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

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

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 “Стара Загора” 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) “Стара Загора” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина и 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 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 “Стара Загора”:

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

  Ркацители – сламено-жълт;

  Шардоне – искрящ лимонено-жълт.
  - за розе – искрящ розов цвят с нюанси на ягода;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – тъмно рубинен;

  Мерло – рубинен с вишнев оттенък;

  Сира – наситен тъмночервен;

  Мавруд – рубинено-червен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Ркацители – плодов аромат на круши, праскови и манго, вкусът е плътен, свеж, плодов, пикантен и с фина горчивина;

Шардоне – аромат на зрели тропически плодове, масло, ванилия, какао и дим, вкусът е обемен и свеж с интегриран дъб и нотки на масло и сметана.

- за розе – свеж аромат с добре изразени плодови нюанси, допълнен от пикантни подправки, балансирана свежест във вкуса и ярки плодови акценти на финала.
- за червени вина:

Каберне совиньон – в аромата доминират зрели плодове с превес на малина, долавят се дим и поправки, вкусът е стегнат и балансиран със зрели танини;

Мерло – аромат, доминиран от зрял червен плод, подправки и синя слива, вкусът е мек с ванилия и черен плод във вкусовия аромат;

Сира – аромат на подправки, черен пипер, сушени плодове и пушек, вкусът е балансиран, с приятен дъб и опушени нотки, силен вкусов аромат, доминиран от подправки, синя слива и шоколад;

Мавруд – аромат на червена череша и конфитюр от сини сливи, вкусът е с меки танини и с нотки на дъб.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Стара Загора" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Стара Загора, с. Богомилово, с. Васил Левски, с. Кирилово, с. Тракия, с. Хрищени, с. Братя Даскалови, находящи се в област Стара Загора.

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

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

- за бели вина: Ркацители и Шардоне;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира и Мавруд.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Стара Загора, с. Богомилово, с. Васил Левски, с. Кирилово, с. Тракия, с. Хрищени, и с. Братя Даскалови, попадат в централната част на Горнотракийската равнина, на север от Средна гора и Стара планина. Релефът е предимно наклонен, а изложенията са предимно южни и югоизточни. Средната надморска височина е от 160 до 190 m. Климатът е преходно континентален, като характерни за района са естествените въздушни течения, поради което не се наблюдават фатално ниски температури през зимата. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3815 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23 ºС. Средната годишна сума на валежите е от 515 до 700 mm. Почвените типове са: излужени черноземи – тежко песъчливо-глинести и леко глинести и излужени канелено-горски почви, тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Стара Загора" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Стара Загора" са:
  - за бели вина: Ркацители и Шардоне;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира 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:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина и розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Преходно-континенталният климат с характерните въздушни течения, защитата от нахлуващите от север въздушни маси от Средна гора и Стара планина, съчетани с почвените условия и ограниченията на човешкия фактор дават възможност на сортовете лозя да развият максимално възможностите си.

Белите вина са със сламено жълт цвят, аромат с нюанси на тропически плодове и пикантни подправки, а вкусът е добре балансиран, с преобладаващи цитрусови плодове.

Червеното вино е с до тъмно червен цвят с кафеникав оттенък за стари реколти, фин аромат на горски плодове, комбиниран с нюанси на подправка, а във вкуса доминира червен плод и боровинка.

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.