени плодове, слива и ябълка, балансиран вкус със загладено меко тяло с освежаващ край.
- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат, съчетаващ касис, чушка, шоколад и пушек, вкусът е плътен, с лека парливост и усещане за дъб;

Мерло – в аромата доминират горски плодове, усещат се още подправки, сухи листа, мъх и масло, вкусът е с балансирана структура и мекота, с усещане за сладост;

Памид – средно интензивен аромат на костилкови плодове и подправки, вкусът е с лека структура, приятна свежест и сочност;

Шевка – аромат на зрели червени плодове, пикантни подправки и папрат, вкусът е мек, лек и хармоничен, с леко изразена горчивина в послевкуса;

Пино ноар – интензивен аромат на череши и вишни, плодов и свеж, с леки нюанси на ванилия, сухи листа и кожа, вкусът е свеж, леко тръпчив, плътен и мек.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Сливен" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Сливен, кв. Речица - Сливен, с. Близнец, с. Кермен, с. Г. Александрово, с. Гавраилово, с. Гергевец, с. Глуфишево, с. Глушник, с. Драгоданово, с. Дядово, с. Еленово, с. Калояново, с. Караново, с. Ковачите, с. Коньово, с. Кортен, с. Малко Чочовени, с. Младово, с. Научен, с. Николаево, с. Панаретовци, с. Питово, с. Радево, с. Сборище, с. Скобелево, с. Сокол, с. Струпец, с. Събрано, с. Съдиево, с. Съдийско поле, с. Твърдица, с. Тополчане, с. Чинтулово, с. Чокоба, с. Шивачево, с. Блатец, с. Трапоклово, с. Езеро, с. Пъдарево, с. Мокрен, с. Асеновец, с. Брястово, с. Полско Пъдарево, с. Селиминово, с. Мечкарево и с. Старо село, находящи се в област Сливен.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Сливен" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Сливен" са:

- за бели вина: Ркацители, Шардоне, Юни блан, Мускат отонел, Мискет червен, Димят и Алиготе;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Памид и Шевка;

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Сливен, кв. Речица - Сливен, с. Близнец, Кермен, с. Горно Александрово, с. Гавраилово, с. Гергевец, с. Глуфишево, с. Глушник, с. Драгоданово, с. Дядово, с. Еленово, с. Калояново, с. Караново, с. Ковачите, с. Коньово, с. Кортен, с. Малко Чочовени, с. Младово, с. Научен, с. Николаево, с. Панаретовци, с. Питово, с. Радево, с. Сборище, с. Скобелево, с. Сокол, с. Струпец, с. Събрано, с. Съдиево, с. Съдийско поле, с. Твърдица, с. Тополчане, с. Чинтулово, с. Чокоба, с. Шивачево, с. Блатец, с. Трапоклово, с. Езеро, с. Пъдарево, с. Мокрен, с. Асеновец, с. Брястово, с. Полско Пъдарево, с. Селиминово, с. Мечкарево и с. Старо село са разположени в подножието на южните склонове на планината Гребенец, от където започва Източна Стара планина. Районът попада към подбалканските полета с умереноконтинентален климат. Зимата е мека, а лятото сравнително горещо. Характерен за района е местният вятър „бора". Общата температурна сума за периода със среднодневни температурни суми над 10º С (април-октомври) е в интервала 3400 - 3800º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.8º С. Средната сума на годишните валежи е 590 mm. Основните почвени различия в лозарството за района са делувиалните почви и кенелено-горски почви – излужени и диференцирани в различна степен.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Сливен" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Сливен" са:
  - за бели вина: Ркацители, Шардоне, Юни блан, Мускат отонел, Мискет червен, Димят и Алиготе;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Памид и Шевка;
- 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 вътредово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина, розе и вина от сорта Памид – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Условията на умерено-континенталния климат, с характерните особености на подбалканските полета, защитени на север от Стара планина, характерния за този район вятър „бора", съчетани с почвените условия и ограниченията на човешкия фактор предопределят района, като характерен, за производство както на бели, така и на червени вина.

Белите вина съчетават плодови с цветисти аромати, вкусът е с елегантно тяло, свежест и дълъг сортов послевкус.

Червените вина се отличават със силен плодов аромат на червени горски плодове и подправки, вкусът е с балансирана структура, свеж, леко тръпчив, плътен и мек.

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.