Ref. Ares(2011)1335055 - 09/12/2011

Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Ново село”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Ново село”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Ново село” може да бъде означавано със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: “Ново”, “Премиум оук” или „Първо зареждане в бъчва”, “Резерва”, “Специална резерва”, “Специална селекция”, “Колекционно”.

а). Вино със ЗНП „Ново село” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за розе – минимум 10,5 об. %;
  - за червени вина - минимум 11,5 об. %;
- 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:
  - за розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за розе - не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина - не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за розе - минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП „Ново село”:

- Бистрота - бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала вследствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят;
  - за розе – бледорозов цвят с ягодови отенъци;
  - за червени вина:
  - Каберне совиньон –рубинено червен;
  - Мерло – наситено червен;
  - Гъмза - рубинен цвят с керемиденочервен оттенък.
- Аромат и вкус:
  - за розе - ароматът е интензивен, подчертано плодов, преобладават тонове на ягода, малина, череша и нар, вкусът е сочен, свеж и плодов;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – фин аромат на горски плодове и касис, приятно тръпчив вкус на сушени горски плодове, пушек и подправки;
    Мерло – аромат на боровинка, череша и ванилия, плътен и балансиран вкус, с акценти на презрели плодове и дъб за отлежалите вина;
    Гъмза – аромат на зрели плодове – сливи, малини и череши, вкусът е сочен, с приятна свежест и меки танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Ново село”е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Неговановци, с. Ново село, с. Флорентин, находящи се в община Ново село, обл. Видин.

4. Максималния добив на грозде допустим за производство на вино ЗНП „Ново село” – 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производството на вино със ЗНП „Ново село” са:

- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Ново село, с. Флорентин и с. Неговановци попадат в крайната северозападна част на Дунавската хълмиста равнина, в непосредствена близост до брега на река Дунав. Средната надморска височина е 210 m. Характерен за тази част е континенталният климат - горещо лято и студена зима. Сумата на годишните валежи е около 580 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3800 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22,5 ºС. Почвените типове са: излужени черноземи - средно ерозирани, със слабо развит хумусен характер. Механичният състав на почвите е глинесто-песъчлив с варовита подпочва. Почвено-климатичните характеристики благоприятстват получаването на грозде със захарно съдържание 21 % и киселини 7,5 g/l. Характеристиките на гроздето позволяват достигане на естествено алкохолно съдържание на виното около 12 - 12,5 % об.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП „Ново село” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Ново село” са:
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.
- 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 вътередово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Непосредствената близост на река Дунав и хълмистия релеф предопределят характерния микроклимат за района на Ново село, който съчетан с леките по механичен състав почви с варовита подпочва, както и ограничителните условия, наложени от човешкия фактор предопределят производството на екстрактивни, тъмно обагрени и богати на алкохол вина. Червените вина са с наситен рубинено червен цвят, с преобладаващи в аромата нюанси на зрели черни плодове.

7. Приложими изисквания

а) правна рамка:

- Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета;
- Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията;
- Закон за виното и спиртните напитки;
- Наредба за условията, на които трябва да отговарят качествените вина, произведени в определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване.

б) изисквания на българското законодателство:

- Производителите на качествено вино, произведено в определен район, представят всяка година до 31 март проби от произведеното вино от последната реколта в дегустационните комисии при регионалните лозаро-винарски камари за извършване на органолептична оценка.

- Физико-химичен, микробиологичен анализ и органолептична оценка се извършват на всяка партида качествено вино, произведено в определен район.

- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 150 000 l за винata с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за винata с гарантирано и контролирано наименование за произход.

- Всяко качествено вино, произведено в определен район, се означава с контролен номер. Контролният номер е задължителна индикация.

- Контролният номер се състои от 10 цифри, като първата идентифицира номера на териториалното звено на ИАЛВ, втората - номера на лозаро-винарския район, третата и четвъртата - поредния номер на заявлението, от пета до десета - входящия номер, който определя броя на бутилките от партидата.

8. Контролен орган, който проверява спазването на разпоредбите за спецификация на продукта:

Изпълнителна агенция по лозата и виното
бул. ″Цариградско шосе″ № 125
бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - София
бул. ″Цариградско шосе″ № 125 бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - Пловдив
бул. ″Санкт Петербург″ № 63
4000 Пловдив
Tel/Fax +359 32 6 33 148
+359 32 6 33 148
laboratory_plovdiv@eavw.com

Функции на контролния орган.

а) Ежегодно преди гроздобера проверява състоянието на лозята и гроздето, предназначено за производство на вина със ЗНП и прави предложение пред съответния кмет за обявяване началото на гроздоберната кампания.

б) Със съдействието на представители на съответната регионална лозаро-винарска камара упражнява контрол върху състоянието на лозята в района, провеждането на задължителните агротехнически мероприятия и правилното прилагане на технологията за производство на вина със ЗНП.

в) Ежегодно на база на предварително изготвен план-график извършва контрол на място относно преработката на гроздето и извършените енологични практики и обработки при производството на вина със ЗНП.

г) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен и микробиологичен анализ на всяка партида вино със ЗНП.

д) Издава контролен номер на заявено от производителя количество вино със ЗНП.

е) Събира, проверява и съхранява заявленията и актовете за утвърждаване на качествени вина от определен район.

ж) Служители на ИАЛВ участват в комисията по качествените вина до която се подават заявленията за утвърждаване на вина със ЗНП.