

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

Южно Черноморие (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_Yuzhno chernomorie.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	Южно Черноморие (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)

Димят

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: жълт със зеленикави нюанси;•Аромат и вкус: ароматът е комплексен с преобладаващи тонове на зрели плодове, мед и ванилия, а вкусът впечатлява едновременно с пълнота,

свежест и деликатни нотки на препечена дървесина.

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: бледо златист;
- Аромат и вкус: фин мискетов аромат с нотки на жълти и бели плодове, в съчетание с тропически плодове, вкусът е балансиран и свеж, с киселини във финала на виното.

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 жълт;
- Аромат и вкус: силен цветист сортов аромат на бели цветя, хармоничен вкус

с приятна свежест, допълнен от силен вкусов аромат на пролетни цветя.

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: златист със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: плодов аромат на круша, киви, праскова и манго, вкусът е плътен, свеж, плодов, пикантен и с фина послевкус.

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 с метален отблясък;
- Аромат и вкус: пикантни аромати на грейпфрут и смокиня, съчетани със свежи нотки на прясно окосена трева, плътен вкус с минерален характер,

пикантна свежест и много добра дължина.

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;
- Аромат и вкус: аромати на роза и лавандула, плодов вкус, съчетаващ нотки на летни плодове и смокиня, комплексност и запомнящ се финал.

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: сламено-жълт;
- Аромат и вкус: аромати на праскова, пъпеш, цитрусови плодове, съчетани с препечени аромати от дъбовата бъчва, вкусът е с приятна свежест,

допълнена от плътност и мекота, плодови нотки и нюанси на ванилия и ядки.

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: наситен, златист;
- Аромат и вкус: аромат с цветист характер доминиран от теменужка, плътен, обемен вкус, с пикантна горчивина на финала.

Тамянка

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 с цветисти нотки и акценти на зрели плодове и акациев мед, вкусът е нежен, плодов и свеж.

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 в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: бледо жълт със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: аромати на праскова, препечена ябълка и тропически плодове, вкусът е с плодови нюанси, минерална чистота и 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;
- Аромат и вкус: дискретни цветисти аромати с акациеви тонове и цитрусови нотки, вкусът е свеж и минерален.

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: бледо розов;
- Аромат и вкус: аромати на зрели ягоди и сочни малини се преплитат с минерални и цитрусови нюанси, нежна свежест, силен вкусов аромат на ягоди и дълъг плодов финал.

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: аромати на зрели боровинки и къпини, допълнени от шоколадови нюанси и нотки на кокос и ванилия, плътно, хармонично, структурирано тяло, зрели танини на финала.

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 сушени сливи и малини, допълнен от подправки, мек вкус, зърнеста структура и запомнящ се финал.

Мавруд

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: наситено рубинено червен;
- Аромат и вкус: аромат, доминиран от зрели плодове - къпини и вишни в съчетание с пикантни подправки, ванилия и шоколад, вкусът е плътен, мек, хармоничен с добра сочност и пикантна структура, финалът е атрактивен, с дълъг послевкус на сушени плодове и подправки.

Памид

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 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: светло червен;
- Аромат и вкус: аромат на зряло грозде с плодови нюанси. Вкусът е мек и загладен, добре балансиран, послевкусът създава усещане за свежест и чистота на виното.

Сира

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: наситен виолетово-червен;
- Аромат и вкус: аромати на зряла череша и сини сливи, подправки, шоколад и кафе, хармонично, с добро тяло и зърнеста структура, комплексен вкусов аромат.

Каберне фран

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: аромат на зрял плод - малина, листа и плодове на боровинка, допълнени от шоколад, ванилия и конфитюрени тонове, вкусът е обемен, агресивно плодов, но много мек, със заоблени танини, плътни, топли и хармонични.

Пино ноар

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;
- Аромат и вкус: аромати на вишна, малина и боровинка, съчетани с нежни нотки на подправки, билки и кола, вкусът е с гладка структура, разгръща отначало пласт от зрели боровинки и вишни, а след това с нотки на

минерали и леко загатната ванилия.

Евмолпия

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;
- Аромат и вкус: ароматът е плодов, като се усещат пикантни подправки, пушек и сухи листа, хармоничен, много добре балансиран вкус, свежата тръпчивост допринася за дългия и добре запомнящ се послевкус.

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, розе и вина от сорта Памид– 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

Южно Черноморие

<i>Максимален добив:</i>
9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП “Южно черноморие” е очертан при следните граници на землищата на населени места:

Община Айтос: с. Дрянковец, с. Карагеоргиево, с. Караново, с. Лясково, с. Пещерско, с. Пирне, с. Поляново, с. Раклиново, с. Съдиево, с. Тополица, с. Черноград, с. Чукарка.

Община Бургас: с. Банево, с. Брястовец, гр. Бургас, гр. Българово, с. Ветрен, с. Маринка, с. Горно Езерово, с. Долно Езерово, с. Лозово, с. Сарафово.

Община Царево: с. Българи, с. Варвара, с. Кондолово, с. Кости, с. Лозенец,

гр. Царево, с. Резово.

Община Камено: с. Винарско, с. Вратица, с. Желязово, Камено, с. Кръстина, с. Ливада, с. Константиново, с. Полски извор, с. Русокастро, с. Трояново, с. Черни връх.

Община Карнобат: с. Аспарухово, с. Венец, с. Глумче, с. Деветак, с. Деветинци, с. Екзарх Антимово, с. Зимен, с. Искра, с. Кликач, с. Козаре, с. Крумово градище, с. Крушово, с. Мъдрино, с. Невестино, с. Огнен, с. Раклица, с. Сан Стефано, с. Сигмен, с. Соколово, с. Сърнево, с. Церковски, с. Черково, с. Добриново.

Община Малко Търново: с. Близнак, с. Граматиково, с. Евренозово, гр. Малко Търново.

Община Несебър: с. Баня, с. Гюльовца, с. Емона, с. Кошарица, гр. Несебър, гр. Обзор, с. Оризаре, с. Равда, с. Тънково.

Община Поморие: с. Ахелой, с. Бата, с. Горица, с. Гълъбец, гр. Каблешково, с. Каменар, с. Козичино, с. Лъка, гр. Поморие, с. Порой, с. Страцин.

Община Руен: с. Вресово, с. Люляково, с. Преображенци, с. Просеник, с. Разбойна, с. Руен, с. Рупча, с. Ръжица, с. Соколец, с. Трънак, с. Череша, с. Ябълчево.

Община Созопол: с. Вършило, с. Габър, с. Зидарово, с. Извор, с. Индже войвода, с. Крушевец, с. Присад, с. Равадиново, с. Росен, гр. Созопол, с. Черноморец.

Община Средец: с. Белеврен, с. Белила, с. Бистрец, с. Богданово, с. Голямо Буково, с. Горно Ябълково, гр. Средец, с. Долно Ябълково, с. Драка, с. Драчево, с. Дюлево, с. Момина църква, с. Зорница, с. Кирово, с. Кубадин, с. Малина, с. Проход, с. Пънчево, с. Радойново, с. Росеново, с. Светлина, с. Синьо Камене, с. Сливово, с. Вълчаново, с. Факия.

Община Сунгурларе: с. Балабанчево, с. Берово, с. Ведрово, с. Везенково, с. Вълчин, с. Горово, с. Грозден, с. Есен, с. Завет, с. Климаш, с. Костен, с. Лозарево, с. Лозица, с. Подвис, с. Прилеп, с. Садово, с. Скала, с. Славянци, гр. Сунгурларе, с. Съединение, с. Терзийско, с. Велислав, с. Черница, с. Чубра, с. Дъбовица

Община Приморско: с. Веселие, с. Ново Паничарево.

а. Район NUTS

BG341	Burgas
BG34	Yugoiztochen
BG3	SEVERNA I IZTOCHNA BULGARIA
BG	BULGARIA

в. Карти на определения район

Брой приложени карти

2

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

15 Траминер

14 Алиготе

13 Ризлинг

12 Юни блан

11 Мавруд

08 Шардоне

07 Мускат отонел

06 Димят

05 Мискет червен

04 Ркацители

03 Мерло

02 Каберне совиньон

01 Памид

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

Совиньон блан

Тамянка

Сира

Пино ноар

Каберне фран

Евмолпия

7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Южно Черноморие*Данни за географския район*

Лозовите насаждения в очертания район попадат в Бургаската низина, която се намира на изток от Горнотракийската низина и опира в бреговете на Черно море. На север районът граничи със Стара планина, на юг със Странджа планина. В климатично отношение принадлежи към континентално –средиземноморската област, като климата е изцяло повлиян от Черно море. Зимата е по-мека в сравнение с вътрешността на страната и безснежна, а лятото е топло и сухо. Характерна особеност е дългата и прохладна пролет. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °С (април-октомври) е 3800 °С. Средно -дневната температура на най-топлия месец е 22,7°С . Сумата на годишните валежи е от 480 до 580 mm. Преобладават канелени горски почви, леко до тежко песъчливо-глинести, излужени смолници от леко до тежко песъчливо-глинести и в по малка степен алувиално делувиално ливадните почви средно песъчливо-глинести.

Данни за продукта

Белите вина са богати на плодови и флорални аромати, балансирани, свежи с плодов вкус.

Червените вина са с плодови аромати на черни и червени горски плодове, плътни, меки и хармонични с плодов вкус.

Причинна взаимовръзка

Характерният континентално-средиземноморски климат, благотворното влияние на Черно море чрез постоянната бризова циркулация на въздуха и благоприятните почвени условия, съчетани с ограниченията на човешкия фактор благоприятстват производството на типични вина, които притежават изразен плодов аромат, плътен и хармоничен вкус.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ**Южно Черноморие**

<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>	http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Yuzhno%20chernomorie.pdf
----------------	---

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