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

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

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 “Търговище” 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 “Търговище” 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 “Търговище”:

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

Совиньон блан – светло-сламен със зелени нюанси;
Ркацители – сламен със зеленикави оттенъци;
Мускат отонел – сламено-жълт;
Шардоне – златист със зелени нюанси;
Траминер – светло сламен със зелени нюанси;
Димят – жълт със зеленикави оттенъци;
Ризлинг италиански – зеленикаво-златист;
Ризлинг рейнски – светло сламен със зеленикав оттенък;
Пино гри – сламен със златисти оттенъци;
Вионие – светло златист със зеленикави нюанси;
Тамянка – златист със зеленикав оттенък;
Мискет варненски – светложълт със зеленикав оттенък;
Фетяска алба – кехлибарено-златист с леки зеленикави нюанси;
Шенин блан – кехлибарено-златист със зеленикави нюанси;
Русан – лимонено-жълт;
Коломбар – бледо жълт до златист.

  - за розе – искрящ малинов;
  - за червени вина:

Каберне совиньон – наситен, рубинено-червен;
Мерло – наситен, гранатово-червен;
Пино ноар – черешово-червен;

Памид – светло червен;

Карменер – наситен, рубинено-червен;

Пети вердо – рубинено червен;

Малбек – тъмно червен до лилав;

Каберне фран – интензивен вишнево-червен;

Гренаш – плътен рубинен.

- Аромат и вкус:

- за бели вина:

Совиньон блан – аромат на тропически плодове, прясно окосена трева и смокиня, вкусът е плодов, свеж, плътен и с минералност;

Ркацители – плодов аромат на круши и праскови, вкусът е плътен, свеж, плодов и мек;

Мускат отонел – аромат на жълти и бели плодове, бели цветя и горски билки, вкусът е свеж, плътен, на зрял плод и с минералност;

Шардоне – аромат на кайсия, ананас, акация мед, масло и ванилия, вкусът е сочен, плътен с акценти на зрял плод и дъб;

Траминер – аромат на роза, манго, личи, грейпфрут, виолетка и индрише, вкусът е плодов, свеж и плътен;

Димят – ароматът е плодов с усещане за бели и жълти плодове - праскова и кайсия, вкусът е свеж с деликатни нотки на дъб;

Ризлинг италиански – аромати на зелена ябълка, дюля и бели цветчета, вкусът е плътен, с добре изразена плодова сладост и балансираща свежест и минералност;

Ризлинг рейнски – аромат на ябълка, праскова и кайсия, вкусът е свеж, с минерални тонове, мед и горски билки;

Пино гри – аромат на дюля, мед, малко подправки, вкусът балансиран, с нюанси на ябълки и круши;

Виониe – аромат на цветя, с акценти на жасмин и праскова, вкусът повтаря аромата с цитрусови нотки;

Тамянка – мискетово-тамянов аромат с цветисти ухания и нотки на градински плодове и акациев мед, вкусът е нежен и плодов;

Мискет варненски – мискетов аромат с нюанси на зелена ябълка, билки и пелин, вкуса е нежен, свеж и балансиран.

Фетяска алба – аромат на цариградско грозде, смокиня, бяла праскова, восък и цветя, вкусът е устойчив и плътен;

Шенин блан – аромат на сушени плодове, билки, смола, кора от портокал, чай и подправки, преливащи се и във вкуса;

Русан – ароматът е плодов с нотки на ябълка, цитрус и билков чай, вкусът е балансиран, свеж и минерален;

Коломбар – плодови аромати с акценти на ябълка, кайсия и портокал, вкусът е свеж, лек и завършва с бяло френско грозде.

- за розе – аромат на горски плодове, канела и кардамон, вкусът е мек и плодов.

- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на касис, мента, червена чушка, дим и сухи гъби, вкусът е с меки танини, плътен, плодов;

Мерло – аромат на червени плодове, шоколад, канела, пушек и ядки, вкусът е плътен, балансиран, плодов, с дъб и меки танини;

Пино ноар – комплексен аромат на тютюн, сушени плодове, мента и шоколад, вкусът е хармоничен, кадифен, с плодов финал;

Памид – аромат на червени горски плодове, вкусът е лек, загладен и свеж;

Карменер – аромат на боровинка, черен пипер и червена чушка, вкусът е плътен, балансиран и с кадифени танини;

Пети вердо – в аромата се усещат цветисти тонове, подправки и дим, вкусът е с меки танини, землисти тонове и леко опушен;

Малбек – комплексен аромат с акценти на виолетка, череша, сливи и шоколад, вкусът е с фини танини и кадифена текстура;

Каберне фран – аромат на касис, боровинки, черен пипер и препечено месо, вкусът е балансиран и с меки танини;

Гренаш – аромати на зрели плодове и сладки подправки, вкусът е закръглен и интензивен, с акценти на ягода, къпина и слива и нотки на кожа, подправки и ванилия;

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Търговище" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Овчарово, с. Кралево, с. Дългач, с. Певец, с. Стража, с. Руец, с. Кръшно, с. Вардун, и с. Здравец, находящи се в област Търговище и гр. Лозница, находящ се в област Разград.

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

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

- за бели вина: Совиньон блан, Ркацители, Шардоне, Мускат отонел, Траминер, Димят, Ризлинг италиански, Ризлинг рейнски, Пино гри, Вионие, Тамянка, Мискет варненски, Фетяска алба, Шенин блан, Русан и Коломбар;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Памид, Карменер, Пети вердо, Малбек, Каберне фран и Гренаш.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Овчарово, с. Кралево, с. Дългач, с. Певец, с. Стража, с. Руец, с. Кръшно, с. Вардун, и с. Здравец и гр. Лозница попадат в Североизточна България, като в по-голямата си част те са разположени в Предбалкана, в подножието на северните склонове на Преславската планина, а другата част – в Дунавската хълмиста ранина. Характерен е хълмистия релеф, като надморската височина е между 220 и 520 m. Климатът е умерено-континентален, с горещо лято и студена зима. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е около 3500 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.0 ºC. Средната годишна сума на валежите е 600 mm. Почвените типове са; тъмносиви горски почви неерозирани или слабо ерозирани тежко песъчливо-глинести и оподзолени черноземни почви неерозирани или слабо ерозирани, средно песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Търговище" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Търговище" са:
  - за бели вина: Совиньон блан, Ркацители, Шардоне, Мускат отонел, Траминер, Димят, Ризлинг италиански, Ризлинг рейнски, Пино гри, Вионие, Тамянка, Мискет варненски, Фетяска алба, Шенин блан, Русан и Коломбар;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Памид, Карменер, Пети вердо, Малбек, Каберне фран и Гренаш.
- 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, розе и вина от сорта Памид – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено-континенталният климат на района, предимно хълмистия характер на релефа, близостта на склоновете на Преславската планина, Разградските и Антоновските височини, оформят специфичен микроклимат. Този микроклимат, в съчетание с благоприятните почвени условия и ограниченията на човешкия фактор, предполага производството на типични за района вина.

Белите вина са силно ароматни, с комплекс от цветисти и плодови аромати, вкусово са свежи, хармонични, балансирани, като ароматите продължават и във вкуса.

Червените вина са с плодови аромати на черни и червени горски плодове с нюанси на подправки, вкусът е плътен, балансиран, плодов, с дъб и меки 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.