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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови за сортовете, подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Хасково” 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 “Хасково” 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 “Хасково”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:
    Димят – искрящ светло златист с лек зеленикав нюанс;
    Тамянка – сламено-жълт със зеленикав оттенък.
  - за розе – малиново-червен;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – тъмночервен;
    Мерло – рубинен;
    Памид – светлочервен;
    Сира – пурпурен с виолетови отенъци;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:
    Димят – в аромата преобладават плодове, съчетани с ванилия и дим, вкусът е плътен и хармоничен с плодова свежест.
    Тамянка – нежен мискетово-тамянов аромат с акценти на зрели плодове, вкусът е свеж, плътен и балансиран, с приятен послевкус.
  - за розе – в аромата доминира малина, елегантно допълнен от червени костилкови плодове, ягода и касис, вкусът е балансиран, стегнат с приятна сладост и пикантна горчивина на финала.
  - за червени вина:
    Каберне совиньон –интензивен аромат на черни горски плодове, подправки и пушек, балансирано и хармонично тяло, с меки танини и вкус на презрели плодове и шоколад.

Мерло – нежен аромат на къпини и сини сливи, с елегантни нотки на сухи листа и подправки, вкусът е свеж, леко тръпчив, отлично балансиран, с топъл и сух финал, в който се открива и аромат на узрели горски плодове с фини нюанси на шоколад и ванилия.

Памид – плодов аромат, вкусът е мек и загладен, добре балансиран, послевкусът създава усещане за свежест и чистота на виното.

Сира – аромат на тютюн, нотки на теменужки, зрели червени плодове и добре интегриран дъб, богато, изпълнено тяло, с кадифен вкус и дълъг запомнящ се финал с меки танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Хасково" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Орлово, с. Поляново, с. Долно Войводино, с. Царева поляна, с. Тънково, с. Сусам, с. Болярово, с. Въгларово, с. Мандра, с. Козлец, с. Криво поле, с. Елена, с. Узунджово, с. Харманли, с. Чернодъб, с. Сива река, с. Маточина, с. Младиново, с. Щит, гр. Свиленград, находящи се в област Хасково.

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

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

- за бели вина: Димят и Тамянка;
- за червени вина и розе:Каберне совиньон, Мерло, Памид и Сира.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Орлово, с. Поляново, с. Долно Войводино, с. Царева поляна, с. Тънково, с. Сусам, с. Болярово, с. Въгларово, с. Мандра, с. Козлец, с. Криво поле, с. Елена, с. Узунджово, с. Харманли, с. Чернодъб, с. Сива река, с. Маточина, с. Младиново и с. Щит попадат в Южната част на тракийската низина, между западните склонове на Сакар планина и склоновете на Източните Родопи. Релефът е хълмист и нископланински. Климатът е смекчен умереноконтинентален, със силно средиземноморско влияние, проникващо по долината на река Марица. Зимата е мека, а лятото горещо. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е около 3850 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23.2 ºC. Средната годишна сума на валежите е около 500 mm. Районът се отличава и с продължителността на слънцегреенето, която е доста голяма и достига до 2100 часа годишно. Почвените типове са: излужени канелени горски почви от средно до тежко песъчливо-глинести и излужени черноземни смолници средно до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Хасково" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Хасково" са:
  - за бели вина: Димят и Тамянка;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид и Сира.
- 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.

Характерният климат за района се формира от средиземноморското влияние проникващо по река Марица и полегатите и топли склонове на източните Родопи, както и от голямата продължителност на слънцегреене. Този микроклимат, съчетан с канелено горските почви и черноземни смолници благоприятства получаването на тъмно оцветени, силно екстрактивни червени вина с характерен аромат на узрели черни плодове. Белите вина са типично плодови със свеж и хармоничен вкус.

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.