Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано наименование за произход (ГНП) "Шивачево"

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано наименование за произход (ГНП) "Шивачево".

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени и бели вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП "Шивачево" 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 "Шивачево" 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 "Шивачево":

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - За бели вина:
    Шардоне – сламено жълт със зеленикави оттенъци;
    Совиньон блан – фин, искрящ, бледо-зеленикав;
    Мускат отонел – искрящ светложълт.
  - за розе – малиново-розов.
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – тъмно рубиненочервен;
    Мерло – наситен гранатов;
    Памид – светло червен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Шардоне – ароматът е букет от цитрусови плодове и мед, вкусът е свеж, хармоничен с усещане за праскова на небцето;

Совиньон блан – аромат с приятни тревисти акценти, доразвити с тонове на цитрус, бъз, киви, лимон и цветисти нотки, вкусово е балансирано със загладено и дълго тяло и сочни киселини;

Мускат отонел – цветист нос, допълнен от типичните за сорта аромати на роза, индрише и мускат, вкусът придава усещане за плътност с приятна свежест и елегантен финал;

- за розе – плодови аромати на ягоди и малини, вкусът е свеж, и наситено плодов.
- за червено вино:

Каберне совиньон – комплексен аромат, съчетаващ подправки, кожа, ванилия, касис, пипер и дребни горски плодове, вкусът е мощен и плътен с лека парливост и усещане за дъб;

Мерло – аромати на червени горски плодове, мъх и сухи листа, кафе, ванилия и шоколад, вкусът е сочен и мек, но плътен и даващ чувство за обем;

Памид – плодов аромат на червени горски плодове с нюанси на череша, вкусът е свеж, мек и плодов.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Шивачево" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Шивачево, с. Близнец и с. Сборище, находящи се в област Сливен.

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

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

- за бели вина:Шардоне, Совиньон блан и Мускат отонел
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Памид.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Шивачево, с. Близнец и с. Сборище попадат в Шивачевската котловина (една от най-малките задбалкански котловини) и в южното подножие на Елено-Твърдишката планина, която е част от Стара планина. Климатът е припланински и нископланински, преходно-континентален. Средната надморска височина е 300 m. Сумата на годишните валежи е 808 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е 3700 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21.3 ºC. Почвите са плитки излужени канелено-горски от песъчливо-глинести до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Шивачево" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Шивачево" са:
  - За бели вина: Шардоне, Совиньон блан и Мускат отонел;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Памид.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка – Омбрела, Мозер, средно-стъблен 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 бели вина, розе и вина от сорта Памид – 60 l
  - за червени вина – 65 l;
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Припланинският климат на Шивачевската котловина, защитеността на района от север от склоновете на Стара планина, в съчетание с песъчливите почви и ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на бели вина с букет от аромати от цитрусови плодове и приятни цветисти акценти, свеж, хармоничен и балансиран вкус с усещане за сочни киселини, ярко обагрени червени вина с комплексен аромат, съчетаващ подправки, ванилия, касис, пипер, дребни горски плодове и сухи листа, мощен и плътен вкус с лека парливост и розета с плодови аромати на ягоди и малини, с ясно изразена плодовост и свежест във вкуса.

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.