Ref. Ares(2011)1407795 - 27/12/2011

Спецификация на вино със Защитено географско указание (ЗГУ) – традиционно наименование – Регионално вино "Тракийска низина"

1. Вино със ЗГУ, традиционно наименование – Регионално вино "Тракийска низина".

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 ЗГУ "Тракийска низина" може да бъде означавано със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: „Ново", „Премиум", „Премиум резерва", „Резерва".

а) Вино със ЗГУ "Тракийска низина" има следните аналитични показатели:

- 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:
  - 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 ЗГУ "Тракийска низина":

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина – жълто-зелен;
  - за розе – искрящ розов;
  - за червени вина – наситено рубинено червен.
- Аромат и вкус:

- за бели вина – 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.

- за розе – 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.

- за червени вина – 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.

3. Районът за производство на вино със ЗГУ "Тракийска низина" е очертан при следните граници на землищата на населените места:

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.

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.

Следните землища на населени места, както са изброени по общини, се изключват от очертанията на района:

Община Сунгурларе: с. Бероново, с. Каменско, с. Камчия, с. Пчелин, с. Садово.

Община Котел: с. Върлище, с. Градец, с. Дъбова, с. Жеравна, с. Каменна, с. Катунище, с. Кипилово, с. Малко село, с. Медвен, с. Нейково, с. Ниска поляна, с. Орлово, с. Остра могила, с. Птичари, с. Соколарци, с. Стрелци, с. Тича, с. Топузево, с. Филаретово, с. Ябланово.

Община Сливен: с. Бяла, с. Въглен, с. Градско, с. Зайчари, с. Изгрев, с. Ичера, с. Новачево, с. Раково, с. Средорек, с. Стара река.

Община Твърдица: с. Боров дол, с. Бяла паланка, с. Жълт бряг.

Община Гурково: с. Дворище, с. Димовци, с. Златирът, с. Лява река, с. Пчелиново.

Община Мъглиж: с. Борущица, с. Радунци, с. Селце, с. Сливито.

Община Казанлък: с. Горно Изворово, с. Долно Изворово, с. Енина, с. Крън, с. Хаджидимитрово, с. Шейново, с. Шипка.

Община Карлово: с. Васил Левски, с. Иганово, гр. Калофер, гр. Клисура, с. Кърнаре, с. Певците, с. Розино, с. Христо Даново.

Община Родопи: с. Бойково, с. Дедово, с. Лилково, с. Ситово, с. Скобелево, с. Чурен.

Община Асеновград: с. Бачково, с. Бор, с. Врата, с. Изворово, с. Мостово, с. Три могили, с. Узуново.

Община Панагюрище: с. Оборище, с. Пангюрски колонии, с. Поибрене.

Община Лесичово: с. Боримечково.

Община Белово: с. Габровица.

Община Брацигово: с. Равногор.

Община Ардино: с. Ахрянско, с. Бял извор, с. Гърбище, с. Дядовци, с. Еньовче, с. Жълтуша, с. Кроячево, с. Ленище, с. Мак, с. Млечино, с. Падина, с. Правдолюб, с. Родопско, с. Светулка, с. Седларци, с. Синчец, с. Срънско, с. Теменуга, с. Търнословка, с. Чубрика, с. Ябълковец.

Община Джебел: с. Контил, с. Лебед, с. Припек.

Община Кирково: с. Лозенградци, с. Стрижба, с. Тихомир.

Община Крумовград: с. Черничево.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗГУ "Тракийска низина" е 1300 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗГУ "Тракийска низина" са:

- за бели вина: Димят, Мискет червен, Мускат Отонел, Шардоне, Совиньон блан, Траминер, Ризлинг рейнски, Тамянка, Пино гри, Юни блан, Ризлинг италиански, Мискет врачански, Ркацители, Керацуда, Камчия, Мискет варненски, Ризлинг български, Алиготе, Мискет марковски, Мискет сандански, Мискет сунгурларски, Черноморски брилянт, Черноморски еликсир, Ахелой, Орфей, Фетяска алба, Фетяска регала, Сунгурларски бисер, Кокорко, Поморийски бисер, Вионие, Семион, Силванер, Мюлер тюргао, Фурминт, Харш Лавелю, Мавруд, Памид и Пино ноар;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Каберне фран, Мерло, Пино ноар, Гаме ноар, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Памид, Букет, Шевка, Сира, Рубин, Евмолпия, Тракийска слава, Септемврийски рубин, Ранна мелнишка лоза, Мелнишки рубин, Мелник юбилеен 1300, Мелник 82, Гренаш, Мьоние, Пловдивска малага, Хеброс, Кукленски мавруд, Гаме фрео, Сензо, Аликант буше, Пети вердо.

Сортовете Фетяска алба, Фетяска регала, Силванер, Мюлер тюргао, Мьоние и Сензо са валидни само за землищата на населените места в изброените общини от област Бургас.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

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.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗГУ "Тракийска низина" е 1300 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗГУ "Тракийска низина" са:
  - за бели вина: Димят, Мискет червен, Мускат Отонел, Шардоне, Совиньон блан, Траминер, Ризлинг рейнски, Тамянка, Пино гри, Юни блан, Ризлинг италиански, Мискет врачански, Ркацители, Керацуда, Камчия, Мискет варненски, Ризлинг български, Алиготе, Мискет марковски, Мискет сандански, Мискет сунгурларски, Черноморски брилянт, Черноморски еликсир, Ахелой, Орфей, Фетяска алба, Фетяска регала, Сунгурларски бисер, Кокорко, Поморийски бисер, Вионие, Семион, Силванер, Мюлер тюргао, Фурминт, Харш Лавелю, Мавруд, Памид и Пино ноар;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Каберне фран, Мерло, Пино ноар, Гаме ноар, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Памид, Букет, Шевка, Сира, Рубин, Евмолпия, Тракийска слава, Септемврийски рубин, Ранна мелнишка лоза, Мелнишки рубин, Мелник юбилеен 1300, Мелник 82, Гренаш, Мьоние, Пловдивска малага, Хеброс, Кукленски мавруд, Гаме фрео, Сензо, Аликант буше, Пети вердо.

Сортовете Фетяска алба, Фетяска регала, Силванер, Мюлер тюргао, Мьоние и Сензо са валидни само за землищата на населените места в изброените общини от област Бургас.

Сортовете Семион, Гъмза, Шевка и Пловдивска малага не са валидни за землищата на населените места в изброените общини от област Бургас.

- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 70 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в района, микрорайона или масива на получаване на гроздето.
- 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.

Преходно-континенталният 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. Вината 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.

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.

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 правилата и изискванията за производството на регионални вина

б) изисквания на българското законодателство:

- Физико-химичен, микробиологичен анализ и органолептична оценка се извършват на всяка партида регионално вино.
- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 150 000 l.

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 ЗГУ и прави предложение пред съответния кмет за обявяване началото на гроздоберната кампания.

б) 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 ЗГУ.

в) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен и микробиологичен анализ на всяка партида вино със ЗГУ.

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

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