

**Съществуващи наименования на вина - техническо
досие****I. НАИМЕНОВАНИЕ(Я) ЗА РЕГИСТРИРАНЕ**

Брестник (bg)

II. ДАННИ НА ЗАЯВИТЕЛЯ

<i>Име и длъжност на заявителя:</i>	Изпълнителна агенция по лозата и виното Executive Agency on Vine and Wine
<i>Правен статут, размер и структура (за юридически лица):</i>	Юридическо лице - второстепенен разпоредител с бюджетни кредити към министъра на земеделието и храните.
<i>Гражданство:</i>	България
<i>Адрес:</i>	125 Цариградско шосе 1113 София България
<i>Телефон:</i>	+359 2 97 08 111
<i>Факс:</i>	+359 2 97 08 122
<i>E-mail адрес(и):</i>	sofia@eavw.com

III. СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА

<i>Статут:</i>	Приложено
<i>Име на файл:</i>	PDO_Brestnik.pdf

IV. НАЦИОНАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ:

<i>Препратка към законодателството:</i>	http://www.eavw.com/bg/a.php?id=acts
---	---

V. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименование(я) за регистриране	Брестник (bg)
Еквивалентен(ни) израз(и):	
Традиционно наименование:	Не
Правно основание за предаването:	Член 118т от Регламент (ЕО) № 1234/2007
Настоящото техническо досие съдържа промяна (промени), приета (приети) съгласно:	Член 73, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 607/2009
Вид географско указание:	ЗНП — Защитено наименование за произход

1. КАТЕГОРИИ ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ

1. Вино

2. ОПИСАНИЕ НА ВИНОТО(АТА)

Купажно вино Каберне совиньон х Мерло х Мавруд

Аналитични характеристики:
•действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %; •общо съдържание на захари- 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; •обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l; •летлива киселинност, като оцетна киселина - не повече от 15 meq; •общ серен диоксид– не повече от 150 mg/l; •беззахарен екстракт – минимум 20 g/l.
Органолептични характеристики:
•Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки; •Цвят: плътен рубинено-червен; •Аромат и вкус: ароматът обединява горски плодове, къпина, касис и ваниловия тон получен от стареенето в бъчва, вкусът е плътен, хармоничен

с дълъг послевкус на сладка ванилия, дължащ се на стареенето в бъчва.

Розе

Аналитични характеристики:

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина: не повече от 13.3 meq;
- общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт: минимум 16 g/l.

Органолептични характеристики:

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: бледорозов цвят с ягодови оттенъци;
- Аромат и вкус: ароматът е интензивен, подчертано плодов, преобладават тонове на ягода, череша и нар, вкусът е сочен, свеж и плодов.

3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

а. Буква а)

Гарантирано и контролиранонаименование за произход

б. Буква б)

Специална резерва

Специална селекция

Розенталер

Резерва

Премиум оук, или първо зареждане в бъчва

Ново

Колекционно

4. ВИНОПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ

а. Енологични практики**Рандеман**

<i>Вид енологична практика:</i>	Приложимо ограничение за производството на вината
<i>Описание на практиката:</i>	
Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е: - за червени вина – 65 l; - за розе – 60 l.	

Агротехнически изисквания

<i>Вид енологична практика:</i>	Културна традиция
<i>Описание на практиката:</i>	
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 вътрередово разстояние - максимум до 450 лози на декар.	

б. Максимални добиви

<i>Максимален добив:</i>
9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП „Брестник” е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Брестник, област Пловдив.

а. Район NUTS

BG421	Plovdiv
BG42	Yuzhen tsentralen
BG4	YUGOZAPADNA I YUZHNA TSENTRALNA BULGARIA
BG	BULGARIA

б. Карти на определения район

Брой приложени карти

2

6. ВИНЕН СОРТ ЛОЗА**а. Списък на основните винени сортове лози**

11 Мавруд

03 Мерло

02 Каберне совиньон

б. Винени сортове лози по списъка на Международната организация по лозарство и винарство (OIV)**с. Други сортове****7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН****Данни за географския район**

Лозовите насаждения в землището на с. Брестник, се намират южно от гр. Пловдив и в подножието на северните склонове на планината Родопи. Средната надморска височина е около 200 m. Климатът е преходно-континентален. Средната годишна сума на валежите е 595 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври) е 4350 °C. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24 °C. Почвените типове са: рендзини (хумусно-карбонатна почва), леко до средно песъчливо-глинести и алувиално ливадни и делувиално ливадни почви.

Данни за продукта

Виното е с плътен рубинено-червен цвят, със специфичен букет и вкус, резултат от съчетанието на тръпчивостта на сорта Мавруд, топлотата и мекотата на Мерло и плътността и плодовия аромат на Каберне совиньон. Алкохолното съдържание е 12-12,5 об. %, а титруемите киселини са 5-5,5 g/l. Ароматът обединява горски плодове, къпина, касис и ваниловия

тон получен от стареенето в бъчва. Вкусът е плътен, хармоничен с дълъг послевкус на сладка ванилия, дължащ се на стареенето в бъчва.

Причинна взаимовръзка

Благотворният мек климат, обусловен от северните склонове на Средните Родопи, както и благоприятните почвени условия и дългогодишните традиции във винопроизводството са предпоставка за получаването на характерно купажно вино от сортовете Каберне совиньон, Мерло и Мавруд.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

Правна рамка:	В националното законодателство
Вид допълнително условие:	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
Описание на условието:	
Означаването върху етикета на по-малка географска единица (микрорайон и масив) е допустимо, при условие че виното е произведено от грозде, което е изцяло получено от означения микрорайон или масив. (Чл. 32 от Наредбата за означаването и търговското представяне на вината, спиртните напитки и продуктите от грозде и вино).	

9. ПОДКРЕПЯЩИ ДОКУМЕНТИ

а. Друг(и) документ(и):

--

VI. ДРУГА ИНФОРМАЦИЯ**1. ДАННИ НА ПОСРЕДНИКА**

Име на посредника:	Изпълнителна агенция по лозата и виното Executive Agency on Vine and Wine
Адрес:	125 Цариградско шосе 1113 София България
Телефон:	+359 2 97 08 111
Факс:	+359 2 97 08 122
E-mail адрес(и):	sofia@eavw.com

2. ДАННИ НА ЗАИНТЕРЕСОВАНАТА СТРАНА

--

3. ВРЪЗКА С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Връзка:	http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Brestnik.pdf
---------	---

4. ЕЗИК НА ЗАЯВЛЕНИЕТО:

български

5. ВРЪЗКА КЪМ E-BACCHUS

Брестник последвано или не от подрайон и/или по-малка географска единица
--