

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

Търговище (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_Targovishte.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>	Търговище (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)**Совиньон блан**

<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: светло-сламен със зелени нюанси;•Аромат и вкус: аромат на тропически плодове, прясно окосена трева и смокиня, вкусът е плодов, свеж, плътен и с минералност.

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: сламен със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: плодов аромат на круши и праскови, вкусът е плътен, свеж, плодов и мек.

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: сламено-жълт;
- Аромат и вкус: аромат на жълти и бели плодове, бели цветя и горски билки, вкусът е свеж, плътен, на зрял плод и с минералност.

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: златист със зелени нюанси;
- Аромат и вкус: аромат на кайсия, ананас, акация мед, масло и ванилия, вкусът е сочен, плътен с акценти на зрял плод и дъб.

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: светло сламен със зелени нюанси;
- Аромат и вкус: аромат на роза, манго, личи, грейпфрут, виолетка и индрише, вкусът е плодов, свеж и плътен.

Димят**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: жълт със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: ароматът е плодов с усещане за бели и жълти плодове - праскова и кайсия, вкусът е свеж с деликатни нотки на дъб.

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: аромати на зелена ябълка, дюля и бели цветчета, вкусът е плътен, с добре изразена плодова сладост и балансираща свежест и минералност.

Ризлинг рейнски**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: аромат на ябълка, праскова и кайсия, вкусът е свеж, с минерални тонове, мед и горски билки.

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: сламен със златисти оттенъци;
- Аромат и вкус: аромат на дюля, мед, малко подправки, вкусът балансиран, с нюанси на ябълки и круши.

Вионие**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 нюанси;
- Аромат и вкус: аромат на цветя, с акценти на жасмин и праскова, вкусът повтаря аромата с цитрусови нотки.

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: златист със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: мискетово-тамянов аромат с цветисти ухания и нотки на градински плодове и акациев мед, вкусът е нежен и плодов.

Мискет варненски*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 със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: мискетов аромат с нюанси на зелена ябълка, билки и пелин, вкуса е нежен, свеж и балансиран.

Фетяска алба*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: кехлибарено-златист с леки зеленикави нюанси;
- Аромат и вкус: аромат на цариградско грозде, смокиня, бяла праскова, восък и цветя, вкусът е устойчив и плътен.

Шенин 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: кехлибарено-златист със зеленикави нюанси;
- Аромат и вкус: аромат на сушени плодове, билки, смола, кора от портокал, чай и подправки, преливащи се и във вкуса.

Русан**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: лимонено-жълт;
- Аромат и вкус: ароматът е плодов с нотки на ябълка, цитрус и билков чай, вкусът е балансиран, свеж и минерален.

Коломбар

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 до златист;
- Аромат и вкус: плодови аромати с акценти на ябълка, кайсия и портокал, вкусът е свеж, лек и завършва с бяло френско грозде.

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 малинов;
- Аромат и вкус: аромат на горски плодове, канела и кардамон, вкусът е мек и плодов.

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 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, рубинено-червен;
- Аромат и вкус: аромат на касис, мента, червена чушка, дим и сухи гъби, вкусът е с меки танини, плътен, плодов.

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: наситен, гранатово-червен;
- Аромат и вкус: аромат на червени плодове, шоколад, канела, пушек и ядки, вкусът е плътен, балансиран, плодов, с дъб и меки танини.

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: черешово-червен;
- Аромат и вкус: комплексен аромат на тютюн, сушени плодове, мента и шоколад, вкусът е хармоничен, кадифен, с плодов финал.

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 червени горски плодове, вкусът е лек, загладен и свеж.

Карменер**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, рубинено-червен;
- Аромат и вкус: аромат на боровинка, черен пипер и червена чушка, вкусът е плътен, балансиран и с кадифени танини.

Пети вердо**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: в аромата се усещат цветисти тонове, подправки и дим, вкусът е с меки танини, землисти тонове и леко опушен.

Малбек**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 лилав;
- Аромат и вкус: комплексен аромат с акценти на виолетка, череша, сливи и шоколад, вкусът е с фини танини и кадифена текстура.

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: интензивен вишнево-червен;
- Аромат и вкус: аромат на касис, боровинки, черен пипер и препечено месо, вкусът е балансиран и с меки танини.

Гренаш**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 рубинен;
- Аромат и вкус: аромати на зрели плодове и сладки подправки, вкусът е закръглен и интензивен, с акценти на ягода, къпина и слива и нотки на кожа, подправки и ванилия.

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. 	

в. Максимални добиви

<i>Максимален добив:</i>
9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП “Търговище” е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Овчарово, с. Кралево, с. Дългач, с. Певец, с. Стража, с. Руец, с. Кръшно, с. Вардун, и с. Здравец, находящи се в област Търговище и гр. Лозница, находящ се в област Разград.

а. Район NUTS

BG334	Targovishte
BG33	Severoiztochen

BG324	Razgrad
BG32	Severen tsentralen
BG3	SEVERNA I IZTOCHNA BULGARIA
BG	BULGARIA

b. Карти на определения район

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

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

15 Траминер
08 Шардоне
07 Мускат отонел
06 Димят
04 Ркацители
03 Мерло
02 Каберне совиньон
01 Памид

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

--

c. Други сортове

Совиньон Блан
Ризлинг италиански
Ризлинг рейнски
Пино гри
Вионие
Тамянка
Фетяска алба
Мискет варнески
Шенин блан
Русан

Коломбар
Пино ноар
Карменер
Пети вердо
Малбек
Каберне фран
Гренаш

7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Търговище

Данни за географския район

Лозовите насаждения в землищата на с. Овчарово, с. Кралево, с. Дългач, с. Певец, с. Стража, с. Руец, с. Кръшно, с. Вардун, и с. Здравец и гр. Лозница попадат в Североизточна България, като в по-голямата си част те са разположени в Предбалкана, в подножието на северните склонове на Преславската планина, а другата част – в Дунавската хълмиста ранина. Характерен е хълмистия релеф, като надморската височина е между 220 и 520 m. Климатът е умерено-континентален, с горещо лято и студена зима. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °С (април-октомври) е около 3500 °С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.0 °С. Средната годишна сума на валежите е 600 mm. Почвените типове са; тъмносиви горски почви неерозирани или слабо ерозирани тежко пясъчливо-глинести и оподзолени черноземни почви неерозирани или слабо ерозирани, средно пясъчливо-глинести.

Данни за продукта

Белите вина са силно ароматни, с комплекс от цветисти и плодови аромати, вкусово са свежи, хармонични, балансирани, като ароматите продължават и във вкуса.

Червените вина са с плодови аромати на черни и червени горски плодове с нюанси на подправки, вкусът е плътен, балансиран, плодов, с дъб и меки танини.

Причинна взаимовръзка

Умерено-континенталният климат на района, предимно хълмистия характер на релефа, близостта на склоновете на Преславската планина, Разградските и Антоновските височини, оформят специфичен микроклимат. Този микроклимат, в съчетание с благоприятните почвени условия и ограниченията на човешкия фактор, предполага производството на типични за района вина.

--

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

Търговище

<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_Targovishte.pdf
----------------	---

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