

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 141/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Нова Заропа”**

**PDO-BG-A1494-AM01**

**Data przekazania informacji: 27.1.2023**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Dodanie odmiany Pinot Noir do listy odmian wykorzystywanych do produkcji win białych (blancs de noir)**

Odmiana Pinot Noir wykazała bardzo dobre wyniki w produkcji białego wina. Wino produkowane z winogron tej odmiany ma znaczny potencjał, również potencjał handlowy. Zmiana dotyczy pkt 4 jednolitego dokumentu i pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu dotyczącej wina objętego ChNP „Нова Заропа”.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Нова Заропа

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. *Sauvignon Blanc*

###### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimum 10,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: złota z zielonymi odcieniami.

Aromat i smak: świeży aromat owoców cytrusowych; rozwijające się bogate smaki ananasa i grejpfruta, z subtelnymi nutami owoców egzotycznych i ananasa; delikatna struktura, orzeźwiająca kwasowość i zrównoważony posmak.

###### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### 2. *Traminer*

###### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 10,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: jasnosłomkowa ze złotymi odcieniami.

Aromat i smak: intensywny, wielowarstwowy aromat, który rozwija się w kieliszku i nabiera słodczy dojrzałych owoców, kwiatów, liczi i róży; dobrze wyważony i harmonijny smak z długim i przyjemnym posmakiem.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 3. *Dimiat*

#### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 10,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami.

Aromat i smak: owocowy aromat z akcentami owoców tropikalnych i cytrusów w połączeniu z nutami wanilii i dymu; świeży i harmonijny smak.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 4. *Chardonnay*

#### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimum 10,5 % obj. Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego. Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l. Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l. Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l. Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach. Barwa: złota z zielonymi odcieniami. Aromat i smak: kwiat wanilii z nutą surowych migdałów; aromat suszonej moreli, cytrusów, miodu i oliwy; delikatne, świeże i soczyste, charakteryzujące się bardzo dobrą równowagą i rozgrzewającym, wytrawnym finiszem.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Gatunkowe wino musujące rosé – Pinot Noir*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimum 9,0 % obj.

Całkowita zawartość cukru:

- brut nature (naturalnie wytrawne): zawartość cukru wynosi mniej niż 3 gramy na litr;
- extra brut (szczególnie wytrawne): zawartość cukru wynosi 0–6 gramów na litr;
- brut (wytrawne): zawartość cukru wynosi mniej niż 12 gramów na litr;
- extra dry (szczególnie wytrawne): zawartość cukru wynosi 12–17 gramów na litr;
- dry (wytrawne): zawartość cukru wynosi 17–32 gramów na litr;
- semi-dry (półwytrawne): zawartość cukru wynosi 32–50 gramów na litr;
- sweet (słodkie): zawartość cukru wynosi więcej niż 50 gramów na litr.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: co najmniej 5,5 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 185 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące.

Barwa: subtelny różowy kolor, z subtelnymi łagodnymi odcieniami.

Aromat i smak: intensywny, głównie owocowy, świeży aromat, z nutami sosu truskawkowego i dojrzałej wiśni; wyczuwalne w ustach aromaty orzechów i suszonych moreli z subtelnymi nutami chrupiącego chleba; delikatny, świeży smak i finisz kojarzący się z nutami moreli, z prażonymi akcentami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 6. Gatunkowe wino musujące – Chardonnay

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimum 9,0 % obj.

Całkowita zawartość cukru:

- brut nature (naturalnie wytrawne): zawartość cukru wynosi mniej niż 3 gramów na litr;
- extra brut (szczególnie wytrawne): zawartość cukru wynosi 0–6 gramów na litr;
- brut (wytrawne): zawartość cukru wynosi mniej niż 12 gramów na litr;
- extra dry (szczególnie wytrawne): zawartość cukru wynosi 12–17 gramów na litr;
- dry (wytrawne): zawartość cukru wynosi 17–32 gramów na litr;
- semi-dry (półwytrawne): zawartość cukru wynosi 32–50 gramów na litr;
- sweet (słodkie): zawartość cukru wynosi więcej niż 50 gramów na litr.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 5,5 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 185 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące.

Barwa: delikatnie musujące, z zielonkawo-żółtymi odcieniami.

Aromat i smak: subtelny aromat świeżej białej morwy i kadjidła; świeże, pełne i wytrawne, delikatnie musujące; aromat miodu, skórki chleba i rodzynek, z nutami kadjidła.

## Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 7. Buket

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: jasna rubinowoczerwona.

Aromat i smak: intensywny owocowy aromat świeżych czerwonych owoców leśnych i łagodnych przypraw; harmonijny, soczysty smak, łagodnie taninowy, ze świeżymi, pikantnymi nutami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 8. *Ranna Melnishka Loza*

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat i smak: aromat suszonych owoców, skóry, suchych liści i grzybów; wino z dobrze zrównoważoną strukturą, o lekko pudrowych taninach, pełne z długim posmakiem.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 9. *Rubin*

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: ciemnoczerwona.

Aromat i smak: aromat z nutami wiśni, czerwonych owoców leśnych i łagodnych przypraw; dobrze zbudowany smak, łagodnie taninowy.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

10. Syrah

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na liter lub do 9 gramów na liter, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na liter wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: ciemnorubinowa.

Aromat i smak: owocowy aromat ciemnej wiśni i morwy, z nutami dzikich kwiatów i ziół; soczysty, harmonijny smak z łagodnymi taninami i rozgrzewającym finiszem.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

11. *Pinot Noir*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: czerwona z akcentem terakoty.

Aromat i smak: aromat czeremchy amerykańskiej, wiśni, kawy, dymu i przypraw; złożony smak z wykwintnym aromatem wiśni dopełnionym dębowymi i dymnymi nutami, z intensywnym akcentem waniliowego kremu, łagodnymi taninami i długim posmakiem.

## Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. *Rosé*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 10,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: subtelnie malinoworóżowa.

Aromat i smak: aromat czerwonych owoców leśnych, z przewagą poziomek i malin; soczysty i pełny, a zarazem złożony i świeży smak; w ustach pozostawia słodki posmak, z rozwijającymi się nutami karmelu.



Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. *Mavrud*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat i smak: aromat czerwonej wiśni i powideł śliwkowych, z eleganckimi nutami bułgarskiego dębu; smak charakteryzujący się wyrafinowaną kwasowością i wyczuwalnymi taninami, co sprawia, że jest to wino długowieczne; długi, łagodny finisz z wyczuwalną łagodnością.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. *Cabernet Franc*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: fioletowa z jasnymi refleksami.

Aromat i smak: aromat o świeżych nutach ciepłych przypraw i dojrzałej czeremchy amerykańskiej; w ustach dominuje aromat dojrzałej jagody i czarnej porzeczki, harmonijnie połączony z delikatnymi nutami prażonymi i akcentami ciepłych przypraw; soczysty i wykwintny smak, z długim finiszem obfitującym w łagodną świeżość, kojarzący się z soczystymi owocami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 15. *Muscat Ottonel*

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 10,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 13,3 meq

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 16 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: wyrazista, słomkowożółta z zielonkawymi refleksami;

Aromat i smak: wybuchowy aromat muskatu, liczi, skórki pomarańczowej i delikatnych białych kwiatów; zrównoważony i subtelny smak z nutami miodu i egzotycznymi akcentami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

16. *Pamid*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: jasnoczerwona.

Aromat i smak: typowy owocowy aromat czerwonych owoców; delikatny, świeży i łagodny smak.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

17. *Merlot*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj.

Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l.

Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l.

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: ciemnorubinowa.

Aromat i smak: aromat z nutami czarnych owoców, rodzynek, czekolady i wanilii; harmonijny, pełny, łagodny i długo utrzymujący się smak.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

18. *Cabernet Sauvignon*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Rzeczywista zawartość alkoholu minimalnie 11,5 % obj. Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego. Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: minimum 4 g/l. Kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym: nie więcej niż 15 meq. Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l. Zawartość ekstraktu bezcukrowego: minimum 20 g/l. Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach. Barwa: głęboka barwa owocu granatu. Aromat i smak: aromat czerwonych owoców, papryki i oliwy; mocny i pełny smak, z lekko pieprznym akcentem i wyczuwalną dębową nutą.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

19. *Wina białe – Pinot Noir*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Klarowność: klarowne, lśniące. Dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach. Barwa: delikatna słomkowa z zielonkawymi odcieniami. Aromat i smak: świeży, subtelny aromat jabłek z nutą truskawki, uzupełniony delikatnymi dymnymi akcentami; smak z subtelnymi nutami śmietanki, o złożonej strukturze, połączonej z oliwnymi nutami i harmonijnym posmakiem.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*

#### 1. Plony

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Maksymalna wydajność produkcji wina ze 100 kg winogron:

- 65 litrów w przypadku win czerwonych;
- 60 litrów w przypadku win białych i różowych oraz win produkowanych z odmiany Pamid;
- 60 litrów w przypadku win musujących (wina włączone do mieszanki).

#### 2. Wymogi dotyczące uprawy

Metoda uprawy

Wymogi dotyczące uprawy winorośli:

- prowadzenie winorośli: prowadzenie winorośli w formie parasola, metodą Mosera, z zastosowaniem dwustronnego kordonu o średniej długości drutu;
- przycinanie: przycinanie łączone i niskie, z zachowaniem do 54 pąków na pnączu;
- odległości między sadzonkami: 2,0–3,4 m między rzędami, w odstępach 1,0–1,5 m między roślinami w tym samym rzędzie, maksymalnie 450 winorośli na dekar.

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

#### 1.

9 000 kg winogron z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar produkcji wina objętego ChNP „Hoba Zaropa” / „Nova Zagora” znajduje się w granicach następujących miejscowości: wsie Aleksandrowo, Bratja Kunczewi, Winarowo, Gawrańlowo, Gurkowo, Dolno Paniczerewo, Dragodanowo, Ezero, Elenowo, Kałojanowo, Korten, Nauczene, Nikołaewo, Sboriszte, Sokol, Sredno Gradiszte, Szivaczewo, Asenowec, Bikowo, Brjastowo, Zagortsi, Karanowo, Kermen, Konjowo, Mladowo, Pitowo, Polsko Pada-rewo, Radewo, Sarbano, Sadnewo, Sadijsko Pole i Kamenowo, położone w obwodach Sliwen i Stara Zagora.

## 7. **Odmiany winorośli**

Buket

Dimiat – Smederevka

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Mavrud

Merlot

Muscat Ottonel

Pamid

Pinot Noir

Ranna Melnishka Loza - Melnik 55

Rubin

Syrah - Shiraz

Sauvignon Blanc

Traminer

Chardonnay

## 8. Opis związku lub związków

Winnice położone na terenie wsi Aleksandrowo, Bratja Kunczewi, Winarowo, Gawrańłowo, Gurkowo, Dolno Paniczerowo, Dragodanowo, Ezero, Elenowo, Kałojanowo, Korten, Nauczene, Nikolaewo, Sboriszte, Sokol, Sredno Gradiszte, Sziwaczewo, Asenowec, Bikowo, Brjastowo, Zagortsi, Karanowo, Kermen, Konjowo, Mladowo, Pitowo, Polsko Padarewo, Radewo, Sarbano, Sadnewo, Sadijsko Pole i Kamenowo znajdują się w północnej części Niziny Górnotrackiej. Na północy zbocza gór Sredna Gora i Stara Płanina chronią winnice przed północnymi prądami zimnego powietrza. Przejściowy klimat kontynentalny jest do pewnego stopnia łagodzony, głównie dzięki ochronie zapewnianej przez łańcuch górski Stara Płanina. Zimy są łagodne, a lata chłodne. Suma temperatur w okresie występowania średnich dziennych sum temperatur powyżej 10 °C (od kwietnia do października) wynosi od 3 400 do 3 800 °C. Średnia temperatura dzienna najcieplejszego miesiąca wynosi 23,1 °C. Średnia roczna suma opadów wynosi od 550 do 600 mm. Na obszarze dominują gleby lekko lub umiarkowanie gliniaste, wylugowane wertisole czarnoziemne. Wina białe mają świeże aromaty owoców cytrusowych przeplatane nutami kwiatowymi; charakteryzują się świeżym, soczystym i dobrze zrównoważonym smakiem i orzeźwiającą kwasowością.

Wina różowe mają delikatną malinowo-różową barwę i aromat czerwonych owoców leśnych, z przewagą poziomek i malin; charakteryzują się soczystym i pełnym, a zarazem złożonym i świeżym smakiem; w ustach pozostawiają słodki posmak, z rozwijającymi się nutami karmelu.

W winach czerwonych dominują aromaty świeżych czerwonych owoców leśnych przeplatane nutami przypraw; charakteryzują się świeżym i dobrze zrównoważonym smakiem oraz łagodnymi taninami.

Wina naturalnie musujące:

Chardonnay – delikatnie musujące, z zielonkavo-złotymi odcieniami; charakteryzuje się subtelnym aromatem świeżej białej morwy i kadzidła; wina te są świeże, pełne i wytrawne, delikatnie musujące; dominuje aromat miodu, skórki chleba i rodzynek, z nutami kadzidła.

Wina różowe mają intensywny, głównie owocowy, świeży aromat, z nutami sosu truskawkowego i dojrzałej wiśni; w ustach wyczuwalne są aromaty orzechów i suszonych moreli z subtelnymi nutami chrupiącego chleba; charakteryzują się delikatnym, świeżym smakiem i finiszem kojarzącym się z nutami moreli, z prażonymi akcentami. Cechy przejściowego klimatu kontynentalnego, kształtowane przez bliskość pasm górskich Sredna Gora i Stara Płanina oraz regularne inwersje temperatury, w połączeniu z typowymi dla tego obszaru wylugowanymi wertisolami czarnoziemnymi oraz ograniczeniami wynikającymi z czynnika ludzkiego, umożliwiają uprawę winorośli, których grona posiadają cechy techniczne pozwalające na produkcję winogron odpowiednich do wytwarzania typowych dla tego obszaru win białych i czerwonych.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Dopuszcza się wskazanie na etykiecie mniejszej jednostki geograficznej (mikroregionu lub masywu) pod warunkiem, że wino jest produkowane z winogron uzyskanych w całości z danego mikroregionu lub masywu (art. 32 rozporządzenia w sprawie oznaczania i prezentacji handlowej win, napojów spirytusowych i wyrobów winiarskich).

### Link do specyfikacji produktu

[https://eavw.com/updocs/1822101666119880\\_PDO\\_Nova%20Zagora.docx](https://eavw.com/updocs/1822101666119880_PDO_Nova%20Zagora.docx)