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

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

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

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

Шардоне – златисто-жълт;

Траминер – сламен със златисти нюанси;

Совиньон блан – сламено-жълт със зеленикави оттенъци;

Мискет червен – жълто - зелен;

Пино гри –сламено- жълт;

Ризлинг италиански – зеленикаво-златист;

Ризлинг немски – бледо златист със зеленикави оттенъци;

Алиготе – светло-златист със зеленикави оттенъци.

- Аромат и вкус:

Шардоне – аромат доминиран от цветисти и тревисти нотки с нюанс на препечени ядки, вкусът е хармоничен, игрив, с мека свежест на финала;

Траминер – аромат доминиран от роза с нюанси на мед и цитрусови плодове, вкусът е свеж с приятен послевкус на роза и грейпфрут;

Совиньон блан – в аромата присъстват нюанси на цитрусови плодове, цветисти нотки, полска коприва, вкусът е свеж, структуриран с усещане за пълнота;

Мискет червен – фин мискетов аромат със цветисти нотки, вкусът е плодов елегантен и свеж;

Пино гри – плодови аромати напомнящи зрели жълти ябълки и круши и нюанси на тропически плодове, вкусът е с минерален характер, балансиран, с приятна свежест и цитрусови акценти, леко горчив финал;

Ризлинг италиански – ароматът е плодов с нюанси на праскова и липа, вкусът е балансиран свеж и плодов;

Ризлинг немски – аромати на праскова, дюля и бели цветчета, вкусът е плътен, с добре изразена плодова сладост с балансираща свежест;

Алиготе – аромати на грейпфрут, бели цветчета и сочна ябълка, вкусът е балансиран, с изразена цитрусова свежест, леко затоплящ завършек с акценти от дъб.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Хисаря” е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Старо Железаре, находящо се в община Хисаря, област Пловдив.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП „Хисаря” е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП „Хисаря” са: Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Мискет червен, Пино гри, Ризлинг италиански, Ризлинг немски и Алиготе.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Старо Железаре попадат в малка котловина в подножието на южните склоновете на същинска Средна гора, в северната част на Тракийската низина. Релефът е хълмист, като надморската височина е 300 m. Районът принадлежи към преходно-континенталната климатична област, като климатът леко се отличава от този в равнинните райони на Тракийска низина. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10º С (април-октомври) е 3700-3900º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23º С. Сумата на годишните валежи е около 600 mm. Почвите са канелени горски, средно песъчливо-глинести.

б) човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП „Хисаря” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП „Хисаря” са: Шардоне, Траминер, Совиньон блан Мискет червен, Пино гри, Ризлинг италиански, Ризлинг немски, Алиготе.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон, Гюйо;
- 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 500 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Характерният микроклимат на район Хисаря се определя от това, че попада в малка котловина в полите на Същинска Средна гора. Нахлуващите от юг топли въздушни маси обуславят мека зима и сравнително топла пролет. Същевременно склоновете на планината осигуряват отличен въздушен дренаж, изключително благоприятен за лозята. От културно-историческа гледна точка районът е известен още от римско време с многобройните си минерални извори. Характерният микроклимат, благоприятните почвени условия и ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на типични бели сухи вина, с богати плодови аромати, елегантен и балансиран вкус и свежест в послевкуса.

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.