

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

Евксиноград (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_Evksinograd.pdf

IV. НАЦИОНАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ:

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

V. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

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

1. КАТЕГОРИИ ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ

1. Вино

2. ОПИСАНИЕ НА ВИНОТО(АТА)

Димят

<i>Аналитични характеристики:</i>
<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.
<i>Органолептични характеристики:</i>
<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 нюанси;•Аромат и вкус:аромат на зрели плодове, мед и ванилия, нежен и структуриран вкус.

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: златист;
- Аромат и вкус:аромат с цветист характер, напомнящ виолетки и индрише, значителна плътност и умерена свежест във вкуса.

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 златист със зелен нюанс;
- Аромат и вкус: аромат с нюанси на тропически плодове, смокиня, цитрусови акценти, вкусът е сочен и деликатен с долавящи се масло, тропически плод, подправки и ванилия;

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: златисто жълт с изразителни зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: завладяващ цветист комплекс, в който се отличава нежният аромат на роза, свеж плодов вкус с атрактивен завършек в послевкуса;

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: сламено жълт;
- Аромат и вкус: приятно фин мискетов аромат, богат плодов вкус с акцент на кайсия, дива ягода и мед;

Мискет врачански**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: златисто жълт;
- Аромат и вкус: фин мискетов аромат с акценти на полски цветя, сушени зрели плодове и печен хляб, вкусът е плътен, цветист, с лека и пикантна тръпчивост накрая.

Немски 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 вследствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: златист със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: ароматът е с цветисто билкови нюанси, преплетени с минерали и подправки, във вкуса се усеща костилка от праскова и цитрус.

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>

Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:

- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двоен 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

<i>Максимален добив:</i>

9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП „Евксиноград” е очертан при следните граници на землищата на населените места - кв. Галата - гр. Варна, с. Слънчево и с. Константиново, находящи се в обл. Варна.

а. Район NUTS

BG331	Varna
BG33	Severoiztochen
BG3	SEVERNA I IZTOCHNA 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
08 Шардоне
07 Мускат отонел
06 Димят
05 Мискет червен

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

--

с. Други сортове

Мискет врачански
Немски ризлинг

7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Данни за географския район

Лозовите насаждения в землищата на кв. Галата - гр. Варна, с. Слънчево и с. Константиново, обл. Варна попадат в района на Северното Черноморие към Континентално-средиземноморската климатична област. Близостта на Черно море оказва влияние върху климатичните условия, които са по-меки в сравнение с тези във вътрешността на Дунавската равнина. Зимата е мека, а лятото е сухо, умерено топло, слънчево и с добре изразена бризова циркулация през повечето дни. Средната надморска височина е 100-150 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври) е 3700 °C. Средно-дневната температура на най-топлия месец – юли е 22-24 °C. Сумата на годишните валежи е от 400 до 700 mm.

Данни за продукта

Климатичните характеристики в съчетание с почвените типове - излужени и карбонатни черноземи, пясъчливо-глинести и алувиални почви благоприятстват получаването на богато на ароматични вещества грозде. Характеристиките на гроздето позволяват получаването на вино с естествено алкохолно съдържание около 11 об. % - 11,5 об. %. Вината са със сламено-жълт цвят със зеленикав оттенък, приятна свежест и плътност, богати на цветисти аромати, които са трайни и запомнящи се.

Причинна взаимовръзка

Климатичните условия на района го правят изключително подходящ за производство на бели сухи вина. Почвите са пясъчливо-глинести с добри водно-въздушни свойства и мощен профил. Климатът е силно повлиян от непосредствената близост на Черно море. Зимата е мека, пролетта е прохладна, лятото не е горещо а есента е продължителна, което благоприятства узряването на гроздето и натрупването на аромати. Почвено-климатични условия, съчетани с ограниченията на човешкия фактор са предпоставка за производството на бели вина със сламено-жълт цвят със зеленикав оттенък, приятна свежест и плътност, богати на цветисти аромати.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

Правна рамка:	В националното законодателство
Вид допълнително условие:	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
Описание на условието:	

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

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