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

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

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 "Ямбол" 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) "Ямбол" има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина и розе: – 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) "Ямбол":

- 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;
  Мускат отонел – сламено-жълт със зеленикави оттенъци;
  Тамянка – златисто-жълт със зеленикав нюанс.
  - за розе – искрящ розов цвят;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – червен със синьо-виолетови оттенъци;
  Мерло – гранатово-червен;
  Сира – пурпурно-червен;
  Каберне фран – рубинено-червен;
  Пети вердо – интензивно червен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне – аромат на тропически плодове – ананас и банан, преплетени с праскова, масло и цветисти тонове, нежно съчетани с фини дъбови нюанси, свежо, меко и закръглено на вкус, с дълъг финал и послевкус на бели цветове;
  Мускат отонел – нежен мускатов аромат, съчетан с акация, роза и папрат, вкусът е фин, свеж и хармоничен;
  Тамянка – ароматът е интензивен, доминиран от цветисти ухания, с нотки на зрели градински плодове и акациев мед, вкусът е много нежен и плодов, с приятна свежест и дълъг послевкус.

- за розе – свеж аромат, с откроваща се череша, преплетен с нюанси на тревисти билки, балансирана свежест във вкуса и ярки плодови акценти на финала.
- за червени вина:

Каберне совиньон – експлозивен и богат аромат на червени горски плодове и касис, доминиран от череша, вкусът е балансиран, с плътно и гладко тяло;

Мерло – ароматът е свеж, плодов с нюанс на вишни и добре узрели сливи, вкусът е структуриран и с меки танини;

Сира – ароматът е букет от зрели плодове, вкусът е траен, загладен и хармоничен;

Каберне фран – комплексен аромат на червени плодове и подправки, вкусът е с пикантни нотки и атрактивен финал;

Пети вердо – плодов аромат, с нюанс на виолетки, вкусът е богат, с меки танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Ямбол" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Ямбол, с. Ботево, с. Иречеково, с. Калчево, с. Каменец, с. Козарево, с. Меден кладенец, с. Роза, с. Чарган, с. Победа, с. Недялско, с. Малък манастир, с. Лозенец, с. Първенец, с. Болярово и с. Тенево, находящи се в област Ямбол.

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

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Ямбол" са:
- за бели вина: Шардоне, Мускат отонел и Тамянка;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира, Каберне фран и Пети вердо.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Ямбол, с. Ботево, с. Иречеково, с. Калчево, с. Каменец, с. Козарево, с. Меден кладенец, с. Роза, с. Чарган, с. Победа, с. Недялско, с. Малък манастир, с. Лозенец, с. Първенец, с. Болярово и с. Тенево, находящи се в област Ямбол попадат в Югоизточна България, в Тунджанско–Странджанската равнина. На север е Стара Планина, а на изток Черно море. Релефът е равнинно-хълмист. Климатът е преходно-континентален. Надморската височина е около 200 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е от 3700 до 4100 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21,5 – 23.0 ºС. Средната годишна сума на валежите е от 550 до 600 mm. Почвените типове са: излужени, типични и карбонатни смолници, тежко песъчливо-глинести, канелени горски почви, тежко песъчливо-глинести и леко глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Ямбол" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Ямбол" са:
  - за бели вина: Шардоне, Мускат отонел и Тамянка;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира, Каберне фран и Пети вердо.
- 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 и розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Защитата, която Стара планина оказва от нахлуващите от север студени маси, слабото Средиземноморско влияние, идващо по долината на река Тунджа, както и близостта на Странджа планина, определят характерния микроклимат на района. Климатичните фактори съчетани с

типичните и преобладаващи за района почви - тежки песъчливо-глинести смолници и канелени горски почви, придават на произведените вина типичната сладост, плътност и екстрактивност.

Червените вина са интензивно обагрени, със силен плодов аромат, плътни на вкус, с меки и фини танини.

Белите вина се отличават с интензивен, богат и траен плодов аромат, плътен и добре балансиран вкус, с впечатляваща дължина.

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.