Спецификация на вино със Защитено географско указание (ЗГУ) – традиционно наименование – Регионално вино “Дунавска равнина”

1. Вино със ЗГУ, традиционно наименование – Регионално вино “Дунавска равнина”.

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 ЗГУ “Дунавска равнина” може да бъде означавано със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: „Ново”, „Премиум”, „Премиум резерва”, „Резерва”.

а) Вино със ЗГУ “Дунавска равнина” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание – минимум 10 об. %;
- за качествени пенливи вина – минимум 9 об. %;
- общо съдържание на захари:

- за сухи вина – до 4 g/l или 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;

- за полусухи – над максималните стойности за сухи вина, но не повече от 12 g/l или 18 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 10 грама под съдържанието на остатъчната захар;

- за полусладки – над максималните стойности за полусухи вина, но не повече от 45 g/l;

- за сладки – над 45 g/l.
- за качествени пенливи вина:

брют натюр – съдържанието на захар е по-малко от 3 грама на литър;
екстра брют – съдържанието на захар е между 0 и 6 грама на литър;
брют – съдържанието на захар е по-малко от 12 грама на литър;
екстра сухо – съдържанието на захар е между 12 и 17 грама на литър;
сухо – съдържанието на захар е между 17 и 32 грама на литър;
полусухо – съдържанието на захар е между 32 и 50 грама на литър;

- сладко – съдържанието на захар е по-високо от 50 грама на литър

- обща киселинност, като винена киселина:
- минимум 4 g/l;
- за качествени пенливи вина – минимум 5,5 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина:
  - за бели и качествени пенливи 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;
  - за качествени пенливи вина – не повече от 185 mg/l
- беззахарен екстракт:

- за бели вина, качествени пенливи вина и розе – минимум 16 g/l;
- за червени вина – минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗГУ “Дунавска равнина”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина и качествени пенливи вина – сламено-жълт със зеленикави оттенъци;
  - за розе – искрящ розов;
  - за червени вина – рубинено червен.
- Аромат и вкус:

- за бели вина – комплексен аромат с преобладаващи цитрусови плодове и нюанси на билки, свежи треви и полски цветя. Вкусът е свеж, с балансирани киселини, хармоничен и с дълготраен послевкус.

- за розе – в аромата доминират червени горски и костилкови плодове. Вкусът е ефирен, с обла структура и апетитни нотки на къпина и зряла череша. На финала е топло, леко тръпчиво, с подчертана свежест.
- за червени вина – в аромата присъстват черни и червени горски плодове, сини сливи подправки, ванилия и ядки. Вкусово са с меки танини, балансирани, сочни и с плодова свежест.
- За качествени пенливи вина – специфичен интензивен аромат на мента и джоджен, свежи и с потенциал за отлежаване.

3. Районът за производство на вино със ЗГУ "Дунавска равнина" е очертан при следните граници на землищата на населените места, включени в общините:

Област Монтана: Берковица, Бойчиновци, Брусарци, Чипровци, Георги Дамяново, Якимово, Лом, Медковец, Монтана, Вълчедръм, Вършец.

Област Видин: Белоградчик, Бойница, Брегово, Чупрене, Грамада, Кула, Макреш, Ново село, Ружинци, Видин, Димово.

Област Враца: Бяла Слатина, Борован, Хайредин, Козлодуй, Криводол, Мездра, Мизия, Оряхово, Роман, Враца.

Област Габрово: Габрово, Севлиево, Дряново.

Област Ловеч: Летница, Ловеч, Луковит, Троян, Угърчин, Ябланица.

Област Плевен: Белене, Червен бряг, Д. Митрополия, Долни Дъбник, Гулянци, Искър, Кнежа, Левски, Никопол, Плевен, Пордим.

Област Велико Търново: Горна Оряховица, Лясковец, Павликени, Полски Тръмбеш, Стражица, Сухиндол, Свищов, Велико Търново, Златарица, Елена.

Област Разград: Цар Калоян, Исперих, Кубрат, Лозница, Разград, Завет.

Област Русе: Бяла, Борово, Ценово, Иваново, Русе, Ветово, Две могили, Сливо поле.

Област Силистра: Главиница, Тутракан, Алфатар, Дулово, Кайнарджа, Силистра, Ситово.

Област Търговище: Омуртаг, Опака, Попово, Търговище.

Област Добрич: Балчик, Генерал Тошево, Каварна, Шабла, Добрич, Крушари, Тервел.

Област Шумен: Хитрино, Каолиново, Каспичан, Нови пазар, Шумен, Смядово, Велики Преслав, Върбица, Венец, Никола Козлево.

Област Варна: Аксаково, Аврен, Белослав, Бяла, Девня, Долни чифлик, Дългопол, Провадия, Суворово, Варна, Ветрино, Вълчидол.

Област София: Ботевград, Правец.

Следните землища на населени места, както са изброени по общини, се изключват от очертанията на района:

Община Белоградчик: с. Граничак, с. Праужда, с. Салаш, с. Стакевци.

Община Чипровци: с. Мартиново, с. Превала;

Община Георги Дамяново: с. Дълги дел, с. Копиловци.

Община Берковица: с. Черешовица.

Община Вършец: с. Горна Бела речка, с. Горно Озирово, с. Долно Озирово.

Община Враца: с. Лютаджик.

Община Ботевград: с. Гурково, с. Краево, с. Радотина, с. Трудовец.

Община Правец: с. Разлив.

Община Троян: с. Балканец, с. Бели Осъм, с. Голяма Желязна, с. Гумощник, с. Добродан , с. Орешак, с. Старо село, с. Терзийско, с. Черни Осъм, с. Чифлик, с. Шипково.

Община Ловеч: с. Стефаново, с. Малиново, с. Българене.

Община Севлиево: с. Боазът, с. Валевци, с. Войнишка, с. Дялък, с. Кръвеник, с. Купен, с. Млечево, с. Селище, с. Стоките, с. Табашка, с. Угорелец, с. Шопите.

Община Габрово: с. Баланите, с. Бойчета, с. Борики, с. Жълтеш, с. Зелено дърво, с. Малуша, с. Орловци, с. Поток, с. Чарково, с. Черневци.

Община Велико Търново: с. Войнежа, с. Вонеща вода, с. Въглевци, с. Кладни дял, с. Осенарите, с. Райковци.

Община Елена: с. Беброво, с. Бейковци, с. Буйновци, с. Вълчовци, с. Ганев дол, с. Граматици, с. Дебели рът, с. Дрента, с. Ивановци, с. Игнатовци, с. Каменари, с. Колари, с. Константин, с. Костел, с. Марян, с. Мийковци, с. Палици, с. Попска, с. Руховци, с. Светославци, с. Тодювци, с. Чакали.

Община Златарица: с. Дединци, с. Дълги припек, с. Равново, с. Разсоха, с. Росно.

Община Стражица: с. Водно, с. Железарци, с. Кавлак.

Община Попово: с. Долна Кабда, с. Конак, с. Марчино.

Община Търговище: с. Божурка, с. Братово, с. Горна Кабда, с. Копрец, с. Пайдушко, с. Пресиян, с. Пролаз, с. Търновца, с. Цветница, с. Черковна.

Община Омуртаг: с. Беломорци, с. Великденче, с. Веренци, с. Горна Хубавка, с. Горско село, с. Долна Хубавка, с. Зелена морава, с. Змейно, с. Илийно, с. Камбурово, с. Козма презвитер, с. Красноселци, с. Панайот Хитово, с. Паничино, с. Петрино, с. Птичево, с. Станец.

Община Върбица: с. Тушовица.

Община Смядово: с. Риш.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗГУ “Дунавска равнина” е 13 000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗГУ “Дунавска равнина” са:

- за бели вина: Димят, Совиньон блан, Мускат Отонел, Шардоне, Траминер, Мискет червен, Ризлинг рейнски, Тамянка, Пино гри, Юни блан, Ризлинг италиански, Ркацители, Алиготе, Фетяска алба, Сунгурларски бисер, Поморийски бисер, Вионие, Фурминт, Харш Лавелю, Мискет врачански, Камчия, Мискет варненски, Мискет марковски, Мискет сандански, Мискет сунгурларски, Черноморски брилянт, Черноморски еликсир, Ахелой, Орфей, Фетяска регала, Силванер, Мюлер тюргао, Кокорко, Мискет кайлъшки, Шенин блан, Русан, Коломбар и Гергана;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Каберне фран, Мерло, Пино ноар, Гаме ноар, Широка мелнишка лоза, Мавруд, Памид, Букет, Сира, Рубин, Тракийска слава, Гаме фрео, Сензо, Евмолпия, Септемврийски рубин, Мелнишки рубин, Мелник юбилеен 1300, Мелник 82, Гренаш, Мьоние, Хеброс, Кукленски мавруд, Аликант буше, Ранна мелнишка лоза, Гран ноар, Гъмза, Плевенски колорит, Дунавска гъмза, Карменер, Пети вердо, Малбек и Марселан, Санджовезе.
- за качествени пенливи вина: Гергана.

Сорта Санджовезе се използва за получаване само на розови вина.

Сортовете Мискет кайлъшки, Гран ноар, Гъмза, Плевенски колорит и Дунавска гъмза не са валидни за землищата на населените места в изброените общини от област Варна, Шумен и Добрич.

Сортовете Мискет врачански, Керацуда, Камчия, Мискет варненски, Мискет марковски, Мискет сандански, Мискет сунгурларски, Черноморски брилянт, Черноморски еликсир, Ахелой, Орфей, Фетяска регала, Силванер, Мюлер тюргао, Кокорко, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Евмолпия, Септемврийски рубин, Мелнишки рубин, Мелник юбилеен 1300, Мелник 82, Гренаш, Мьоние, Хеброс, Кукленски мавруд, Аликант буше, Ранна мелнишка лоза са валидни само за землищата на населените места в изброените общини от области Варна, Шумен и Добрич.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в очертания район за производство на ЗГУ „Дунавска равнина" попадат в Дунавската равнина, намираща се в северната част на България. Тя е разположена между река Дунав на север, склоновете на Стара планина на юг, на запад се простира до река Тимок, а на изток до Черно море. Надморската височина в по-голямата част от равнината е между 100 и 250 m, а към Предбалкана тя става между 300 и 400 m. Дунавската равнина има низинен, равнинно-хълмист и платовиден релеф. Климатът е умерено-континентален, като се влияе от значителната отвореност на района на североизток и сравнително еднообразния релеф. Средногодишната температура варира от 10°C до 12,2°C в различните части на равнината. Зимата е студена, а в източната част, поради климатичното влияние на Черно море и по-слабо изразените температурни инверсии, тя е значително по-мека. През останалите сезони преобладават океански въздушни маси от запад и северозапад. Лятото е горещо и сухо. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21.5 до 24,0 ºC. В Дунавската равнина е измерена най-високата годишна температурна амплитуда (25°C). Средната годишна сума на валежите е от 450 до 650 mm. Почвите в по-голямата част от Дунавската равнина са се формирали върху льосова основа при наличие най-вече на степна и лесостепна растителност. Развити са главно черноземните почви (карбонатни, типични, излужени и оподзолени) и сиви горски почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗГУ "Дунавска равнина" е 13 000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗГУ "Дунавска равнина" са:

- за бели вина: Димят, Совиньон блан, Мускат Отонел, Шардоне, Траминер, Мискет червен, Ризлинг рейнски, Тамянка, Пино гри, Юни блан, Ризлинг италиански, Ркацители, Алиготе, Фетяска алба, Сунгурларски бисер, Поморийски бисер, Вионие, Фурминт, Харш Лавелю, Мискет врачански, Камчия, Мискет варненски, Мискет марковски, Мискет сандански, Мискет сунгурларски, Черноморски брилянт, Черноморски еликсир, Ахелой, Орфей, Фетяска регала, Силванер, Мюлер тюргао, Кокорко, Мискет кайлъшки, Шенин блан, Русан, Коломбар;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Каберне фран, Мерло, Пино ноар, Гаме ноар, Широка мелнишка лоза, Мавруд, Памид, Букет, Сира, Рубин, Тракийска слава, Гаме фрео, Сензо, Евмолпия, Септемврийски рубин, Мелнишки рубин, Мелник юбилеен 1300, Мелник 82, Гренаш, Мьоние, Хеброс, Кукленски мавруд, Аликант буше, Ранна мелнишка лоза, Гран ноар, Гъмза, Плевенски колорит, Дунавска гъмза, Карменер, Пети вердо, Малбек и Марселан.

- Максималният рандеман на виното от 100 kg е 70 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в района, микрорайона или масива на получаване на гроздето.
- Купаж от вина може да бъде означаван с географско указание, при условие че 85 % от гроздето произхожда от район, чието име е използвано при означаването.

Умерено-континенталният климат, със сухото и горещо лято, низинния, равнинно-хълмист и платовиден релеф, черноземните (карбонатни, типични, излужени и оподзолени) и сиви горски почви, образувани върху льосова основа и ограниченията на човешкия фактор предопределят спецификата и характерните качества на произведените вина. Най-голяма тежест при формиране спецификата и характера на вината обаче оказват почвите в Дунавска ранина. Характерно за тях е присъствието на варовика под формата на карбонатни скали и карбонатни отлагания. Гроздето отглеждано на тези почви узрява равномерно и достига много добра зрялост. Варовика и съдържащия се в него калций придава минерален профил на виното, комплексност и изисканост. Винатa са с много добър баланс между киселини и танини.

Качественото пенливо вино е с изразена свежест и ярка киселинност, фина текстура, балансиран вкус и със специфичен аромат на билки – мента и джоджен.

Белите вина са с комплексен аромат с преобладаващи цитрусови плодове и нюанси на билки свежи треви и полски цветя. Вкусът е свеж с балансирани киселини, хармоничен и с дълготраен послевкус.

В аромата на розето доминират червени горски и костилкови плодове. Вкусът е ефирен, с обла структура и апетитни нотки на къпина и зряла череша. На финала е топло, леко тръпчиво, с подчертана свежест.

В аромата на червените вина присъстват черни и червени горски плодове, сини сливи подправки, ванилия и ядки. Вкусово са с меки танини, балансирани, сочни и с плодова свежест.

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 правилата и изискванията за производството на регионални вина

б) изисквания на българското законодателство:

- Физико-химичен, микробиологичен анализ и органолептична оценка се извършват на всяка партида регионално вино.
- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 150 000 l.

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 ЗГУ и прави предложение пред съответния кмет за обявяване началото на гроздоберната кампания.

б) 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 ЗГУ.

в) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен и микробиологичен анализ на всяка партида вино със ЗГУ.

г) Събира, проверява и съхранява заявленията и актовете за утвърждаване на качествени вина от определен район и регионални вина.

д) Служители на ИАЛВ участват в комисията по качествените вина, до която се подават заявленията за утвърждаване на вина със ЗНП и ЗГУ.