Ref. Ares(2017)4663925 - 25/09/2017

Заявление за ново изменение

1. ИЗМЕНЕНИЕ

1.1. Вид на изменението:

Article_105_not_minor

1.2. Описание и причини за изменението

Заглавие:

Изменение с Акт за утвърждаване № РД 18-1/20.01.2012 г.

Описание и причини

Завление от Регионална лозаро-винарска камара "Югоизточна Тракийска" за манипуация с която се допуска добавяне на сорт Вионие в количество до 20 % към предназначеното за винифициране грозде от сорт Сира.

Заглавие:

Изменение с Акт за утвърждаване № РД 18-1/28.04.2015 г.

Описание и причини

Завления от Регионална лозаро-винарска камара "Югоизточна Тракийска" за включване в спецификацията към списъка на сортовете, разрешени за производство на вино на сортовете Малбек, Темпранило, Каладок, Карменер, Марселан и Мурведр за червени вина и сортовете Гевюрцтраминер и Коломбар за бели вина.

Заявление от Регионална лозаро-винарска камара "Тракия" за включване на община Сопот към списъка на общините, чиийто землища са включени в очертанията на район от който се произвежда вино със ЗГУ "Тракийска низина"

Заглавие:

Изменение с Акт за утвърждаване № РД 18-2/04.07.2017 г.

Описание и причини

Заявление от Регионална лозаро-винарска камара "Тракия" за включване в спецификацията към списъка на сортовете, разрешени за производство на вино със ЗГУ "Тракийска низина" на сортовете Дорнфелдер и Регент за производство на червени вина.

2. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

2.1. Наименование/наименования

Тракийска низина (bg)

2.2. Вид географско указание:

ЗГУ — Защитено географско указание

2.3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

2.4. Описание на виното(ата)

Бели вина

действително алкохолно съдържание – минимум 10 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.

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;

Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;

Цвят – жълто-зелен;

Аромат и вкус - ароматът е интензивен, многопластов, развива се в чашата и придобива сладък характер, комбиниран с цветисти нюанси. Вкусът е обемен, балансиран, хармоничен, плътен и с изразен плодов характер.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %):	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %):	10
Минимална обща киселинност:	4 в грамове на литър, изразени като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,3
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	200

Розе

действително алкохолно съдържание – минимум 10 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.

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;

Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;

Цвят – искрящ розов;

Аромат и вкус - елегантен аромат на червени горски плодове, с акценти на горска ягода и череша. Тялото е със силен плодов аромат, комплексно, сочно, с приятна свежест и послевкус.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %):	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %):	10
Минимална обща киселинност:	4 в грамове на литър, изразени като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на	13,3

литър):	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	200

Червени вина

действително алкохолно съдържание – минимум 10 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.

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.

Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;

Цвят – наситено рубинено червен;

Аромат и вкус – характерни силно плодови нюанси на червени и черни плодове – череши, вишни, къпини, сини сливи с дискретни акценти на червени чушки, подправки и шоколад. Плътен вкус с добре

балансирани танини, със зряла закръгленост и мекота, сочен, плодов, елегантен финал.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %):	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %):	10
Минимална обща киселинност:	4 в грамове на литър, изразени като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	15
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	150

2.5. Винопроизводствени практики

2.5.1. Специфични енологични практики

Рандеман

Приложимо ограничение за производството на вината

Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 70 l.

Производство на бели вина от червени сортове грозде

Специфична енологична практика

Разрешено е производството на бели вина от сортовете Мавруд, Пино ноар и Памид.

Допуска се добавяне на грозде от сорт Вионие в количество до 20 % към предназначеното за винификация грозде от сорт Сира

2.5.2. Максимални добиви

13000 килограми грозде на хектар

2.6. Определен географски район

Районът за производство на вино със ЗГУ “Тракийска низина” е очертан при следните граници на землищата на населените места, включени в общините:

Област Бургас: Айтос, Бургас, Царево, Камено, Карнобат, Малко Търново, Несебър, Поморие, Руен, Созопол, Средец, Сунгурларе, Приморско.

Област Ямбол: Болярово, Елхово, Стралджа, Тунджа, Ямбол.

Област Сливен: Котел, Нова Загора, Сливен, Твърдица.

Област Хасково: Димитровград, Харманли, Хасково, Ивайловград, Любимец, Маджарово, Минерални бани, Симеоновград, Стамболово, Свиленград, Тополовград.

Област Стара Загора: Братя Даскалови, Чирпан, Гълъбово, Гурково, Казанлък, Мъглиж, Николаево, Опан, Павел баня, Раднево, Стара Загора.

Област Пазарджик: Белово, Брацигово, Лесичово, Панагюрище, Пазарджик, Пещера, Септември, Стрелча.

Област Пловдив: Асеновград, Брезово, Хисаря, Калояново, Карлово, Кричим, Куклен, Марица, Първомай, Перущица, Пловдив, Раковски, Родопи, Садово, Стамболийски, Съединение, Сопот.

Област Смолян: Баните - само землищата на с. Вишнево и с. Гълъбово, Мадан - само землищата на с. Лещак, с. Цирка, с. Вехтино, с. Леска и с. Равнил, Златоград - само землищата на с. Пресока и Златоград.

Област Благоевград: Благоевград, Гоце Делчев, Гърмен, Хаджидимово, Кресна, Петрич, Сандански, Симитли, Струмяни.

Област Кюстендил: Бобошево, Бобовдол, Дупница, Кочериново, Рила.

Област Кърджали: Ардино, Джебел, Кирково, Крумовград, Кърджали, Момчилград, Черноочене.

Изключенията са описани в спецификацията на продукта.

2.7. Основни винени сортове грозде

Шевка

Димят - Смедеревка

Мискет червен - Червен мискет

Мускат отонел

Шардоне

Совиньон блан

Траминер

Тамянка - Москателo

Тамянка - Москато бианко

Тамянка - Мускат блан пети грен

Тамянка - Теменуга

Пино гри

Юни блан - Юни бял

Юни блан - Сент Емилийон

Юни блан - Кларет

Ризлинг - Немски ризлинг

Ризлинг италиански

Мискет врачански - Врачански мискет

Ркацители - Рикат

Керацуда

Камчия

Мискет варненски - Варненски мискет

Мискет варненски - Мускат варненски

Ризлинг български

Алиготе

Мискет марковски

Мискет сандански - Мускат сандански

Мискет сунгурларски

Черноморски брилянт

Черноморски еликсир

Ахелой

Орфей

Фетяска алба - Фетяска бяла

Фетяска регала

Сунгурларски бисер

Кокорко

Поморийски бисер

Виониe

Семион

Силванер

Мюлер тюргао

Фурминт

Харш лавелю - Липовина

Мавруд

Памид

Пино ноар

Гевюрцтраминер - Траминер розов

Коломбар

Каберне Совиньон

Каберне Фран

Мерло

Гаме ноар

Гъмза - Кадарка

Широка мелнишка лоза - Мелник

Букет

Сира - Шираз

Рубин

Евмолпия - Тракийски мавруд

Тракийска слава

Септемврийски рубин

Ранна мелнишка лоза - Мелник 55

Мелнишки рубин

Мелник юбилеен 1300

Мелник 82

Гренаш

Мьоние

Пловдивска малага

Хеброс

Кукленски мавруд

Гаме фрео

Сензо

Аликант буше

Пети вердо

Каладок

Карменер

Мурведр

Кот - Малбек

Темпранило

Дорнфелдер

Регент

Ризлинг рейнски - Ризлинг

Ризлинг рейнски - Немски ризлинг

Марселан

2.8. Връзка с географския район

Лозовите насаждения в очертания район за производство на ЗГУ „Тракийска низина" попадат в южната част на България. На север района граничи със Склоновете на Стара планина, на юг със Рило-родопския масив и Странджа планина, на запад до Долината на Струма включително и на изток до Черно море. Надморската височина, която се намират насажденията е между 100 и 500 m. Релефа е равнинен и равнинно-хълмист. Климата е преходно-континентален, като в Югозападната част – Долината на Струма преминава в континентално средиземноморски, а на изток до Черно море в континентално средиземноморски със черноморско климатично влияние. В южните части на очертания район се усеща и Средиземноморското влияние, което нахлува по долините на реките Марица, Тунджа, Струма и Арда. На север планините Средна гора и Стара планина оказват съществено влияние за формирането на климата, като спират нахлуването на студени въздушни маси от север. Зимата е сравнително мека и топла, като средната януарска температура е около 0 °C, а лятото горещо и сухо. Средно - дневната температура на най-топлия месец е 21.5 до 24,5 ºC. Средната годишна сума на валежите е от 500 до 650 mm. Разпространените почвени типове са канелено-горски почви, хумусно карбонати почви, излужени чернозем смолници и алувиално делувиално ливадните почви. Белите вина са с жив наситен златист цвят с зеленикави оттенъци. Ароматът е интензивен, многопластов, развива се в чашата и придобива сладък характер, комбиниран с цветисти нюанси. Вкусът е обемен, балансиран, хармоничен, плътен и с изразен плодов характер.

Розето е с елегантен аромат на червени горски плодове, с акценти на горска ягода и череша. Тялото е със силен плодов аромат, комплексно, сочно, с приятна свежест и послевкус.

Червените вина се характеризират с жив, искрящ, тъмно рубинен цвят с гранатови отблясъци. Ароматът е с характерни силно плодови нюанси на червени и черни плодове – череши, вишни, къпини, сини сливи, с дискретни акценти на червени чушки, подправки и шоколад. Плътен вкус с добре балансирани танини, със зряла закръгленост и мекота, сочен, плодов, елегантен финал. Преходно-континенталния мек и топъл климат с Черноморско и Средиземноморско влияние, благоприятните почви, като най-разпространени са канелено-горските, както и традициите и ограниченията, наложени от човешкия фактор създават условия за производство на вина със специфични характеристики. Винатa са силно екстрактивни и богати на алкохол. Във вкусово отношение преобладава количеството на благородните танини. За традициите във винопроизводството в Тракийската низина говори и факта, че 90% от съдовете намерени при археологичните разкопки са свързани с вино. В ежедневието на траките виното е било в основата на цялото им битие, от произвеждането на самата напитка до производството на съдове за неговото съхранение, транспорт и пряка консумация.

2.9. Допълнителни условия

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

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.

2.10. Връзка към продуктовата спецификация

http://www.eavw.com/updocs/1315071436788923_Trakijska%20nizina.pdf