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

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

2. Виното се произвежда по традиционна технология за производство на бели вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Хан Крум” 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) “Хан Крум” 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) “Хан Крум”:

- Бистрота – бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - Траминер – светло сламен със зеленикав оттенък до сламено жълт;
  - Шардоне – свеж жълто-зелен до сламено жълт цвят;
- Аромат и вкус:
  - Траминер – силен и богат аромат на подправки, роза и крамафил, мек топъл и плътен вкус с дълготраен финал, подкрепен с плодова сладост;
  - Шардоне – фин плодов аромат с акценти на ананас, киви, праскова и прясно масло и нежен вкус на ядки.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Хан Крум” е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Имренчево, кв. Дивдядово – гр. Шумен, с. Друмево, с. Суха река, с. Драгоево, с. Стан, с. Осмар, с. Троица, с. Мараш и с. Мостич, находящи се в област Шумен.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Хан Крум” са:

- за бели вина: Траминер и Шардоне.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Имренчево, кв. Дивдядово - гр. Шумен, с. Друмево, с. Суха река, с. Драгоево, с. Стан, с. Осмар, с. Троица, с. Мараш и с. Мостич, попадат в югоизточната част на Дунавската хълмиста равнина с надморска височина 200–250 метра и с характерен умерено-континентален климат. Котловината, през която преминават реките Камчия и Врана и леките бризове от Черно море оформят специфичен микроклимат, изключително благоприятен за развитието на лозовата култура. Средната сума на годишните валежи е 590 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е от 3650 до 3900 ºС. Средно-дневната

температура на най-топлия месец юли е 21-22 ºС. Почвите в района са предимно сиви горски, песъчливо-глинести.

б) човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Хан Крум" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Хан Крум" са:
  - за бели вина: Траминер и 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 вътредово 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.

Специфичните климатични условия – умерено континентален климат с леки бризове, идващи от Черно море по котловината, в която текат реките Камчия и Врана, благоприятните почви - сиви горски, песъчливо-глинести, както и ограниченията при производството на гроздето и виното, наложени от човешкия фактор са предпоставка за производството на специфично за района вино. Почвено-климатичните характеристики благоприятстват получаването на грозде със захарно съдържание 20-22 % и киселини 7-8 g/l. Характеристиките на гроздето позволяват получаването на вино с алкохолно съдържание около 11,5 об. % - 12,5 об. %. Виното от Траминер се отличава с богат сортов аромат, доминиран от роза и плътен вкус с усещане за плодова сладост. Виното от Шардоне впечатлява с изявен плодов аромат на южни плодове и нежен вкус на 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.