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

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

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 “Сунгурларе” 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) “Сунгурларе” 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 (ГКНП) “Сунгурларе”:

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

  Мискет червен – светло-сламен;
  Мускат отонел – светложълт с гланц;
  Ркацители – светло жълт със зеленикави оттенъци;
  Шардоне – златист с лимонено-жълт оттенък;
  Юни блан – светло сламено-златист;
  Траминер – светло-сламен;
  Немски ризлинг – бледо жълт с леки зеленикави оттенъци;
  Совиньон блан – сламест със зелени тонове.
  - за розе – жив малиново-розов;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – вишнево-червен;
  Сира – гранатов;
  Мерло – вишнево-червен;
  Пино ноар – светло-рубинен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Мискет червен – аромат на бели цветчета и кайсия, вкусът е с добре балансирана свежест с флорален финал;

  Мускат отонел – характерен сортов аромат на цветя и роза, вкусът е свеж, с акценти на цветя и мед;

Ркацители – ароматът е плодов с нотки на жълти градински узрели плодове, вкусът е свеж и хармоничен и плодов;

Шардоне – ароматът е интензивен, с акцент на опушено и подправки. Вкусът е концентриран и плътен, с пикантен завършек;

Юни блан – нежен плодов аромат с акценти на киви и ядки, вкусът е минерален, свеж, нежен и плодов;

Траминер – ароматът е с нюанси на роза. Вкусът е свеж, с акценти на подправки, роза и лека горчивина на финала;

Немски ризлинг – ухание на ябълка и нотки на лимон. Вкусът е балансиран, с приятна свежест и сладост;

Совиньон блан – аромати на цитруси, с доминиращ грейпфрут и ананас, съчетани с полски треви, вкусът е с минерален характер и пикантна свежест.

- за розе – аромат на ягоди, малини и дребни горски плодове, вкусът е свеж и хармоничен, като ароматите преминават и във вкуса.
- за червени вина:

Каберне совиньон – в аромата се долавя пушек, червен плод и подправки, във вкусът се открояват горски плодове и червен плод, заоблено с леко изразена киселинност;

Мерло – аромат на зряла череша и акцент на синя слива и леко опушени нотки. Вкусът е структуриран, с меки танини и пикантен завършек;

Сира – аромат на сочна зряла вишна и свежи нотки на млян пипер, подправки и ванилия, вкус с усещане за сочност, приятна свежест и меки зрели танини, с дълъг плодов и сочен финал;

Пино ноар – ароматът е с акценти на вишна и костилка. Вкусът е запазен плодов, с мек и загладен финал.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Сунгурларе" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Сунгурларе, с. Славянци с. Вълчин, с. Грозден, с. Есен, с. Климаш, с. Костен, с. Лозарево, с. Лозица, с. Невестино, с. Подвис, с. Прилеп, с. Черница, с. Чубра, с. Горово, с. Бероново, с. Балабанчево, находящи се в област Бургас, с. Мокрен и с. Пъдарево, находящи се в област Сливен.

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

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

- за бели вина: Мискет червен, Мускат отонел, Ркацители, Шардоне, Юни блан, Траминер, Немски ризлинг и Совиньон блан;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира и Пино ноар

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Сунгурларе, с. Славянци с. Вълчин, с. Грозден, с. Есен, с. Климаш, с. Костен, с. Лозарево, с. Лозица, с. Невестино, с. Подвис, с. Прилеп, с. Черница, с. Чубра, с. Горово, с. Бероново, с. Балабанчево, с. Мокрен и с. Пъдарево са разположени в Сунгурларската долина, която се намира в Източна България. 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 обуславят на Сунгурларската долина сравнително мека зима, топла есен и прохладно лято с висока атмосферна влажност. Почвите са песъчливо-глинести, характеризиращи се с добър воден, въздушен и топлинен режим. Основното почвено различие са лесивираните канелени горски почви и в по-малка част излужени канелени горски почви. Терените са предимно хълмисти с преобладаващо южно изложение. Общата температурна сума за периода със средно-дневни температурни суми над 10º С (април-октомври) е около 3600 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21,1º С. Средната сума на годишните валежи е около 650 mm.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Сунгурларе" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Сунгурларе" са:

- за бели вина: Мискет червен, Мускат отонел, Ркацители, Шардоне, Юни блан, Траминер, Немски ризлинг, Совиньон блан;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира, Пино ноар,

• 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.

Специфичният микроклимат на Сунгурларската долина се обуславя от близостта на Стара планина и Черно море, както и от наличието на оградни склонове, които създават слаб въздушен дренаж. Тези климатични условия, съчетани с характерните леки песъчливи почви, със сравнително ниско плодородие и ограниченията наложени от човешкия фактор благоприятстват получаването на вина с оригинални вкусови качества, характерни аромати и хармонично съчетание на киселини, алкохол и екстракт.

Белите вина са с примесени плодови и цветисти аромати, хармонични и със свежи киселини.

Червените вина са с аромати на червени горски плодове и подправки, свеж структуриран и хармоничен вкус и загладени танини.

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.