

Заявление за ново изменение

1. ИЗМЕНЕНИЕ

1.1. Вид на изменението:

Article_105_minor

1.2. Описание и причини за изменението

Заглавие:

Изменение с Акт за утвърждаване № РД 18-1/10.03.2017 г.

Описание и причини

Заявление от производител подадено чрез Регионална лозаро-винарска камара "Мизия" за включване в

спецификацията на продукта към списъка на сортовете, разрешени за производство на

вино със ЗГУ "Дунавска равнина" на сорта Марселан за

производство на червени вина.

2. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

2.1. Наименование/наименования

Дунавска равнина (bg)

2.2. Вид географско указание:

ЗГУ — Защитено географско указание

2.3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

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: сламено-жълт със зеленикави оттенъци;

Аромат и вкус: комплексен аромат с преобладаващи цитрусови плодове и нюанси на билки, свежи треви и полски цветя. Вкусът е свеж, с балансирани киселини, хармоничен и с дълготраен 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 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: в аромата доминират червени горски и костилкови плодове. Вкусът е ефирен, с обла структура и апетитни нотки на къпина и зряла череша. На финала е топло, леко тръпчиво, с подчертана свежест.

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

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:рубинено червен;

Аромат и вкус: в аромата присъстват черни и червени горски плодове, сини сливи подправки, ванилия и ядки. Вкусово са с меки танини, балансирани, сочни и с плодова свежест

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 е 70 l.

2.5.2. *Максимални добиви*

13000 килограми грозде на хектар

2.6. **Определен географски район**

1. Районът за производство на вино със ЗГУ “Дунавска равнина” е очертан при следните граници на землищата на населените места:

Област Монтана: Берковица, Бойчиновци, Брусарци, Чипровци, Георги Дамяново, Якимово, Лом, Медковец, Монтана, Вълчедръм, Вършец.

Област Видин: Белоградчик, Бойница, Брегово, Чупрене, Грамада, Кула, Макреш, Ново село, Ружинци, Видин, Димово.

Област Враца: Бяла Слатина, Борован, Хайредин, Козлодуй, Криводол, Мездра, Мизия, Оряхово, Роман, Враца.

Област Габрово: Габрово, Севлиево, Дряново.

Област Ловеч: Летница, Ловеч, Луковит, Троян, Угърчин, Ябланица.

Област Плевен: Белене, Червен бряг, Д. Митрополия, Долни Дъбник, Гулянци, Искър, Кнежа, Левски, Никопол, Плевен, Пордим.

Област Велико Търново: Горна Оряховица, Лясковец, Павликени, Полски Тръмбеш, Стражица, Сухиндол, Свищов, Велико Търново, Златарица, Елена.

Област Разград: Цар Калоян, Исперих, Кубрат, Лозница, Разград, Завет.

Област Русе: Бяла, Борово, Ценово, Иваново, Русе, Ветово, Две могили, Сливо поле.

Област Силистра: Главиница, Тутракан, Алфатар, Дулово, Кайнарджа, Силистра, Ситово.

Област Търговище: Омуртаг, Опака, Попово, Търговище.

Област Добрич: Балчик, Генерал Тошево, Каварна, Шабла, Добрич, Крушари, Тервел.

Област Шумен: Хитрино, Каолиново, Каспичан, Нови пазар, Шумен, Смядово, Велики Преслав, Върбица, Венец, Никола Козлево.

Област Варна: Аксаково, Аврен, Белослав, Бяла, Девня, Долни чифлик, Дългопол, Провадия, Суворово, Варна, Ветрино, Вълчидол.

Област София: Ботевград, Правец.

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

Община Белоградчик: с. Граничак, с. Праужда, с. Салаш, с. Стакевци.

Община Чипровци: с. Мартиново, с. Превала;

Община Георги Дамяново: с. Дълги дел, с. Копиловци.

Община Берковица: с. Черешовица.

Община Вършец: с. Горна Бела речка, с. Горно Озирова, с. Долно Озирова.

Община Враца: с. Лютаджик.

Община Ботевград: с. Гурково, с. Краево, с. Радотина, с. Трудовец.

Община Правец: с. Разлив.

Община Троян: с. Балканец, с. Бели Осъм, с. Голяма Желязна, с. Гумошник, с. Добродан, с. Орешак, с. Старо село, с. Терзийско, с. Черни Осъм, с. Чифлик, с. Шипково.

Община Ловеч: с. Стефаново, с. Малиново, с. Българене.

Община Севлиево: с. Боазът, с. Валевци, с. Войнишка, с. Дялък, с. Кръвеник, с. Купен, с. Млечево, с. Селище, с. Стоките, с. Табашка, с. Угорелец, с. Шопите.

Община Габрово: с. Баланите, с. Бойчета, с. Борики, с. Жълтеш, с. Зелено дърво, с. Малуша, с. Орловци, с. Поток, с. Чарково, с. Черневци.

Община Велико Търново: с. Войнежа, с. Вонеща вода, с. Вългевци, с. Кладни дял, с. Осенарите, с. Райковци.

Община Елена: с. Беброво, с. Бейковци, с. Буйновци, с. Вълчовци, с. Ганев дол, с. Граматици, с. Дебели рът, с. Дрента, с. Иванивановци, с. Игнатовци, с. Каменари, с. Колари, с. Константин, с. Костел, с. Марян, с. Мийковци, с. Палици, с. Попска, с. Руховци, с. Светославци, с. Тодювци, с. Чакали.

Община Златарица: с. Дединци, с. Дълги припек, с. Равново, с. Разсоха, с. Росно.

Община Стражица: с. Водно, с. Железарци, с. Кавлак.

Община Попово: с. Долна Кабда, с. Конак, с. Марчино.

Община Търговище: с. Божурка, с. Братово, с. Горна Кабда, с. Копрец, с. Пайдушко, с. Пресиян, с. Пролаз, с. Търновца, с. Цветница, с. Черковна.

Община Омуртаг: с. Беломорци, с. Великденче, с. Веренци, с. Горна Хубавка, с. Горско село, с. Долна Хубавка, с. Зелена морава, с. Змейно, с. Илийно, с. Камбурово, с. Козма презвитер, с. Красноселци, с. Панайот Хитово, с. Паничино, с. Петрино, с. Птичево, с. Станец.

Община Върбица: с. Тушовица.

Община Смядово: с. Риш.

2.7. Основни винени сортове грозде

Шенин - Шенин блан

Димят - Смедеревка

Совиньон блан

Мускат отонел

Шардоне

Траминер

Мискет червен - Червен мискет

Ризлинг рейнски - Ризлинг

Ризлинг италиански

Тамянка - Москатело

Тамянка - Москато бианко

Тамянка - Мускат блан пети грен

Тамянка - Теменуга

Пино гри

Юни блан - Кларет

Юни блан - Сент Емилийон

Юни блан - Юни бял

Ркацител - Рикат

Алиготе

Фетяска алба - Фетяска бяла

Сунгурларски бисер
Поморийски бисер
Вионие
Фурминт
Харш лавелю - Липовина
Мискет врачански - Врачански мискет
Мискет варненски - Мускат варненски
Мискет марковски
Мискет сандански - Мускат сандански
Мискет сунгурларски
Мискет кайлъшки
Мискет червен - Карловски мискет
Мискет червен - Брезовски мискет
Камчия
Черноморски брилянт
Черноморски еликсир
Ахелой
Орфей
Фетяска регала
Силванер
Мюлер тюргао
Кокорко
Русан
Коломбар
Каберне Совиньон
Каберне Фран
Мерло
Пино ноар

Гаме ноар
Широка мелнишка лоза - Мелник
Мавруд
Памид
Букет
Сира - Шираз
Рубин
Тракийска слава
Гаме фрео
Сензо
Евмолпия - Тракийски мавруд
Септемврийски рубин
Мелнишки рубин
Мелник юбилеен 1300
Мелник 82
Гренаш
Мьоние
Хеброс
Хеброс
Кукленски мавруд
Аликант буше
Ранна мелнишка лоза - Мелник 55
Гран ноар
Гъмза - Кадарка
Плевенски колорит
Дунавска гъмза
Карменер
Пети вердо

Кот - Малбек

Марселан

Мискет варненски - Варненски мискет

Ризлинг рейнски - Ризлинг немски

Ризлинг рейнски - Немски ризлинг

2.8. Връзка с географския район

Дунавска равнина

Лозовите насаждения в очерзания район за производство на ЗГУ „Дунавска равнина” попадат в Дунавската равнина, намираща се в северната част на България. Тя е разположена между река Дунав на север, склоновете на Стара планина на юг, на запад се простира до река Тимок, а на изток до Черно море. Надморската височина в по-голямата част от равнината е между 100 и 250 m, а към Предбалкана тя става между 300 и 400 m. Дунавската равнина има низинен, равнинно-хълмист и платовиден релеф. Климатът е умерено-континентален, като се влияе от значителната отвореност на района на североизток и сравнително еднообразния релеф. Средногодишната температура варира от 10°C до 12,2°C в различните части на равнината. Зимата е студена, а в източната част, поради климатичното влияние на Черно море и по-слабо изразените температурни инверсии, тя е значително по-мека. През останалите сезони преобладават океански въздушни маси от запад и северозапад. Лятото е горещо и сухо. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21.5 до 24,0 °C. В Дунавската равнина е измерена най-високата годишна температурна амплитуда (25°C). Средната годишна сума на валежите е от 450 до 650 mm. Почвите в по-голямата част от Дунавската равнина са се формирали върху льосова основа при наличие най-вече настепена и лесостепна растителност. Развити са главно черноземни почви (карбонатни, типични, излужени и оподзолени) и сиви горски почви. Белите вина са с комплексен аромат с преобладаващи цитрусови плодове и нюанси на билки свежи треви и полски цветя. Вкусът е свеж с балансирани киселини, хармоничен и с дълготраен послевкус.

В аромата на розето доминират червени горски и костилкови плодове. Вкусът е ефирен, с обла структура и апетитни нотки на къпина и зряла череша. На финала е топло, леко тръпчиво, с подчертана свежест.

В аромата на червените вина присъстват черни и червени горски плодове, сини сливи подправки, ванилия и ядки. Вкусово са с меки танини, балансирани, сочни и с плодова свежест. Умерено-континенталният климат, със сухото и горещо лято, низинния, равнинно-хълмист и платовиден релеф, черноземните, (карбонатни, типични, излужени и оподзолени) и сиви горски почви образувани върху льосова основа и ограниченията на човешкия фактор

предопределят спецификата и характерните качества на произведените вина.

2.9. Допълнителни условия

Дунавска равнина

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 продуктова спецификация

http://eavw.com/updocs/2717071501153922_PGI_Dunavska%20ravnina2017%20Specifikacia.pdf