

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

Черноморски район (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_Chernomorski.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	Черноморски район (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)**Ркацители**

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: светло сламен със зеленикави оттенъци; •Аромат и вкус: ароматът е плодов с нотки на круша, ябълка и праскова, вкусът е свеж и хармоничен;

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: нежно розов;
- Аромат и вкус: ароматът е палитра от горски плодове и зеленина, във вкуса се усеща черна череша и цитрус.

Памид

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 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: светло червен;
- Аромат и вкус: плодов аромат на червени плодове, много леко и ефирно, загладено с мек завършек.

Гаме ноар

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: рубинено-червен;
- Аромат и вкус: аромат на червени плодове, малини и череши, вкусът е свеж, сочен с акценти на боровинки.

Пино ноар

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: рубинено-червен;
- Аромат и вкус: в аромата изпъкват череша, ягода, малина и синя слива, кожа и опушени нотки, вкусът е сочен и сладък с акценти на ягоди, сливи и боровинки.

Сира

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: гранатов;
- Аромат и вкус: аромати на захарен памук и конфи се допълват от пикантни подправки, вкусът е плътен и се усещат класически нотки на бял пипер и смола, преплетени с нежни нюанси на зрели сини сливи.

Мерло

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: рубинено-червен с виолетов оттенък;
- Аромат и вкус: аромат на горски плодове със сухи билки и подправки, вкусът е сочен с нюанси на шоколад и какао.

Каберне фран*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: наситен, рубинено-червен;
- Аромат и вкус: аромат на чушка, допълнен от аромати на касис и малина и нотки на пушек, вкусът е плодов, с меки танини, зряла сладост и шоколад.

Каберне совиньон*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: рубинено-червен;
- Аромат и вкус: аромат на зрели черни плодове, във вкуса се долавя черен пипер, тютюн, подправки и узрели червени плодове.

Силванер**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: жълтозелен;
- Аромат и вкус: аромат на круша, зелени ябълки, киви, и бадеми, вкусът е балансиран с тревисти тонове и усещане за цитрус.

Тамянка**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: златисто – зелен;
- Аромат и вкус: мискетово-тамянов аромат със нюанси на жълти узрели плодове, вкусът е свеж и плодов.

Мискет варненски*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: светло сламен със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: ароматът е букет от плодове и свеж цвят от розов храст, вкусът е свеж и екстрактивен.

Мискет врачански*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: сламено жълт със зелен оттенък;
- Аромат и вкус: мискетов аромат с акценти на бели цветове, ананас, пъпеш, мед, пресен хляб, вкусът е свеж с акценти на зелена ябълка и восък и дискретна горчивина.

Немски ризлинг**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: златист;
- Аромат и вкус: плодов аромат на пасионфрут и киви, вкусът е сочен и свеж, с цветисти нотки накрая.

Юни блан**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: сламено-златист
- Аромат и вкус: нежен плодов аромат с горчив бадем, вкусът е ефирен, нежен и плодов.

Мискет червен*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: жълтозелен
- Аромат и вкус: мискетов аромат със цветисти билкови нотки, вкусът е свеж с мек финал.

Совиньон блан*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: сламено-жълт със свежи зелени нюанси;
- Аромат и вкус: цитрусови аромати – грейпфрут, киви и пъпеш, вкусът е свеж с доминиращи зелени плодове.

Траминер

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: сламено-жълт със зелени оттенъци;
- Аромат и вкус: интензивен сортов аромат на роза, с ярко присъствие на личи, уханны треви и жълти плодове, вкусът е свеж, плодов.

Димят

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: светло златист;
- Аромат и вкус: в аромата преобладават плодове, съчетани с дискретен ванилов тон и акценти на зряла праскова, вкусът е лек с приятна свежест.

Мускат отонел

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: бледо златист със зелени оттенъци;
- Аромат и вкус: аромати на жълти плодове и кора от лимон, със цветисти тонове, вкусът е свеж и плодов с акцент на мед и праскови.

Шардоне

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: сламено жълт със златисти нюанси;
- Аромат и вкус: ароматът е плодов с ванилови нотки, препечена коричка хляб и масло, вкусът е свеж, с интегриран дъб.

3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

а. Буква а)

Гарантирано наименование 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

Вид енологична практика:	Приложимо ограничение за производството на вината
Описание на практиката:	
•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.	

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

1. Районът за производство на вино със ЗНП „Черноморски район” е очертан при следните граници на землищата на населените места:

Община Балчик: Балчик, с. Гурково, с. Дропла, с. Дъбрава, с. Змеево, с. Кремена, с. Ляхово, с. Царичино, с. Преспа, с. Рогачево, с. Сенокос, с. Соколово, с. Тригорци, с. Храброво, с. Църква.

Община Генерал Тошево: с. Василево, с. Великово, Генерал Тошево, с. Градини, с. Дъбовик, с. Житен, с. Зограф, с. Изворово, с. Калина, с. Кардам, с. Конаре, с. Краище, с. Красен, с. Къпиново, с. Лозница, с. Люляково, с. Малина, с. Писарово, с. Преселенци, с. Пчеларово, с. Равнец, с. Росен, с. Росица, с. Сноп, с. Снягово, с. Спасово, с. Средина, с. Сърнино, с. Узово, с. Чернооково.

Община Каварна: с. Белгун, с. Било, с. Божурец, с. Българево, с. Видно, с. Вранино, Каварна, с. Камен бряг, с. Поручик Чунчево, с. Раковски, с. Свети Никола, с. Септемврийци, с. Топола, с. Хаджи Димитър, с. Челопечене.

Община Шабла: с. Божаново, с. Ваклино, с. Горичане, с. Горун, с. Граничар, с. Дуранкулак, с. Езерец, с. Захари Стояново, с. Крапец, с. Пролез, с. Смин, с. Тюленово, с. Черноморци, Шабла.

Община Цар Калоян: с. Езерче, с. Костанденец, Цар Калоян.

Община Исперих: с. Вазово, с. Голям Поровец, Исперих, с. Райнино.

Община Хитрино: с. Близнаци, с. Върбак, с. Длъжко, с. Добри Войниково, с. Звегор, с. Калино, с. Развигорово, с. Сливак, с. Студеница.

Община Каолиново: с. Дойранци, Каолиново, с. Сини вир, с. Тодор Икономово.

Община Каспичан: с. Върбяне, с. Златна нива, гр. Каспичан, с. Каспичан, с. Косово, с. Кюлевча, с. Марково, с. Могила, гр. Плиска.

Община Нови пазар: с. Беджене, с. Войвода, с. Жилино, с. Зайчино Ореше, с. Избул, с. Мировци, Нови пазар, с. Памукчии, с. Писарево, с. Правенци, с. Преселка, с. Сечище, с. Стан, с. Стоян Михайловски, с. Тръница.

Община Шумен: с. Белокопитово, с. Васил Друмев, с. Велино, с. Ветрище, с. Вехтово, с. Градище, с. Дибич, с. Друмево, с. Ивански, с. Илия Блъсково, с. Кладенец.

Община Смядово: с. Александрово, с. Бял бряг, с. Веселиново, с.

Желъд, с. Кълново, с. Ново Янково, с. Риш, Смядово, с. Черни връх, с. Янково.

Община Велики Преслав: с. Драгоево, с. Златар, с. Имренчево, с. Кочово, с. Мостич, с. Осмар, В. Преслав - кв. Кирково, Велики Преслав, с. Суха река, с. Троица, с. Хан Крум.

Община Върбица: Върбица, с. Иваново, с. Методиево, с. Тушовица.

Община Аксаково: с. Ботево, с. Водица, с. Въглен, с. Генерал Кантарджиево, с. Доброглед, с. Долище, с. Зорница, с. Игнатиево, с. Климентово, с. Любен Каравелово, с. Новаково, с. Осеново, с. Припек, с. Радево, с. Слънчево.

Община Аврен: с. Аврен, с. Бенковски, с. Близнаци, с. Болярци, с. Добри дол, с. Дъбравино, с. Здравец, с. Казашка река, с. Китка, с. Приселци, с. Равна гора, с. Синдел, с. Царевци, с. Тръстиково, с. Юнак.

Община Белослав: Белослав, с. Езерово, с. Страшимирово, с. Константиново.

Община Бяла: Бяла, с. Горица, с. Господиново, с. Дюлино, с. Попович

Община Девня: Девня, с. Кипра, с. Падина.

Община Долни чифлик: с. Булаир, с. Бърдарево, с. Венелин, с. Голица, с. Горен чифлик, с. Гроздьово, гр. Долни чифлик, с. Кривини, с. Нова Шипка, с. Ново Оряхово, с. Пчелник, с. Рудник, с. Солник, с. Старо Оряхово, с. Шкорпиловци, с. Юнец.

Община Дългопол: с. Арковна, с. Аспарухово, с. Боряна, с. Величково, гр. Дългопол, с. Камен дял, с. Комунари, с. Красимир, с. Лопушна, с. Медовец, с. Партизани, с. Поляците, с. Рояк, с. Сладка вода, с. Цонево, с. Яворово.

Община Провадия: с. Блъсково, с. Бозвелийско, с. Бързица, с. Венчан, с. Градинарово, с. Добрина, с. Житница, с. Златина, с. Китен, с. Комарево, с. Кривня, с. Манастир, с. Неново, с. Овчага, с. Петров дол, Провадия, с. Равна, с. Славейково, с. Снежина, с. Староселец, с. Тутраканци, с. Храбово, с. Чайка, с. Черковна, с. Черноок.

Община Суворово: с. Баново, с. Дръндар, с. Калиманци, с. Николаевка, гр. Суворово, с. Чернево.

Община Варна: с. Звездица, кв. Владиславово, кв. Галата - Варна.

Община Ветрино: с. Белоградец, с. Габърница, с. Доброплодно, с. Невша, с. Средно село.

Община Вълчидол: с. Брестак, с. Войводино, Вълчидол, с. Генерал Киселово, с. Генерал Колево, с. Добротич, с. Есеница, с. Изворник, с. Искър, с. Калоян, с. Караманите, с. Метличина, с. Михалич, с. Оборище, с. Радан Войвода, с. Стефан Караджа, с. Червенци, с. Щипско.

Община Добрич: с. Бенковски, с. Богдан, с. Божурово, с. Бранище,

с. Ведрина, с. Владимирово, с. Вратарите, с. Гешаново, с. Дебрене, гр. Добрич, с. Долина, с. Дончево, с. Енево, с. Житница, с. Златия, с. Камен, с. Карапелит, с. Козлодуйци, с. Котленци, с. Крагулево, с. Ловчанци, с. Ломница, с. Лясково, с. Малка Смолница, с. Медово, с. Миладиновци, с. Ново Ботево, с. Одринци, с. Одърци, с. Опанец, с. Орлова могила, с. Паскалево, с. Плачидол, с. Победа, с. Полковник Иваново, с. Полковник Минково, с. Полковник Свещарово, с. Прилеп, с. Приморци, с. Пчелино, с. Пчелник, с. Росеново, с. Самуилово, с. Свобода, с. Славеево, с. Смолница, с. Соколник, с. Стефан Караджа, с. Стефаново, с. Стожер, с. Тянево, с. Черна.

Община Крушари: с. Абрит, с. Александрия, с. Бистрец, с. Габер, с. Добрин, с. Ефрейтор Бакалово, с. Загорци, с. Земенци, с. Зимница, с. Капитан Димитрово, с. Коритен, с. Крушари, с. Лозенец, с. Огняново, с. Полковник Дяково, с. Поручик Кърджиево, с. Северняк, с. Северци, с. Телериг.

Община Тервел: с. Ангеларий, с. Балик, с. Безмер, с. Божан, с. Бонево, с. Брестница, с. Войниково, с. Главанци, с. Градница, с. Гуслар, с. Жегларци, с. Зърнево, с. Каблешково, с. Кладенци, с. Коларци, с. Кочмар, с. Мали извор, с. Нова Камена, с. Оногур, с. Орляк, с. Полковник Савово, с. Попгруево, с. Професор Златарски, с. Сърнец, с. Тервел, с. Честименско.

Община Венец: с. Боян, с. Венец, с. Габрица, с. Капитан Петко, с. Черноглавци.

Община Никола Козлево: с. Векилски, с. Каравелово, с. Красен дол, с. Крива река, с. Никола Козлево, с. Пет могили, с. Ружица, с. Хърсово, с. Цани Гинчево, с. Църквица.

Община Алфатар: с. Алеково, гр. Алфатар, с. Бистра, с. Кутловица, с. Цар Асен, с. Богданци.

Община Главиница: с. Богданци, с. Вълкан, гр. Главиница, с. Дичево, с. Долно Ряхово, с. Зафирово, с. Зебил, с. Калугерене, с. Коларово, с. Листец, с. Малък Преславец, с. Ножарево, с. Падина, с. Подлес, с. Сокол, с. Стефан Караджа, с. Суходол, с. Черногор.

Община Дулово: с. Водно, с. Върбино, с. Грънчарово, гр. Дулово, с. Колобър, с. Межден, с. Окорш, с. Полковник Таслаково, с. Поройно, с. Правда, с. Прохлада, с. Раздел, с. Секулово, с. Скала, с. Черковна, с. Черник, с. Яребица.

Община Кайнарджа: с. Войново, с. Голеш, с. Господиново, с. Добруджанка, с. Кайнарджа, с. Каменци, с. Краново, с. Полковник Чолаково, с. Попрусаново, с. Посев, с. Светослав, с. Средище.

Община Силистра: с. Айдемир, с. Бабук, с. Бравари, с. Българка, с. Ветрен, с. Главан, с. Йорданово, с. Казимир, с. Калипетрово, с. Полковник Ламбриново, с. Попкралево, с. Професор Иширково, гр. Силистра, с. Смилец, с. Срацимир, с. Сребърна, с. Сърпово, с. Ценович.

Община Ситово: с. Босна, с. Гарван, с. Добротица, с. Ирник, с.

Искра, с. Нова Попина, с. Поляна, с. Попина, с. Ситово, с. Слатина.

Община Тутракан: с. Антимово, с. Белица, с. Бреница, с. Дунавец, с. Нова Черна, с. Пожарево, с. Преславци, с. Старо село, гр. Тутракан, с. Търновци, с. Царев дол, с. Шуменци.

Община Завет: с. Брестовене, с. Веселец, гр. Завет, с. Иван Шишманово, с. Острово, с. Прелез, с. Сушево.

Община Исперих: с. Вазово, с. Голям Поровец, с. Драгомъж, гр. Исперих, с. Конево, с. Малък Поровец, с. Райнино, с. Свещари, с. Тодорово.

Община Кубрат: с. Беловец, с. Бисерци, с. Божурово, с. Звънарци, с. Каменово, гр. Кубрат, с. Медовене, с. Мъдрево, с. Равно, с. Савин, с. Севар, с. Тертер, с. Точилари, с. Юпер.

Община Лозница: с. Веселина, с. Каменар, гр. Лозница, с. Ловско, с. Манастирско, с. Манастирци, с. Сейдол, с. Синя вода, с. Тръбач, с. Трапище.

Община Разград: с. Балкански, с. Благоево, с. Гецово, с. Дряновец, с. Дянково, с. Киченица, с. Липник, с. Мортагоново, с. Осенец, с. Островче, с. Пороище, гр. Разград, с. Раковски, с. Топчии, с. Ушинци, с. Черковна, с. Ясеновец.

Община Самуил: с. Желязковец, с. Здравец, с. Кривица, с. Ножарово, с. Пчелина, с. Самуил.

Община Цар Калоян: с. Езерче, с. Костанденец, гр. Цар Калоян.

Община Антоново: с. Моравица, гр. Антоново.

Община Омуртаг: гр. Омуртаг, с. Церовище, с. Голямо Църквище, с. Врани кон.

Община Опака: с. Голямо градище, с. Горско Абланово, с. Гърчиново, с. Крепча, с. Люблен, гр. Опака.

Община Попово: с. Априлово, с. Берковски, с. Бракница, с. Водица, с. Гагово, с. Глогинка, с. Горица, с. Долна Кабда, с. Дриново, с. Еленово, с. Заветно, с. Зараево, с. Звезда, с. Кардам, с. Ковачевец, с. Козица, с. Конак, с. Ломци, с. Манастирица, с. Марчино, с. Медовина, с. Паламарца, гр. Попово, с. Посабина, с. Садина, с. Светлен, с. Славяново, с. Тръстика, с. Цар Асен.

Община Търговище: с. Алваново, с. Александрово, с. Баячево, с. Бистра, с. Божурка, с. Буйново, с. Буховци, с. Вардун, с. Васил Левски, с. Голямо ново, с. Голямо Соколово, с. Горна Кабда, с. Давидово, с. Драгановец, с. Дралфа, с. Дългач, с. Здравец, с. Кошничари, с. Кралево, с. Кръшно, с. Лиляк, с. Ловец, с. Макариополско, с. Маково, с. Миладиновци, с. Мировец, с. Надарево, с. Овчарово, с. Осен, с. Острец, с. Певец, с. Подгорица, с. Преселец, с. Пресиян, с. Пробуда, с. Ралица, с. Росина, с. Руец, с. Стража, с. Съединение, гр. Търговище, с. Търновца, с. Цветница, с. Черковна, находящи се в областите Варна, Шумен, Добрич, Разград, Силистра и Търговище.

а. Район NUTS

BG334	Targovishte
BG333	Shumen
BG332	Dobrich
BG331	Varna
BG33	Severoiztochen
BG325	Silistra
BG324	Razgrad
BG32	Severen tsentralen
BG3	SEVERNA I IZTOCHNA BULGARIA
BG	BULGARIA

б. Карти на определения район

Брой приложени карти	1
----------------------	---

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

15 Траминер
13 Ризлинг
12 Юни блан
08 Шардоне
07 Мускат отонел
06 Димят
05 Мискет червен
04 Ркацители
03 Мерло
02 Каберне совиньон
01 Памид

б. Винени сортове лози по списъка на Международната организация по лозарство и винарство (OIV)

--

с. Други сортове

Совиньон блан
Гаме ноар
Пино ноар
Сира
Каберне фран
Силванер
Тамянка
Мискет варненски
Мискет врачански

7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН*Данни за географския район*

Черноморският район попада в източната част на Дунавската хълмиста равнина, намираща се в Североизточна България. На север районът граничи с река Дунав, на юг със склоновете на Стара планина, а на изток – с Черно море. Релефът е предимно хълмисто-равнинен. Климатът е умерено-континентален, но силно повлиян от непосредствената близост на Черно море, което в значителна степен го омекотява. Характерно за района е сухото и умерено топло лято с добре изразена бризова циркулация през по-голямата част от сезона. Есента е продължителна и топла. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври) е от 3500 до 3750 °C. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21.5 до 23.0 °C. Средната годишна сума на валежите е от 450 до 650 mm. Почвените типове са: сиви горски почви средно песъчливо-глинести или тежко песъчливо-глинести, тъмносиви горски почви песъчливо или тежко-песъчливо глинести, карбонатни черноземи, от леко до тежко песъчливо-глинести и алувиално- и делувиялно-ливадни почви.

Данни за продукта

Белите вина са с изразени аромати на цитруси и южни плодове и свеж, балансиран плодов вкус.

Червените вина са с плодови аромати, в които се преплитат чушка, подправки, билки и смолисти тонове, вкусът е свеж плодов и сочен.

Причинна взаимовръзка

Умерено-континенталният климат, силно повлиян от близостта на Черно море, с характерната бризова циркулация, сравнително сухото лято и продължителната и топла есен, определят характерният климат за района.

Черноморски район се различава от район Южно черноморие с по-късото си и сухо лято и по-студената зима, дължащо се на откритостта му от север и навлизането на студени въздушни маси. Климатичните особености на района, съчетани с типичния хълмист характер на релефа, благоприятните почвени условия и ограниченията наложени от човешкия фактор, предопределят типичността на произведените вина, които се отличават със своята свежест и плодов характер.

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_Chernomorski.pdf
---------	---

4. ЕЗИК НА ЗАЯВЛЕНИЕТО:

български

5. ВРЪЗКА КЪМ E-BACCHUS

Черноморски район - Северен последвано или не от подрайон и/или по-малка географска единица
