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

**1.** Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано наименование за произход (ГНП) “Шумен”.

**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 “Шумен” 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 (ГНП) “Шумен” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина: – 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 – не повече от 13.3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГНП) “Шумен”:

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

  Шардоне – светло-сламест със зеленикав оттенък;

  Мускат отонел – сламесто-жълт;

  Совиньон блан – златисто-зелен;

  Немски ризлинг – светлосламест със зеленикав оттенък.
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – рубиненочервен до тъмночервен;

  Мерло – плътен червен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне – аромат с нюанси на цитрус, тропически плод и смолисти акценти. Вкусът е елегантен и свеж с дълъг финал;

  Мускат отонел – типичен мускатов аромат с приятно балансирани следи от индрише, вкусът е хармоничен, плодов;

  Совиньон блан – свеж аромат на пролетни цветя с тревист оттенък, вкусът е плодов с дълъг послевкус;

  Немски ризлинг – аромати с флорални тонове, вкусът е свеж и плътен, с минерални тонове, мед и горски билки.
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – аромат на къпина, касис и подправки, във вкуса се усещат сладки танини, допълнени от ванилия и мока;

Мерло – интензивен аромат на малина, касис и мента, вкусът е сочен и гъвкав с мек и топъл финал.

**3.** Районът за производство на вино със ЗНП "Шумен" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Велики Преслав, с. Златар, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Осмар, кв. Дивдядово - Шумен, с. Войвода, с. Стан, с. Стоян Михайловски, с. Мараш, с. Избул, и с. Друмево, находящи се в област Шумен.

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

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

- за бели вина: Шардоне, Мускат отонел, Совиньон блан, Немски ризлинг;
- за червени вина: Каберне совиньон и Мерло.

**6.** Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Велики Преслав, с. Златар, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Осмар, кв. Дивдядово – гр. Шумен, с. Войвода, с. Стан, с. Стоян Михайловски, с. Мараш, с. Избул, и с. Друмево се намират в Шуменската низина, която попада в югоизточната част на Дунавската равнина. Климатът е умерено-континентален с горещо лято и студена зима. По поречието на р. Провадийска и р. Камчия, които минават през района се оформя влияние на Черноморската климатична област, която отчасти смекчава континенталния климат. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври ) е около 3660 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.2 ºС. Средната годишна сума на валежите е 620 mm. Почвените типове, върху които са разположени лозовите насаждения са; карбонатни черноземи, леко песъчливо-глинести и средно песъчливо-глинести, черноземи средно песъчливо-глинести и тежко песъчливо-глинести, сиви горски почви средно песъчливо-глинести или тежко песъчливо-глинести и алувиално и делувиално ливадни почви и карбонатни ливадни черноземи с механичен състав от леко до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Шумен" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Шумен" са:
  - за бели вина: Шардоне, Мускат отонел, Совиньон блан, Немски ризлинг;
  - за червени вина: Каберне совиньон и Мерло.
- 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:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Хълмовете на Шуменското плато, което се издига на 500 m височина, долините на реките Камчия и Врана, прорязващи Шуменската низина и провеждащи Черноморското влияние оформят специфичния климат на района. Тези климатични условия, съчетани с благоприятните за лозарството почви и ограниченията, наложени от човешкия фактор, са предпоставка за оформяне на характерните качества на произведеното вино със ЗНП "Шумен".

Белите вина са с изявен сортов аромат, флорални тонове и свеж и плътен вкус с дълъг послевкус.

Червените вина са с аромат на горски плодове, със заоблени танини във вкуса и мек и топъл финал.

**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 винata с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за винata 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.

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.