

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

Драгоево (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_Dragoevo.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	Драгоево (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)**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: сламестожълт със зеленикав оттенък; • Аромат и вкус:свеж вкус с цитрусови акценти, зелена ябълка и манго, а във вкусовия аромат се долавят ванилия и ядка.

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;
- Аромат и вкус: аромат на малина, касис и мента, балансиран вкус с приятен, мек, плодов финал.

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: гранатов;
- Аромат и вкус: в аромата се усеща зряла череша, малина, печена червена чушка, минерали и деликатен дъб, във вкуса отново изпъкват акценти на череша с костилка и сладки подправки.

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: светло златист;
- Аромат и вкус: аромат на зрели плодове с цветисти нюанси на роза и божур, вкусът е свеж, хармоничен с акценти на роза и цитрус.

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: светло-жълт със зеленикави отенъци;
- Аромат и вкус: аромати на роза, индрише, мускус, папрат, вкусът е свеж със спомен за роза.

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 – 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 “Драгоево” е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Велики Преслав, с. Златар, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Осмар, с. Памукчии, с. Избул, с. Стоян Михайловски, с. Суха река, находящи се в област Шумен.

а. Район NUTS

BG333	Shumen
BG33	Severoiztochen
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**

15 Траминер
08 Шардоне
07 Мускат отонел
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 землищата на гр. Велики Преслав, с. Златар, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Осмар, с. Памукчии, с. Избул, с. Стоян Михайловски, с. Суха река попадат в Шуменската низина, която се намира в югоизточната част на Дунавската равнина. Климатът е умерено-континентален с горещо лято и студена зима, като известно влияние оказва и близостта на Черно море. Типични за района са северозападни и североизточни ветрове. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври) е около 3500 °C. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21.5 °C. Средната годишна сума на валежите е 660 mm. Почвените типове, върху които са разположени лозовите насаждения са тъмносиви горски почви песъчливо и тежко-песъчливо глинести.
Данни за продукта
Белите вина са с интензивен аромат на цитрусови плодове, нюанси на цветя и минерали, развит букет и свежест във вкуса и траен плодов финал. Червените вина са с фин плътен аромат на червени плодове, съчетан с шоколад, ванилия и подправки, плътен вкус, впечатляващ с обем и траен нежен послевкус.
Причинна взаимовръзка
Умерено-континенталният климат, склоновете на Драгоевската планина, влиянието на Черно море, тъмносивите песъчливи почви, в съчетание с ограниченията наложени от човешкия фактор, благоприятстват производството на бели вина с интензивен аромат на цитрусови плодове, нюанси на цветя и минерали, развит букет и свежест във вкуса и траен плодов финал и на червени вина с фин плътен аромат на червени плодове, съчетан с шоколад, ванилия и подправки, плътен вкус, впечатляващ с обем и траен нежен послевкус.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

Правна рамка:	В националното законодателство
Вид допълнително	Допълнителни разпоредби относно

условие:	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):

Описание:
Коригирана продуктова спецификация

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_Dragoevo.pdf
---------	---

4. ЕЗИК НА ЗАЯВЛЕНИЕТО:

български

5. ВРЪЗКА КЪМ E-BACCHUS

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