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

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

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 “Южно Черноморие” 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) “Южно Черноморие” 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 (ГНП) “Южно Черноморие”:

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

  Димят – жълт със зеленикави нюанси;
  Мискет червен – бледо златист;
  Мускат отонел – светло-жълт;
  Ркацители – златист със зеленикави оттенъци;
  Совиньон блан – сламено-жълт с метален отблясък;
  Траминер – златисто-жълт;
  Шардоне – сламено-жълт;
  Юни блан – наситен, златист;
  Тамянка – сламено-жълт;
  Немски ризлинг – бледо жълт със зеленикави оттенъци;
  Алиготе – светло златист.
  - за розе – бледо розов;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – плътен червено-виолетов;
  Мерло – гранатово-червен;
  Мавруд – наситено рубинено червен;
  Памид – светло червен;
  Сира – наситен виолетово-червен;
  Пино ноар – рубинено червен;
  Каберне фран – рубинено червен с виолетови оттенъци;

Евмолпия – рубинено-червен.

- Аромат и вкус:

- за бели вина:

Димят – ароматът е комплексен с преобладаващи тонове на зрели плодове, мед и ванилия, а вкусът впечатлява едновременно с пълнота, свежест и деликатни нотки на препечена дървесина;

Мискет червен – фин мискетов аромат с нотки на жълти и бели плодове, в съчетание с тропически плодове, вкусът е балансиран и свеж, с киселини във финала на виното;

Мускат отонел – силен цветист сортов аромат на бели цветя, хармоничен вкус с приятна свежест, допълнен от силен вкусов аромат на пролетни цветя;

Ркацители – плодов аромат на круша, киви, праскова и манго, вкусът е плътен, свеж, плодов, пикантен и с фина послевкус;

Совиньон блан – пикантни аромати на грейпфрут и смокиня, съчетани със свежи нотки на прясно окосена трева, плътен вкус с минерален характер, пикантна свежест и много добра дължина;

Траминер – аромати на роза и лавандула, плодов вкус, съчетаващ нотки на летни плодове и смокиня, комплексност и запомнящ се финал;

Шардоне – аромати на праскова, пъпеш, цитрусови плодове, съчетани с препечени аромати от дъбовата бъчва, вкусът е с приятна свежест, допълнена от плътност и мекота, плодови нотки и нюанси на ванилия и ядки;

Юни блан – аромат с цветист характер доминиран от теменужка, плътен, обемен вкус, с пикантна горчивина на финала;

Тамянка – фин мискетов аромат с цветисти нотки и акценти на зрели плодове и акациев мед, вкусът е нежен, плодов и свеж;

Немски ризлинг – аромати на праскова, препечена ябълка и тропически плодове, вкусът е с плодови нюанси, минерална чистота и свежест;

Алиготе – дискретни цветисти аромати с акациеви тонове и цитрусови нотки, вкусът е свеж и минерален.

- за розе – аромати на зрели ягоди и сочни малини се преплитат с минерални и цитрусови нюанси, нежна свежест, силен вкусов аромат на ягоди и дълъг плодов финал.

- за червени вина:

Каберне совиньон – аромати на зрели боровинки и къпини, допълнени от шоколадови нюанси и нотки на кокос и ванилия, плътно, хармонично, структурирано тяло, зрели танини на финала;

Мерло – аромат на сушени сливи и малини, допълнен от подправки, мек вкус, зърнеста структура и запомнящ се финал;

Мавруд – аромат, доминиран от зрели плодове - къпини и вишни в съчетание с пикантни подправки, ванилия и шоколад, вкусът е плътен, мек, хармоничен с добра сочност и пикантна структура, финалът е атрактивен, с дълъг послевкус на сушени плодове и подправки;

Памид – аромат на зряло грозде с плодови нюанси. Вкусът е мек и загладен, добре балансиран, послевкусът създава усещане за свежест и чистота на виното;

Сира – аромати на зряла череша и сини сливи, подправки, шоколад и кафе, хармонично, с добро тяло и зърнеста структура, комплексен вкусов аромат;

Пино ноар – аромати на вишна, малина и боровинка, съчетани с нежни нотки на подправки, билки и кола, вкусът е с гладка структура, разгръща отначало пласт от зрели боровинки и вишни, а след това с нотки на минерали и леко загатната ванилия;

Каберне фран – аромат на зрял плод - малина, листа и плодове на боровинка, допълнени от шоколад, ванилия и конфитюрени тонове, вкусът е обемен, агресивно плодов, но много мек, със заоблени танини, плътни, топли и хармонични;

Евмолпия – ароматът е плодов, като се усещат пикантни подправки, пушек и сухи листа, хармоничен, много добре балансиран вкус, свежата тръпчивост допринася за дългия и добре запомнящ се послевкус.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Южно Черноморие” е очертан при следните граници на землищата на населени места:

Община Айтос: с. Дрянковец, с. Карагеоргиево, с. Карановo, с. Лясково, с. Пещерско, с. Пирне, с. Поляново, с. Раклиново, с. Съдиево, с. Тополица, с. Черноград, с. Чукарка.

Община Бургас: с. Банево, с. Брястовец, гр. Бургас, гр. Българово, с. Ветрен, с. Маринка, с. Горно Езерово, с. Долно Езерово, с. Лозово, с. Сарафово.

Община Царево: с. Българи, с. Варвара, с. Кондолово, с. Кости, с. Лозенец, гр. Царево, с. Резово.

Община Камено: с. Винарско, с. Вратица, с. Желязово, Камено, с. Кръстина, с. Ливада, с. Константиново, с. Полски извор, с. Русокастро, с. Трояново, с. Черни връх.

Община Карнобат: с. Аспарухово, с. Венец, с. Глумче, с. Деветак, с. Деветинци, с. Екзарх Антимово, с. Зимен, с. Искра, с. Кликач, с. Козаре, с. Крумово градище, с. Крушово, с. Мъдрино, с. Невестино, с. Огнен, с. Раклица, с. Сан Стефано, с. Сигмен, с. Соколово, с. Сърнево, с. Църковски, с. Черково, с. Добриново.

Община Малко Търново: с. Близнак, с. Граматиково, с. Евренозово, гр. Малко Търново.

Община Несебър: с. Баня, с. Гюльовца, с. Емона, с. Кошарица, гр. Несебър, гр. Обзор, с. Оризаре, с. Равда, с. Тънково.

Община Поморие: с. Ахелой, с. Бата, с. Горица, с. Гълъбец, гр. Каблешково, с. Каменар, с. Козичино, с. Лъка, гр. Поморие, с. Порой, с. Страцин.

Община Руен: с. Вресово, с. Люляково, с. Преображенци, с. Просеник, с. Разбойна, с. Руен, с. Рупча, с. Ръжица, с. Соколец, с. Трънак, с. Череша, с. Ябълчево.

Община Созопол: с. Вършило, с. Габър, с. Зидарово, с. Извор, с. Инджe войвода, с. Крушевец, с. Присад, с. Равадиново, с. Росен, гр. Созопол, с. Черноморец.

Община Средец: с. Белеврен, с. Белила, с. Бистрец, с. Богданово, с. Голямо Буково, с. Горно Ябълково, гр. Средец, с. Долно Ябълково, с. Драка, с. Драчево, с. Дюлево, с. Момина църква, с. Зорница, с. Кирово, с. Кубадин, с. Малина, с. Проход, с. Пънчево, с. Радойново, с. Росеново, с. Светлина, с. Синьо Камене, с. Сливово, с. Вълчаново, с. Факия.

Община Сунгурларе: с. Балабанчево, с. Бероново, с. Ведрово, с. Везенково, с. Вълчин, с. Горово, с. Грозден, с. Есен, с. Завет, с. Климаш, с. Костен, с. Лозарево, с. Лозица, с. Подвис, с. Прилеп, с. Садово, с. Скала, с. Славянци, гр. Сунгурларе, с. Съединение, с. Терзийско, с. Велислав, с. Черница, с. Чубра, с. Дъбовица

Община Приморско: с. Веселие, с. Ново Паничарево.

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

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

- за бели вина: Димят, Мискет червен, Мускат отонел, Ркацители, Совиньон блан, Траминер, Шардоне, Юни блан, Тамянка, Немски ризлинг и Алиготе;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Мавруд, Памид, Сира, Пино ноар, Каберне фран и Евмолпия.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в очертания район попадат в Бургаската низина, която се намира на изток от Горнотракийската низина и опира в бреговете на Черно море. На север районът граничи със Стара планина, на юг със Странджа планина.В климатично отношение принадлежи към континентално – средиземноморската област, като климата е изцяло повлиян от Черно море.Зимата е по-мека в сравнение с вътрешността на страната и безснежна, а лятото е топло и сухо. Характерна особеност е дългата и прохладна пролет. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3800 ºС. Средно - дневната температура на най-топлия месец е 22,7ºС . Сумата на годишните валежи е от 480 до 580 mm. Преобладават канелени горски почви, леко до тежко песъчливо-глинести, излужени смолници от

леко до тежко песъчливо-глинести и в по малка степен алувиално делувиално ливадните почви средно песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Южно Черноморие" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Южно Черноморие" са:

- за бели вина: Димят, Мискет червен, Мускат отонел, Ркацители, Совиньон блан, Траминер, Шардоне, Юни блан, Тамянка, Немски ризлинг и Алиготе;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Мавруд, Памид, Сира, Пино ноар, Каберне фран и Евмолпия.

- 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, розе и вина от сорта Памид – 60 l.

- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Характерният континентално-средиземноморски климат, благотворното влияние на Черно море чрез постоянната бризова циркулация на въздуха и благоприятните почвени условия, съчетани с ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на типични вина, които притежават изразен плодов аромат, плътен и хармоничен вкус.

Белите вина са богати на плодови и флорални аромати, балансирани, свежи с плодов вкус.

Червените вина са с плодови аромати на черни и червени горски плодове, плътни, меки и хармонични с плодов 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.