

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

Видин (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_Vidin.pdf

IV. НАЦИОНАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ:

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

V. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименование(я) за регистриране	Видин (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)

Алиготе

Аналитични характеристики:
<ul style="list-style-type: none">•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:
<ul style="list-style-type: none">•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: плодов аромат, съчетан с цветисти нюанси на пролетни цветя и акация, вкусът е свеж, мек с нюанси на ядки във финала.

Юни 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: златист със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: ароматът е цветист с нюанси на ябълка, цитруси и окосена трева, вкусът е плодов, ефирен, нежен и балансиран.

Мускат отонел**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: букет аромати от акация и портокал, преплетен с мирис на здравец, вкусът е плътен, с лека топлина, мекота и фина свежест.

Ркацители**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 сламен;
- Аромат и вкус: плодов аромат с акценти на ябълка, вкусът е плодов свеж и хармоничен.

Ризлинг**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: цветисти и плодови аромати на жълти плодове и цитруси, допълнени от минерал и подправки, вкусът е свеж, балансиран и сочен.

Шардоне

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 сламен със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: богат аромат от ябълка, круша и цитрусови плодове и ванилия, вкусът е добре балансиран, като характерен е засиленият вкус на ябълка и ананас.

Розе

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: жив, розов;
- Аромат и вкус: аромат на сочни червени плодове и подправки, във вкусът се усещат акценти на малини и сушени сливи, финалът е с ефирна лекота, елегантност и прохлада.

Каберне совиньон**Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 11,5 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 15 meq;
- общ серен диоксид: не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт: минимум 20 g/l.

Органолептични характеристики:

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: червен до тъмно червен;
- Аромат и вкус: аромат на горски плодове - черна боровинка, касис, къпина и череша, вкусът е мек, специфичен за сорта, хармоничен, добре балансиран с лек ванилов аромат, като характерен е засиленият вкус на касис.

Мерло**Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 11,5 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 15 meq;
- общ серен диоксид: не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт: минимум 20 g/l.

Органолептични характеристики:

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмно червен до рубинен;
- Аромат и вкус: аромат на зряла слива, вишна и къпина, с нюанси на ванилия, вкусът е плътен, обемен с мазнота, топъл с дъбови нюанси, с характерен засилен вкус на къпина.

Гъмза**Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 11,5 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 15 meq;
- общ серен диоксид: не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт: минимум 20 g/l.

Органолептични характеристики:

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмно червен до рубинен;
- Аромат и вкус: ароматът е смес от ягода и малина, вкусът е свеж, плътен, мек и наситено плодов, като е характерно че плодовият аромат се запазва и във вкуса.

Букет**Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание: минимум 11,5 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 15 meq;
- общ серен диоксид: не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт: минимум 20 g/l.

Органолептични характеристики:

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: рубинено червен с виолетови оттенъци;
- Аромат и вкус: ароматът му е интензивен плодов, богат на свежи червени плодове, сочен вкус с приятни меки танини, подканваща свежест и пикантност, завършва елегантно и хармонично.

3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

а. Буква а)

Гарантирано наименование за произход

б. Буква б)

Специална резерва

Специална селекция

Розенталер

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>	
<p>Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за червени вина – 65 l; - за бели вина и розе – 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"> - 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 вътрередово разстояние - максимум до 450 лози на декар. 	

б. Максимални добиви*Максимален добив:*

9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП "Видин" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Ново село, с. Неговановци, с. Флорентин, с. Бяла Рада, с. Винарово, с. Градец, с. Рупци, с. Раяновци, с. Рабиша и с. Боровица, находящи се в област Видин.

а. Район NUTS

BG311	Vidin
BG31	Severozapaden
BG3	SEVERNA I IZTOCHNA BULGARIA
BG	BULGARIA

б. Карти на определения район

<i>Брой приложени карти</i>	2
-----------------------------	---

6. ВИНЕН СОРТ ЛОЗА**а. Списък на основните винени сортове лози**

14 Алиготе
13 Ризлинг
12 Юни блан
09 Гъмза
08 Шардоне
07 Мускат отонел
04 Ркацители
03 Мерло
02 Каберне совиньон

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

--

с. Други сортове

Букет

7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН**Видин**

<i>Данни за географския район</i>
Лозовите насаждения в землищата на с. Ново село, с. Неговановци, с. Флорентин, с. Бяла Рада, с. Винарово, с. Градец, с. Рупци, с. Раяновци, с. Рабиша и с. Боровица, попадат в северозападната част на Дунавската хълмиста равнина, като в непосредствена близост от север е река Дунав. На запад районът опира в ридовете на Стара планина. Релефът е ниско хълмист със средна надморска височина 150-250 m. В климатично отношение лозята попадат в климатичния район на Крайдунавските низини от Севернобългарската умерено-континентална климатична област. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври) е около 3600 °C. Средно - дневната температура на най-топлия месец е 22,9 °C. Средната годишна сума на валежите е около 580 mm. Почвените типове са представени от карбонатни черноземи, тежко пясъчливо-глинести и слабо и средно излужени черноземи, тежко пясъчливо глинести.
<i>Данни за продукта</i>
Белите вина са с плодови и цветисти аромати, с плодови свеж и хармоничен вкус. Червените вина са с аромати на червени горски плодове и синя слива, вкусът е свеж, плътен, мек и наситено плодови, като е характерно че плодовият аромат се запазва и във вкуса.
<i>Причинна взаимовръзка</i>
Умерено-континенталният климат на района, повлиян от склоновете на Стара планината, която осигурява нужната прохлада за натрупването на аромати в гроздето, характерните почвени условия – черноземни почви, богати на карбонати, съчетани с ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на вина, богати на аромати.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

Видин

<i>Правна рамка:</i>	В националното законодателство
<i>Вид допълнително условие:</i>	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
<i>Описание на условието:</i>	
<p>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).</p>	

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>	http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Vidin.pdf
----------------	---

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