

**Съществуващи наименования на вина - техническо  
досие****I. НАИМЕНОВАНИЕ(Я) ЗА РЕГИСТРИРАНЕ**

Хисаря (bg)

**II. ДАННИ НА ЗАЯВИТЕЛЯ**

<i>Име и длъжност на заявителя:</i>	Изпълнителна агенция по лозата и виното Executive Agency on Vine and Wine
<i>Правен статут, размер и структура (за юридически лица):</i>	Юридическо лице – второстепенен разпоредител с бюджетни кредити към министъра на земеделието и храните.
<i>Гражданство:</i>	България
<i>Адрес:</i>	125 Цариградско шосе 1113 София България
<i>Телефон:</i>	+359 2 97 08 111
<i>Факс:</i>	+359 2 97 08 122
<i>E-mail адрес(и):</i>	sofia@eavw.com

**III. СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА**

<i>Статут:</i>	Приложено
<i>Име на файл:</i>	PDO_Hisarq.pdf

**IV. НАЦИОНАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ:**

<i>Препратка към законодателството:</i>	<a href="http://www.eavw.com/bg/a.php?id=acts">http://www.eavw.com/bg/a.php?id=acts</a>
---	---

**V. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**

Наименование(я) за регистриране	Хисаря (bg)
Еквивалентен(ни) израз(и):	
Традиционно наименование:	Не
Правно основание за предаването:	Член 118т от Регламент (ЕО) № 1234/2007
Настоящото техническо досие съдържа промяна (промени), приета (приети) съгласно:	Член 73, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 607/2009
Вид географско указание:	ЗНП — Защитено наименование за произход

**1. КАТЕГОРИИ ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ**

1. Вино
---------

**2. ОПИСАНИЕ НА ВИНОТО(АТА)****Шардоне**

<b>Аналитични характеристики:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>•действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;</li><li>•общо съдържание на захари: 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;</li><li>• обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l;</li><li>• летлива киселинност, като оцетна киселина: не повече от 13.3 meq;</li><li>•общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l;</li><li>•беззахарен екстракт: минимум 16 g/l.</li></ul>
<b>Органолептични характеристики:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>•Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;</li><li>•Цвят: златисто-жълт;</li><li>•Аромат и вкус: аромат доминиран от цветисти и тревисти нотки с нюанс на препечени ядки, вкусът е хармоничен, игрив, с мека свежест на финала.</li></ul>

**Траминер***Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: сламен със златисти нюанси;
- Аромат и вкус: аромат доминиран от роза с нюанси на мед и цитрусови плодове, вкусът е свеж с приятен послевкус на роза и грейпфрут.

**Совиньон блан***Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: сламено-жълт със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: в аромата присъстват нюанси на цитрусови плодове, цветисти нотки, полска коприва, вкусът е свеж, структуриран с усещане за пълнота.

**Мискет червен****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: жълто-зелен;
- Аромат и вкус: фин мискетов аромат със цветисти нотки, вкусът е плодов елегантен и свеж.

**Пино гри****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: сламено-жълт;
- Аромат и вкус: фин мискетов аромат със цветисти нотки, вкусът е плодов елегантен и свеж.

**Ризлинг италиански****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: зеленикаво-златист;
- Аромат и вкус: ароматът е плодов с нюанси на праскова и липа, вкусът е балансиран свеж и плодов.

**Ризлинг немски****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: бледо златист със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: аромати на праскова, дюля и бели цветчета, вкусът е плътен, с добре изразена плодова сладост с балансираща свежест.

**Алиготе****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: 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;
- 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: светло-златист със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: аромати на грейпфрут, бели цветчета и сочна ябълка, вкусът е балансиран, с изразена цитрусова свежест, леко затоплящ завършек с акценти от дъб.

**3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ****а. Буква а)**

Гарантирано и контролиранонаименование за произход
--

**б. Буква б)**

Специална резерва
-------------------

Специална селекция
--------------------

Резерва
---------

Премиум оук, или първо зареждане в бъчва
--

Ново
------

Колекционно
-------------

**4. ВИНОПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ****а. Енологични практики**

Рандеман

<i>Вид енологична практика:</i>	Приложимо ограничение за производството на вината
<i>Описание на практиката:</i>	
Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 60 l.	

### Агротехнически изисквания

<i>Вид енологична практика:</i>	Културна традиция
<i>Описание на практиката:</i>	
<p>Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон, Гюйо;</li> <li>- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;</li> <li>- разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние - максимум до 500 лози на декар.</li> </ul>	

### б. Максимални добиви

<i>Максимален добив:</i>
9000 kg/ha

## 5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП „Хисаря” е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Старо Железаре, находящо се в община Хисаря, област Пловдив.

### а. Район NUTS

BG421	Plovdiv
BG42	Yuzhen tsentralen
BG4	YUGOZAPADNA I YUZHNA TSENTRALNA BULGARIA
BG	BULGARIA

### б. Карти на определения район

Брой приложени карти	2
----------------------	---

## 6. **ВИНЕН СОРТ ЛОЗА**

### а. Списък на основните винени сортове лози

15 Траминер
-------------

14 Алиготе
------------

08 Шардоне
------------

05 Мискет червен
------------------

### б. Винени сортове лози по списъка на Международната организация по лозарство и винарство (OIV)

--

### с. Други сортове

Пино гри
----------

Совиньон блан
---------------

Ризлинг немски
----------------

Ризлинг италиански
--------------------

## 7. **ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН**

### Хисаря

#### *Данни за географския район*

Лозовите насаждения в землището на с. Старо Железаре попадат в малка котловина в подножието на южните склоновете на същинска Средна гора, в северната част на Тракийската низина. Релефът е хълмист, като надморската височина е 300 m. Районът принадлежи към преходно-континенталната климатична област, като климатът леко се отличава от този в равнинните райони на Тракийска низина. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10° C (април-октомври ) е 3700-3900° C. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23° C. Сумата на годишните валежи е около 600 mm. Почвите са канелени горски, средно песьчливо-глинести.

#### *Данни за продукта*

Белите вина са с богати плодови аромати, елегантен и балансиран вкус и



свежест в послевкуса.

#### *Причинна взаимовръзка*

Характерният микроклимат на район Хисаря се определя от това, че попада в малка котловина в полите на Същинска Средна гора. Нахлуващите от юг топли въздушни маси обуславят мека зима и сравнително топла пролет. Същевременно склоновете на планината осигуряват отличен въздушен дренаж, изключително благоприятен за лозята. От културно-историческа гледна точка районът е известен още от римско време с многобройните си минерални извори. Характерният микроклимат, благоприятните почвени условия и ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на бели вина.

## **8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ**

### **Хисаря**

<i>Правна рамка:</i>	В националното законодателство
<i>Вид допълнително условие:</i>	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
<i>Описание на условието:</i>	
Означаването върху етикета на по-малка географска единица (микрорайон и масив) е допустимо, при условие че виното е произведено от грозде, което е изцяло получено от означения микрорайон или масив. (Чл. 32 от Наредбата за означаването и търговското представяне на вината, спиртните напитки и продуктите от грозде и вино).	

## **9. ПОДКРЕПЯЩИ ДОКУМЕНТИ**

### **а. Друг(и) документ(и):**

--

**VI. ДРУГА ИНФОРМАЦИЯ****1. ДАННИ НА ПОСРЕДНИКА**

<i>Име на посредника:</i>	Изпълнителна агенция по лозата и виното Executive Agency on Vine and Wine
<i>Адрес:</i>	125 Цариградско шосе 1113 София България
<i>Телефон:</i>	+359 2 97 08 111
<i>Факс:</i>	+359 2 97 08 122
<i>E-mail адрес(и):</i>	sofia@eavw.com

**2. ДАННИ НА ЗАИНТЕРЕСОВАНАТА СТРАНА****3. ВРЪЗКА С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

<i>Връзка:</i>	<a href="http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Hisarq.pdf">http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Hisarq.pdf</a>
----------------	---

**4. ЕЗИК НА ЗАЯВЛЕНИЕТО:****5. ВРЪЗКА КЪМ E-BACCHUS**