Ref. Ares(2011)1397772 - 21/12/2011

Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано наименование за произход (ГНП) “Пловдив”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано наименование за произход (ГНП) “Пловдив”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете, подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Пловдив” 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”, „Розенталер”.

а) Вино със ЗНП (ГНП) “Пловдив” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина, розе и вина от сорта Памид – 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 бели вина и розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина и розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина и розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГНП) “Пловдив”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:

  Врачански мискет – светъл сламено жълт;
  Мускат отонел – сламено жълт със зеленикави оттенъци;
  Совиньон блан – искрящо жълт със зеленикави оттенъци;
  Мискет червен – бледо златист;
  Шардоне – сламено жълт със зеленикави оттенъци;
  - за розе – искрящ малинов с коралови нюанси;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – тъмно рубинено-червен;
  Мерло – жив червен, с виолетови нюанси;
  Мавруд – интензивно тъмно рубинен;
  Памид – светлочервен;
  Рубин – наситено-червен рубинен;
  Сира – наситен червен;
  Пино ноар – рубинен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Врачански мискет – интензивен мискетов аромат с акценти на бели цветове, ананас, пъпеш, мед, пресен хляб, вкусът е плътен свеж и хармоничен с акценти на зелена ябълка и восък с дискретна горчивина, характерна за сорта;

Мускат отонел – деликатен мускатов аромат с оттенък на грейпфрут и подчертан минерален тон на речни камъни, плътен и хармоничен вкус, с полъх на свежест, приятно грапавият финал напомня за минералният характер на виното;

Совиньон блан – в аромата усещане за зрял тропически плод, пикантни подправки, зряла ябълка и тревисти нотки, вкусът е балансиран с мазнота, фин минерален акцент, привкус на пъпеш и пикантен завършек;

Мискет червен – фин мискетов аромат с нотки на жълти и бели плодове, в съчетание с тропически плодове, като се долавят ванилия, роза и виолетка, вкусът е свеж и балансиран с хрупкави киселини във финала;

Шардоне – аромат с преобладаващи тревисти и цветисти нюанси и акценти на екзотичен плод и праскова, вкусът е структуриран, свеж и мек, финалът е дълъг и сочен с нежни нотки на дъб.

- за розе – плодов аромат с нотки на ягода, череша и мед, вкусът е мек балансиран и свеж с елегантен финал.
- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на горски плодове с акценти на стафида, стрито листо, касис и подправки, вкусът е плътен с нотки на касис, шоколад и канела, дълъг и сладък послевкус;

Мерло – ароматът е букет от аромати на слива, червени горски плодове, подправки и тютюн, вкусът е балансиран с кадифена мекота и плътен приятно запомнящ се финал;

Мавруд – осезателен многопластов аромат на боровинки, зряла черница и горски плодове, вкусът е плътен, хармоничен и оставя приятен спомен на червен плод и средноопушен дъб.

Памид – изключително плодов аромат на червени плодове, много леко и приятно за ранна консумация, меко с добър завършек.

Рубин – ароматът е силно плодов с нюанс на череша и къпина, балансиран вкус с усещане за мек дъб и подправки на финала.

Сира – ароматът е плодов с акценти на боровинки, пушек и подправки, във вкуса се откриват къпина, тютюн и нотки на дъб;

Пино ноар - аромати на узряла къпина, слива и череша, с лек сладникав характер, вкусът е плътен и дълбок, с фини и сочни киселини, меки танини и минерален привкус.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Пловдив" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Брестник, с. Марково, гр. Перущица, с. Драгомир, с. Марково, с. Първенец, с. Брестовица, кв. Дебър – гр. Първомай, с. Мулдава, с. Горнослав, Пловдив - запад, с. Куклен, с. Белащица, с. Тополово, с. Новаково, с. Червен, гр. Асеновград, с. Златовръх, с. Новаково, с. Червен, с. Нови извор, гр. Брезово, с. Чоба, с. Дрангово, с. Зелениково, с. Стрелци, с. Върбен, с. Православен и с. Правище, находящи се в област Пловдив.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Пловдив" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Пловдив" са::

- за бели вина: Врачански мискет, Мускат отонел, Совиньон блан, Мискет червен и Шардоне;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Мавруд, Памид, Рубин, Сира и Пино ноар.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата с. Брестник, с. Марково, гр. Перущица, с. Драгомир, с. Марково, с. Първенец, с. Брестовица, кв. Дебър – гр. Първомай, с. Мулдава, с. Горнослав, Пловдив - запад, с. Куклен, с. Белащица, с. Тополово, с. Новаково, с. Червен, гр. Асеновград, с. Златовръх, с. Новаково, с. Червен, с. Нови извор, гр. Брезово, с. Чоба, с. Дрангово, с. Зелениково, с. Стрелци, с. Върбен, с. Православен и с. Правище попадат в южната част на Горнотракийската низина и подобластта на Пловдивското поле. На север районът граничи с масивите на Средна гора, а на юг със северните склонове на Родопите. Релефът е предимно равнинно-хълмист. Надморската височина е от 150 до 300 м. Климатът е преходно-континентален с мека зима и горещо лято. От значение е и защитната роля на Стара планина, която предпазва района от нахлуващи студени

северни въздушни маси. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е от 3700 до 4000 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е от 22.8 до 23.9 ºС. Средната годишна сума на валежите е 590 mm. Почвените типове са излужени канелени горски почви средно до тежко песъчливо-глинести; рендзини (хумусно-карбонатни почви) от леко до тежко песъчливо-глинести; алувиално делувиални почви.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Пловдив" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Пловдив" са:
- за бели вина: Врачански мискет, Мускат отонел, Совиньон блан, Мискет червен, Шардоне;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Мавруд, Памид, Рубин, Сира, Пино ноар.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон, Гюйо;
- 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 вътредово разстояние - максимум до 500 лози на декар.
- 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.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Пловдивското поле, където попада очертания район за производство на вино със ЗНП „Пловдив" е алувиална низина, формирана от река Марица и нейните притоци. Характерни са оградните планини – Средна гора на север и Родопите на юг, които с полето формират една голяма коритовидна морфоструктура. Тази структура оформя пловдивския въздушен басейн и обуславя спецификата на физическите процеси и климата, като цяло. Най-характерното следствие са температурните инверсии, наблюдавани през 81% от времето. Тези климатични условия, съчетани с характерните почвени типове и ограничителните условия наложени от човешкия фактор, определят типичния характер на произведеното вино.

Белите вина са с плодови аромати, плътност, високо алкохолно съдържание и минерални акценти.

Червените вина са интензивно обагрени, с плодови аромати на черни и червени горски плодове, вкусово плътни, силни и хармонични.

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 вината с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за вината 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.