

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

Славянци (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_Slavianci.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	Славянци (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)

Аналитични характеристики:
•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 – 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 – наситен, златист; •Аромат и вкус – интензивен аромат с акцент на опушено и подправки. Вкусът е концентриран и плътен, с нюанси на восък, дим, ванилия, подправки и ядки, с пикантен завършек.

3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

а. Буква а)

Гарантирано и контролирано наименование за произход

б. Буква б)

Специална резерва
Специална селекция
Резерва
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва
Ново
Колекционно

4. ВИНОПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ

а. Енологични практики

Рандеман

Вид енологична практика:	Приложимо ограничение за производството на вината
Описание на практиката:	
•Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 60 l.	

Агротехнически изисквания

Вид енологична практика:	Културна традиция
Описание на практиката:	
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

Максимален добив:

9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП "Славянци" е очертан при следните граници на землищата на населените места: с. Славянци, област Бургас.

а. Район NUTS

BG341	Burgas
BG34	Yugoiztochen
BG3	SEVERNA I IZTOCHNA BULGARIA
BG	BULGARIA

б. Карти на определения район

Брой приложени карти	2
----------------------	---

6. ВИНЕН СОРТ ЛОЗА

а. Списък на основните винени сортове лози

08 Шардоне

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

Село Славянци, в землището, на което се намират лозовите насаждения за
--

производство на вино със ЗНП „Славянци” е разположено в Източна България, в Сунгурларската долина. Долината е оградена от три страни от ридове на Стара планина, които я пазят от северни и западни ветрове, а на изток е открита и е изложена, макар и слабо на влиянието на Черно море. Тези условия предопределят сравнително мека зима, топла есен и прохладно лято с висока атмосферна влажност. Лозовите насаждения са разположени в подножието на Стара планина при надморска височина 216 m върху лесивирани канелени горски почви. Теренът е хълмист, с южно изложение. Общата температурна сума за периода със среднодневни температурни суми над 10° C (април-октомври) е около 3200° C. Среднодневната температура на най-топлия месец юли е 20.9 °C. Средната сума на годишните валежи е около 600 mm.

Данни за продукта

Виното е с наситен, златист цвят. Ароматът е интензивен с акцент на опушено и подправки. Вкусът е концентриран и плътен с пикантен завършек и нюанси на восък, дим, ванилия, подправки и ядки.

Причинна взаимовръзка

Специфичният микроклимат на района се обуславя от непосредствената близост на Стара планина и макар и слабото влияние на Черно море. Топлата есен и прохладното лято с висока атмосферна влажност, характерните леки песъчливи почви, със сравнително ниско хумусно съдържание, съчетани с ограниченията наложени от човешкия фактор, благоприятстват получаването на вино от сорта Шардоне с характерни аромати и хармонично съчетание на киселини, алкохол и екстракт.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

<i>Правна рамка:</i>	В националното законодателство
<i>Вид допълнително условие:</i>	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
<i>Описание на условието:</i>	
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_Slavianci.pdf
---------	---

4. ЕЗИК НА ЗАЯВЛЕНИЕТО:

български

5. ВРЪЗКА КЪМ E-BACCHUS

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