

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

Поморие (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_Pomorie.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**

<i>Наименование(я) за регистриране</i>	Поморие (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)****Шардоне**

<i>Аналитични характеристики:</i>
<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>
<i>Органолептични характеристики:</i>
<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: сламено-жълт;</li><li>•Аромат и вкус: сортови плодови аромати – ябълка, манго, круша, съчетани със специфични аромати на ванилия, бял шоколад, препечена филийка</li></ul>

хляб. Хармоничен вкус с приятна свежест, плътност и обем. Силен вкусов аромат и специфичен минерален характер.

## 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: светложълт с метален отблясък;
- Аромат и вкус: силен цветист аромат – бели цветя, жасмин, портокалови корички. Хармоничен вкус с приятна свежест, допълнен от изразен вкусов аромат на пролетни цветя.

## 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: гранатово-червен;

- Аромат и вкус: аромат на череша и малини, допълнени от нотки на препечено кафе, тютюн и пикантни подправки. Интензивно и обемно тяло, с отлична структура със зрели танини. Дълъг финал с нюанси на дъб и минерален финес;

## 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: плътен червено-виолетов;
- Аромат и вкус: аромат на зрели боровинки, касис и пикантни нюанси, допълнени от черен шоколад и ванилия. Отлично структурирано с фини танини и стегнато тяло. Много дълъг послевкус, доминиран от къпина, какао, дим и сушени плодове. Сочно и пикантно, с лек минерален привкус.

## 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: искрящ ягодов;
- Аромат и вкус: свеж аромат с добре изразена горска ягода и череша, допълнен от нюанси на билки и пикантни подправки, балансирана свежест във вкуса и ярки цитрусови акценти на финала.

### 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:	
- 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>	
Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:	

- формировка - Омбрела, Мозер, високостъблен 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

Максимален добив:

9000 kg/ha

### 5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП "Поморие" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Поморие, с. Бата, с. Горица, с. Гълъбец, с. Каблешково, гр. Несебър, с. Кошарица, с. Гюльовца, с. Оризаре, с. Ръжица, с. Разбойна и с. Трояново, находящи се в област Бургас.

#### а. Район NUTS

BG341	Burgas
BG34	Yugoiztochen
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

08 Шардоне

07 Мускат отонел

03 Мерло

02 Каберне совиньон

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

--

**с. Други сортове**

--

**7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН****Данни за географския район**

В географско отношение районът за производство на вино със ЗНП "Поморие" се отнася към Черноморската зона, областта на Южното крайбрежие и подобластта на Бургаската низина. Релефът е предимно равнинен и наклонът на релефните форми е слабо изразен, с преобладаваща посока на изток. В климатично отношение землищата на населените места с включени масиви за производство на вино със ЗНП "Поморие", принадлежат към Континентално–средиземноморската климатична област и Черноморската климатична подобласт. Близостта на Черно море оказва влияние върху климатичните условия – зимата е мека, а лятото топло. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °С (април–октомври ) е около 4000 °С. Средно – дневната температура на най–топлия месец е 21,5 – 23 °С. Средната годишна сума на валежите е около 500 mm. Почвената покривка е представена основно от смолници и канелени горски почви, разпространени са и делувиялни и ливадни почви.

**Данни за продукта**

Белите вина се отличават с приятен плодов аромат, плътен вкус и елегантна свежест и ясно изразен минерален характер във вкуса.  
Розето е с алкохолно съдържание над 11 об. % и титруема киселинност - 4,5-6 g/l. Отличава се със свеж аромат с изразена горска ягода и череша и усещане за минералност във вкуса.  
Червените вина са с изявени плодови аромати, свежест и минералност във вкуса.

**Причинна взаимовръзка**

Континентално – средиземноморският климат е силно повлиян от непосредствената близост на Черно море, което предопределя сравнително мека зима, топло и в повечето случаи сухо лято и продължителна мека есен. Влияние оказва и бризовия характер на

продължителна мека есен. Влияние оказва и бризовия характер на въздушните течения. Този микроклимат, съчетан с почвите с отлагания от гранити и варовити пясъчници, придават на вината изразен плодов аромат, плътен и хармоничен вкус и характерен минерален нюанс.

## **8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ**

<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_Pomorie.pdf">http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Pomorie.pdf</a>
----------------	---

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