



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ
(Мінекономіки)

вул. М. Грушевського 12/2, м. Київ, 01008, тел. (044)200-47-53, факс (044)253-63-71
E-mail: meconomy@me.gov.ua, <http://www.me.gov.ua>, код ЄДРПОУ 37508596

На № _____ від _____

Громадська спілка
«Агро-еколого-рекреаційний
кластер «Фрумушика-Нова»
у Тарутинському районі»

комплекс будівель та споруд,
будинок 1,
сільрада Веселодолинська,
Тарутинський р-н,
Одеська обл., (Болградський р-н,
Бородінська ОТГ)
68544
ylp.post@gmail.com

Про погодження специфікації

Міністерство економіки України розглянуло клопотання Громадської спілки «Агро-еколого-рекреаційний кластер «Фрумушика-Нова» у Тарутинському районі» від 30.04.2021 № 30/1 щодо погодження специфікації товару з географічним зазначенням (назвою місця походження товару) «ДОЛИНА ФРУМУШИКА» та повідомляє про **погодження специфікації товару з географічним зазначенням (назвою місця походження товару) «ДОЛИНА ФРУМУШИКА»** (протокол експертної комісії щодо погодження специфікацій товарів із географічними зазначеннями від 20 липня 2021 року).

Додаток: на 26 арк. в 2 прим.

Заступник Міністра

Ірина НОВІКОВА

Стародуб 200-47-73*4128



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B0400000018A218006B928600

Підписувач Новікова Ірина Юріївна

Дійсний з 28.07.2020 0:00:00 по 28.07.2022 0:00:00

Мінекономіки



2602-06/39511-07 від 02.08.2021
14:15:57

СПЕЦИФІКАЦІЯ ТОВАРУ

□ географічне зазначення ■ назва місця походження товару (НМПТ)

1. Найменування

Долина Фрумушика

Dolyna Frumushika/Frumushika Valley

2. Назва товару

Вино (вино тихе)

3. Опис особливих властивостей товару, певних якостей, репутації або інших характеристик товару

Із географічним зазначенням виробляються біле та червоне вино, надалі за текстом :

- Тип БВ: біле вино Долина Фрумушика;
- Тип ЧВ: червоне вино Долина Фрумушика;
- Тип РВ: рожеве вино Долина Фрумушика.

Основні аналітичні (фізичні та хімічні) характеристики, а також органолептичні характеристики для кожного типу вин

Тип ВБ: вино біле Долина Фрумушика

Цитронний Магарача

Вино витримане сухе біле з перевагою помірного та помірно підвищеного вмісту етилового спирту та помірних та помірно підвищених титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): середня - помірно підвищена ~ 12,2 - 13,7 (від мін. 12,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена – дуже висока ~ 5,6 – 7,0 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,24 - 2,5 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна - помірно підвищена ~ 17,8 - 19,8 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 16 - 20 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 67 - 170 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): ~ 0,5 - 0,72 (макс. до 0,8);
- Органолептичні характеристики:

Вино переважно світло-солом'яного кольору з золотавими відтінками з ароматом цитрусових фруктів, обліпихи, білих квітів, шоколаду.
Смак переважно/звичайно повний, структурований, стійкий, гармонійний.

Ркацителі

Вино сухе біле з перевагою помірно підвищеного вмісту етилового спирту та високого вмісту титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірно підвищена 13,6 (від мін. 11,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): висока 7,0 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,24 - 2,75 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірно підвищена 19,6 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): 20 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 96 - 112 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,72 (макс. до 0,8);
- Органолептичні характеристики:

Вино переважно світло-солом'яного чи солом'яного кольору із зеленуватими відтінками з фруктовими ароматами, ароматом чорної смородини, самшиту і цитрусів. Смак переважно/звичайно повний, гармонійний, з освіжаючою кислотністю, збалансований.

ТИП ВЧ: вино червоне Долина Фрумушика

Мерло

Вино сухе червоне з перевагою помірного чи помірно підвищеного етилового спирту та помірних чи помірно підвищених титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірна – помірно підвищена ~ 12,1 - 14,0 (від мін. 11,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена – висока ~ 5,6 – 6,9 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,55 – 2,41 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна 20,0 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 17 - 20 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 42 - 188 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,5 – 0,6 (макс. до 1,2);
- Органолептичні характеристики:

Вино переважно рубінового кольору з гранатовим відтінком, з ароматами заспиртованої черешні, сливи, шоколаду, кави, стиглих фруктів та збалансованими тонами витримки.

Смак переважно/звичайно м'який, структурований, збалансований.

Каберне Совіньйон

Вино сухе червоне з перевагою помірного чи помірно підвищеного вмісту етилового спирту та помірно підвищених чи високих титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірна – помірно підвищена ~ 12,2 - 13,6 (від мін. 11,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена – висока ~ 5,8 – 6,6 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,24 – 2,6 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна ~ 20,0 – 20,1 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 16 - 20 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 45 - 180 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,36 – 0,6 (макс. до 1,2);
- Органолептичні характеристики:

Вино переважно червоного кольору з гранатовим відтінком, з ароматами ванілі, заспиртованих фруктів, конфітюру та збалансованими тонами витримки.

Смак переважно/звичайно структурований, збалансований, м'який із стійким післясмаком.

Каберне Совіньйон - Мерло

Вино сухе червоне з перевагою помірного чи помірно підвищеного вмісту етилового спирту та помірно високих титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірна - помірно підвищена 13,0 (від мін. 12,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена 5,9 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,5 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна 20,0 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): 19 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): 180 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,5 (макс. до 1,1);
- Органолептичні характеристики:

Вино переважно червоного кольору з рубіновим відтінком, з ароматами заспиртованої черешні, свіжої сливи, ягід та фруктів та збалансованими тонами витримки.

Смак переважно/звичайно свіжий, структурований, стійкий, збалансований.

ТИП ВР: вино рожеве Долина Фрумушика

Мерло

Вино сухе рожеве з перевагою помірного чи помірно підвищеного етилового спирту та помірних чи помірно підвищених титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірна – помірно підвищена ~ 12,1 - 14,0 (від мін. 11,0 до макс. 14,0);

- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена – висока ~ 5,6 – 6,9 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,55 – 2,41 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна 19,0 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 17 - 20 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 42 - 188 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,5 – 0,6 (макс. до 1,2);
- Органолептичні характеристики:
Вино від рожевого до світло червоного кольору, з ароматами полуниці, малини, червоної смородини.
Смак переважно/звичайно делікатний м'який, структурований, збалансований.

Каберне Совіньйон

Вино сухе червоне з перевагою помірного чи помірно підвищеного вмісту етилового спирту та помірно підвищених чи високих титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірна – помірно підвищена ~ 12,2 - 13,6 (від мін. 11,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена – висока ~ 5,8 – 6,6 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,24 – 2,6 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна ~ 18,0 – 19,0 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 16 - 20 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): ~ 45 - 180 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,36 – 0,6 (макс. до 1,2);
- Органолептичні характеристики:
Вино від рожевого до світло червоного кольору, з ароматами ягід.
Смак переважно/звичайно делікатний м'який, структурований, збалансований.

Каберне Совіньйон - Мерло

Вино сухе червоне з перевагою помірного чи помірно підвищеного вмісту етилового спирту та помірно високих титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): помірна - помірно підвищена 13,0 (від мін. 12,0 до макс. 14,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): помірно підвищена 5,9 (від мін. 5,0 до макс. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,5 (макс. до 4,0);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): помірна 20,0 (від мін. 17,0);
- Масова концентрація вільної сірчистої кислоти (мг/дм³): 19 (макс. до 20);
- Масова концентрація загальної сірчистої кислоти (мг/дм³): 180 (макс. до 200);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,5 (макс. до 1,1);
- Органолептичні характеристики:

Вино від рожевого до світло червоного кольору, з ароматами ягід, полуниця, малини, смородини.

Смак переважно/звичайно делікатний м'який, структурований, збалансований.

4. Межі географічного місця, де виробляється товар

Долина Фрумушика невелика за своїми розмірами (її довжина сягає 27 км.), площа складає близько 89 км. кв.

Виробничий центр знаходиться в Агро-еколого-рекреаційному кластері Фрумушика-Нова (Болградський район Одеської області). Межі території Долина Фрумушика визначаються ландшафтними особливостями території та визначені спеціалістами Одеського національного університету імені І.І. Мечникова (Тодоров В.І., кандидат географічних наук, доцент, докторант кафедри економічної та соціальної географії і туризму, Муркалов О.Б., кандидат географічних наук, доцент кафедри фізичної географії та раціонального природокористування) за планово-картографічними матеріалами, ландшафтным та географічним вишукуванням долини річки Фрумушика (Матеріали додаються).

НМПТ Долина Фрумушика поєднує населені пункти південно-західної частини Одеської області. Територія знаходиться в межах північно-східної частини Болградського району та північної частини Білгород-Дністровського району (початок північно-західніше села Семисотка, закінчується за межами села Василівка). Територіально в межах долини знаходяться 4 населені пункти – Агро-еколого-рекреаційний кластер Фрумушика-Нова (Бородінська селищна територіальна громада Болградський район), села Нові Каплани та Василівка (Павлівська сільська територіальна громада Болградський район), село Семисотка (Петропавлівська сільська територіальна громада Білгород-Дністровський район) (Додаток 1).

Площа району складає 8 907,02 га з загальним периметром території в 59 600 м.

Площа виноградарсько-виноробного району, розміщеного в межах Долина Фрумушика, включає в себе масиви виноградних насаджень в межах Агро-еколого-рекреаційного кластеру Фрумушика Нова (насадження сортів Каберне Совіньйон та Мерло, Ркацителі та Цитронний Магарача), а також виноградні насадження приватних садиб у селах, що входять в межі долини.

Детальні межі ареалу представлено за допомогою каталогу координат, опираючись на попередні вишукування спеціалістів ОНУ ім. І.І. Мечникова (Додаток 1).

5. Опис способу виробництва товару

Інформація щодо сортів винограду, з яких виготовляють вина

Тип ВБ: вино біле Долина Фрумушика

- Ркацителі
- Цитронний Магарача

Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом - щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших неароматичних білих сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва білих вин.

Тип ВЧ: вино червоне Долина Фрумушика

- Мерло
- Каберне Совіньйон
- Каберне Совіньйон - Мерло.

Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших неароматичних червоних сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва червоних вин.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовуються для підсолоджування.

Тип ВР: вино рожеве Долина Фрумушика

- Мерло
- Каберне Совіньйон
- Каберне Совіньйон - Мерло

Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших неароматичних червоних сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва рожевих вин.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовуються для підсолоджування.

Сортовий склад виноградників:

Сортовий склад виноградників для виробництва вин НМПТ Долина Фрумушика відповідає сортовому складу вин відповідно до їх типу.

Якщо на виноградниках для виробництва вин НМПТ Долина Фрумушика є виноградні кущі сортів, які не районовані або непридатні для цього типу вина, цей сорт винограду не використовується для виробництва даного типу вина з географічним зазначенням.

Виробництво винограду в демаркованому географічному районі

Виноградники одного сорту займають невеликі площі, а саме масиви виноградних насаджень в межах Агро-еколого-рекреаційного кластеру Фрумушика-Нова (насадження сортів Каберне Совіньйон (1,5 га), Мерло (1 га), Ркацтелі (2 га), Цитронний Магарача (площею 1 га), та виноградні насадження приватних садиб у селі Василівка та ін., що входять в межі долини.

Максимальний урожай винограду (на гектар)

Тип ВБ: вино біле Долина Фрумушика

- Ркацтелі – до 8 000 кг/га
- Цитронний Магарача – до 8 000 кг/га

Тип ВЧ: вино червоне Долина Фрумушика

- Мерло – до 7 500 кг/га
- Каберне Совіньйон – до 7 500 кг/га
- Каберне Совіньйон - Мерло – до 7 500 кг/га.

Тип ВР: вино рожеве Долина Фрумушика

- Мерло – до 7 500 кг/га
- Каберне Совіньйон – до 7 500 кг/га
- Каберне Совіньйон - Мерло – до 7 500 кг/га.

У роки, коли кліматичні умови сприятливі, існує можливість збільшення максимальної врожайності на 0,5 кг на кущ винограду, але не перевищувати більше ніж на 20% максимальну зазначену урожайність на гектар.

Визначені стандарти у виноградарстві**Кількість кущів винограду на гектар і структура виноградників**

від 2222 до 5 290 кущів винограду на гектар при схемі закладання 3,0 x 1,5 м та 2,1 x 0,9 м.

Системи формування кущів

Формування кущів винограду за системою Гюйо (з модифікованими формами ведення). Формування за системою двоплечий кордон чи інші з короткою та середньо змішаною обрізкою

Агротехнічні заходи

- Збір винограду здійснюють ручним способом у ящики.
- Сорткування грон з видаленням сухих, пошкоджених шкідниками та хворобами ягід здійснюють на сучасному селекційному столі.
- Передбачена переробка винограду з видаленням або без видалення гребенів. Пресування здійснюють як м'язги, цілих ягід, так і цілих грон.

Основні параметри якості винограду / суслу**Тип ВБ: вино біле Долина Фрумушика**

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 180 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³;
- РН суслу: 2,8 – 3,3.

Тип ВЧ: вино червоне Долина Фрумушика

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 197 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³;
- РН суслу: 3,2 – 3,6.

Тип ВР: вино рожеве Долина Фрумушика

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 197 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³;
- РН суслу: 3,2 – 3,6.

Виноград, який використовують, повинен забезпечувати мінімальну природну алкогольну міцність (%):

- Тип ВБ: біле вино Долина Фрумушика: 11 %;
- Тип ВЧ: червоне вино Долина Фрумушика: 12 %;
- Тип ВР: рожеве вино Долина Фрумушика: 12 %;

Збір винограду здійснюється виключно вручну, транспортування винограду здійснюється у ящиках.

Мінімальний і максимальний природний вміст кислоти у виноградному соку (г/дм³)

- Тип ВБ: біле вино Долина Фрумушика: 6-10 г/дм³.
- Тип ВЧ: червоне вино Долина Фрумушика: 6-10 г/дм³.
- Тип ВР: рожеве вино Долина Фрумушика: 6-10 г/дм³.

Виробництво вина в демаркованому географічному районі

Визначені стандарти для виробництва вина

Виробництво вина / способи виноробства

Звичайні технологічні практики з обмеженнями, переліченими в розділі 2.6.1. і в розділі 2.6.3, а саме:

Вино біле Долина Фрумушика виробляють з винограду сортів Цитронний Магарача та Ркацителі.

- Виноград переробляється на лініях переробки винограду з відділенням або без відділення гребенів, кожен сорт окремо.
- На пресування направляється як м'язга, так і цілі грона. Одержана м'язга сульфитується, за необхідності, направляється на передферментаційну мацерацію холодом.
- Обробка соку при необхідності
- Сусло знімається з грубого осаду, при необхідності, додатково відстоюється на тонкому осаді і зброджується на чистій культурі дріжджів. Бродіння проводять як в нержавіючих ємностях, так і в дубовій тарі.
- Зброджені виноматеріали, в залежності від якості дріжджового осаду, можуть бути направлені на витримку на тонкому осаді дріжджів або знімаються з дріжджового осаду, та, при необхідності, егалізуються.
- При необхідності, виноматеріали, що розлиті в пляшки без зовнішнього оформлення, маркування та пакування, направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку.
- Витримка пляшкова здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше як 1 місяць.

Вино червоне Долина Фрумушика виробляють з винограду сортів Каберне Совіньйон, Мерло та суміші виноматеріалів.

- Виноград переробляється на лініях переробки винограду з відділенням гребенів, кожний сорт окремо.
- Одержана м'язга сульфитується та направляється, при необхідності, на передферментаційну мацерацію холодом.
- Бродіння соку на м'яззі проводиться із плаваючою «шапкою» на чистій культурі дріжджів з перемішуванням, в кількості, яка забезпечує необхідні умови для бродіння та екстракції. Допускається постферментаційна мацерація на м'яззі.

- При залишковому вмісті цукрів менше 4 г/дм³ м'язга направляється на пресування. Одержане сусло направляється на доброджування.
- Зброджені виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються та, при необхідності, направляються на яблучно-молочне бродіння.
- Яблучно-молочне бродіння проводять з додаванням чистої культури молочнокислих бактерій з контролем температурного режиму
- При необхідності виноматеріали подають на витримку у дубову тару не менше як 6 місяців.
- Після витримки, при необхідності, виноматеріали купажують у співвідношенні, визначеному технологічними інструкціями.
- При необхідності, виноматеріали, що розлиті в пляшки без зовнішнього оформлення, маркування та пакування, направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку.
- Витримка пляшкова здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше як 1 місяць.

Вино рожеве Долина Фрумушика виробляють з винограду сортів Каберне Совіньйон, Мерло та суміші виноматеріалів.

- Виноград переробляється на лініях переробки винограду з відділенням гребенів, кожний сорт окремо.
- Одержана м'язга сульфитується та направляється, при необхідності, на передферментаційні мацерацію холодом.
- Обробка сусла при необхідності
- Сусло знімається з грубого осаду, при необхідності, додатково відстоюється на тонкому осаді і зброджується на чистій культурі дріжджів. Бродіння проводять як в нержавіючих ємностях, так і в дубовій тарі.
- Зброджені виноматеріали, в залежності від якості дріжджового осаду, можуть бути направлені на витримку на тонкому осаді дріжджів або знімаються з дріжджового осаду, та, при необхідності, егалізуються.
- При необхідності, виноматеріали, що розлиті в пляшки без зовнішнього оформлення, маркування та пакування, направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку.
- Витримка пляшкова здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше як 1 місяць.

Вихід сусла

- Біле вино: не більше як 65%.
- Червоне вино: не більше як 70%.
- Рожеве вино не більше як 65%.

Обмеження збагачення

Якщо виникає необхідність, відповідно до кліматичних умов, для вин, призначених для виробництва вин НМПТ Долина Фрумушика, може бути дозволено збільшення природного вмісту алкоголю за об'ємом свіжого винограду, виноградного сусла, виноградного сусла в процесі бродіння (ферментації), нового (молодого) вина, що ще перебуває в бродінні (ферментації) та вина.

Збільшення природного вмісту алкоголю за об'ємом не повинно перевищувати 1,5% об. В роки з надзвичайно несприятливими кліматичними умовами, за умови

затвердження компетентними установами, межа може бути збільшена ще на 0,5% об.

Збільшення природного вмісту алкоголю за об'ємом виконується лише:

- щодо свіжого винограду, виноградного сусла в процесі бродіння або молодого вина, що ще перебуває у ферментації: додаванням сахарози, концентрованого виноградного сусла або ректифікованого концентрованого виноградного сусла;
- щодо виноградного сусла: додаванням сахарози, концентрованого виноградного сусла або ректифікованого концентрованого виноградного сусла або шляхом часткової концентрації, включаючи зворотний осмос;
- щодо вина - шляхом часткової концентрації в процесі охолодження.

Застосування одного із процесів збагачення перешкоджає застосуванню іншого, якщо вино чи виноград повинні бути збагачені концентрованим виноградним суслом або ректифікованим концентрованим суслом.

Додавання сахарози до свіжого винограду та виноградного сусла можна робити лише сухим способом.

Додавання концентрованого виноградного сусла або ректифікованого концентрованого виноградного сусла не повинно впливати на збільшення початкового обсягу свіжого подрібненого винограду, виноградного сусла, виноградного сусла в процесі бродіння або молодого вина, що ще перебуває у ферментації, більш ніж як на 6,5%.

Концентрація виноградного сусла або вина:

- не може зменшити початковий обсяг цих продуктів більше ніж на 20%;
- не може збільшити природний вміст алкоголю цих продуктів більше ніж на 2% об.

Процеси збагачення можуть збільшити загальний вміст алкоголю за об'ємом у свіжому винограді, виноградному суслі, виноградному суслі в процесі бродіння, новому вині, що ще перебуває у ферментації, або вині: максимум до 12,5% об.

Збагачення здійснюється в межах НМПТ Долина Фрумушика на виноробному підприємстві, де має виготовлятися продукція, призначена для виробництва вин НМПТ, і виробники ведуть облік цього енологічного процесу, відмічають цю інформацію в товаросупровідній документації.

Збагачення може відбутися до 15 березня наступного після збору врожаю року, за винятком випадків, коли процес здійснюється концентрацією за рахунок охолодження, що може бути здійснено без обмеження в часі.

Обмеження підсолоджування

Для збереження основних характеристик вин, здобутих із специфічних сортів винограду української селекції, не застосовують енологічний процес підсолоджування. Це гарантує, що лише екологічні умови території та антропогенні чинники (традиції та енологічні практики) впливають на якість та характеристики вин.

Підсолоджування вин НМПТ Долина Фрумушика може бути дозволено лише в випадку використання одного або декількох наступних продуктів: виноградне сусло, концентроване виноградне сусло, ректифіковане концентроване виноградне сусло. Загальний вміст алкоголю за об'ємом відповідного вина не може бути збільшено більше ніж на 4% об.

Підсолодження вин НМПТ Долина Фрумушика проводиться в межах НМПТ Долина Фрумушика, а також на виноробному підприємстві, де виробляється вино.

Виноградне сусло і концентровані виноградні сусла для підсолоджування вин НМПТ мають надходити з НМПТ Долина Фрумушика.

Підсолоджування можна проводити лише на етапах виробництва та оптового продажу.

Обмеження підкислення і кислотопониження

Свіжий виноград, виноградне сусло, виноградне сусло при бродінні, молоде вино, що ще перебуває в процесі бродіння, і вино можуть піддаватися кислотопониженню і підкисленню.

Підкислення продуктів, крім вин, зазначених у пункті 1, може здійснюватися лише до межі 1,50 г/л, вираженої винною кислотою, або 20 міліеквівалентів на літр.

Підкислення вин може здійснюватися лише до межі 2,50 г/л, вираженої винною кислотою, або 33,3 міліеквівалентів на літр.

Кислотопониження вин може здійснюватися лише до межі 1 г/л, вираженої винною кислотою, або 13,3 міліеквівалентів на літр.

Виноградне сусло, призначене для концентрації, може частково піддаватися кислотопониженню.

Підкислення проводять в межах НМПТ Долина Фрумушика на виноробному підприємстві, де виготовляється продукція, призначена для виробництва НМПТ, а виробники ведуть облік цих енологічних практик та вносять цю інформацію в товаросупровідну документацію (якщо це обумовлено законодавством).

Кислотопониження і підкислення одного і того самого продукту не дозволяється.

Енологічний процес кислотопониження та підкислення має здійснюватися не пізніше 15 березня, наступного року після збору врожаю року, за винятком випадків кислотопониження та підкислення вина, які можуть здійснюватися протягом року.

Інші обмеження

При виробництві вина з НМПТ Долина Фрумушика не застосовують недозволених енологічних практик: додавання води (за винятком випадків спеціальної технологічної потреби, яка спеціально затверджена), додавання спирту (за винятком отримання сусла свіжого виноградного, бродіння якого припиняється додаванням спирту) та інших процедур, які не дозволені законодавством.

Змішування вина, призначеного для виробництва вин із назвою місця походження товару, що походить з НМПТ Долина Фрумушика, не може проводитись з суслом чи винами з інших виноградарських територій.

Дата першого випуску вин на ринку

- Для вин – не раніше 1 січня наступного за врожаєм року;
- 15 листопада, коли врожай був зібраний для вин із НМПТ з традиційним зазначенням «молоде вино».

Інше

- Ферментація/бродіння за умов контрольованого температурного режиму;
- Ферментація/бродіння білих та рожевих тихих вин відбувається за температури 16-18°C, але не більше як 20°C;
- Ферментація/бродіння червоних тихих вин відбувається за температури 26-28°C, але не більше як 30°C;
- Застосування дубових чіпсів забороняється.
- Витримка виноградного сусла здійснюється в нейтральних місткостях (неіржавна сталь, емаль) чи в дубових бочках.

Особливі енологічні процеси, що застосовуються під час виробництва та обмеження щодо умов виробництва

Для виробництва вин використовують виноград із власних насаджень та територій у межах визначеного географічного району з обмеженою врожайністю з 1 га відповідно Специфікації.

6. Відомості про взаємозв'язок особливої якості (інших характеристик, репутації) товару з його географічним походженням

Детальна інформація щодо виноробного географічного району

А) Детальна інформація щодо природних факторів, які суттєво впливають на зв'язок із якістю та властивостями вина

Вплив місцевості та орографічних характеристик на якість і характеристики вина

Розташування

НМПТ Долина Фрумушика поєднує населені пункти південно-західної частини Одеської області. Територія знаходиться в межах північно-східної частини Болградського району та північної частини Білгород-Дністровського району (початок північно-західніше села Семисотка, закінчується за межами села Василівка). Територіально в межах долини знаходяться 4 населені пункти – Агро-еколого-рекреаційний кластер Фрумушика-Нова (Бородінська селищна територіальна громада Болградський район), села Нові Каплани та Василівка (Павлівська сільська територіальна громада Болградський район), село Семисотка (Петропавлівська сільська територіальна громада Білгород-Дністровський район) (Додаток 1).

Широта та довгота

Територія Долина Фрумушика розташована між 46°07'49,51" та 46°22'00,43" північної широти та між 29°21'33" та 29°27'16,11" східної довготи.

Висота (мінімальна та максимальна, м)

Висотні відмітки території коливаються в межах від 32 до 167 метрів над рівнем моря, в середньому переважаючими на території є відмітки 100-120 метрів над рівнем моря.

Орографічні характеристики та схил

Долина Фрумушика розташована на схилах Південно-Молдавської височини. Вона глибока (в середньому сягає 50-100 м.), каньйоноподібна, з вузькими надзаплавними терасами і заплавою, в які глибоко врізане русло. Правий схил більш високий. Переважаюча стрімкість схилу складає 0-3°, 3-7°. (Додаток 2)

Місце розташування місцевості

В геоструктурному відношенні Долина Фрумушика розташована на стику Причорноморської тектонічної западини та Придобружанського прогину, де давньокристалічний палеозойський цоколь занурений на 2,5 км і перекритий

потужним чохлом осадових порід. Вкрита алювіальними відкладами – супісками та суглинками.

Ландшафтні особливості та біорізноманіття

За даними спеціалістів ОНУ ім. І.І. Мечникова та згідно сучасного комплексного фізико-географічного районування територія належить до Південно-Молдавської схилово-височинної області Дністровського-Дніпровського краю північно-степової підзони степової зони.

Переважають різнотравно-типчаково-ковилові і типчаково-ковилові цілинні і вторинні степи. Північніше села Фрумушика Нова збереглися ділянки степової рослинності з байрачними лісами та чагарниками. Унікальний цілинний ландшафт сформувався завдяки тому, що близько восьмидесяти років територія не розорювалась, не була залучена до сільськогосподарського виробництва, отже не мала інтенсивного антропогенного навантаження.

Відмінністю долини Фрумушика та сусідніх територій є велике біологічне різноманіття цілинної ділянки степу. В Тарутинському степу нараховується близько 650 видів судинних рослин, з яких понад 20 внесені в регіональну, національну і міжнародну червоні книги. Також тут налічується більше 200 видів птахів, ссавців, земноводних і плазунів, в тому числі багато з них є рідкісними видами.

Рішенням Одеської обласної ради від 26.04.2012 р. за № 445-VI природну територію Веселодолинської сільської ради Тарутинського району (нині Бородінська селищна територіальна громада Болградського району) загальною площею 5 200 гектарів оголошено ландшафтним заказником місцевого значення «Тарутинський степ» (Додаток 4.4 та 4.5 – Рішення Одеської обласної ради, Охоронне зобов'язання Тарутинської районної державної адміністрації).

Перелік Смарагдових територій для України ухвалений у 2016 р. Територія ландшафтного заказника місцевого значення «Тарутинський степ» також включена до Смарагдової мережі (Додаток 4.2) та представлена на карті, що демонструє відомі місцезнаходження видів тварин і рослин в Україні, включених до Резолюції 6 Бернської конвенції, для яких створюються території Смарагдової мережі (<http://emerald.net.ua/>). Смарагдова мережа або ж Emerald Network є новітньою системою природоохоронних територій та їх менеджменту, які мають особливу цінність для збереження природних видів флори, фауни та типів оселищ (ASCI).

Рішенням постійного комітету Бернської Конвенції зі збереження дикої флори та фауни і природних середовищ існування в Європі (39 зустріч, 3-6 грудня 2019 р., Страсбург, Рада Європи) ландшафтний заказник місцевого значення «Тарутинський степ» включений до Оновленого списку офіційно визнаних об'єктів Смарагдової мережі за номером UA0000137 із площею 6 176 га. Об'єкти в межах Смарагдової мережі разом із територіями Натура 2000 становлять ядро Загальноєвропейської екологічної мережі (Pan-European Ecological Network (PEEN)), яка також підтримується Бернською конвенцією (Додаток 4.3 та за посиланням <https://rm.coe.int/updated-list-of-officially-adopted-emerald-sites-december-2019-/168098ef51> , Тарутинський степ – ст. 35).

Вищезазначене свідчить про те, що Тарутинський степ є географічною територією із визначеними природними особливостями.

Вплив водних поверхонь

Річка Фрумушика, як і всі річки південно-західної частини Одеської області, була випрямлена в результаті проведення гідромеліоративних робіт. Однак, завдяки незначній протяжності вона має доволі сталі гідрологічні характеристики, особливо в

періоди дощів. Саме дощове живлення річок є основним. Відсутність в останні десятиліття стійкого снігового покриву мінімізувала вплив цього чиннику на живлення річок регіону. Відсутність стійкого водотоку в річці особливо негативно впливає на життєдіяльність населення південної, господарськи освоєної частини долини (села Василівка та Нові Каплани).

В с. Нові Каплани є водотік, який пересихає, але гідрологічно відноситься до басейну річки Фрумушика.

Характеристика клімату

Клімат території традиційний для степової зони – помірно-континентальний з жарким сухим літом, м'якою малосніжною нестійкою зимою. Сучасні зміни клімату призводять до збільшення цих процесів.

Долина Фрумушика знаходиться в межах найбільш посушливої на Одещині зони без стійкого снігового покриву взимку. Виноградарська територія НМПТ Долина Фрумушика згідно агрокліматичного районування Одеської області входить до центрального агрокліматичного району, для якого характерний дуже теплий посушливий клімат.

Для зони характерно: середня місячна температура повітря протягом року від -2,0 °C в січні до 21,6 °C в липні, кількість днів з температурою повітря понад +30 °C становить 20-30 днів на рік та більше, середній із абсолютних мінімумів температури повітря становить -18...-20 °C (один раз в десять років -23...-25°C), річна кількість опадів коливається в межах 375-425 мм (до 482 мм, від 26 мм в березні-жовтні до 63 мм в червні-липні), кількість опадів за теплий період складає приблизно 316 мм, вегетаційний період триває 220-240 днів, з яких 180-190 днів активної вегетації, сума активних температур сягає 3100-3300 °C (в окремі роки 3000-3700 °C), середня тривалість зимового періоду – 80-85 днів.

Дані кліматичних спостережень за останні 25 років (період 1994-2018 рр.), проаналізовані з метою підготовки цієї специфікації, вказують на те, що кліматичні умови є специфічними та сприятливими для вирощування виноградних насаджень, що, безумовно, впливає на якість та характеристики вин з Долини Фрумушика.

Нижче наведені основні кліматичні параметри, які окремо або в сукупності впливають на якість та характеристики вина.

Середньорічна температура повітря (ТМ ANN) у НМПТ Долина Фрумушика становить від 11 до 12 °C, що класифікує цю територію, як сприятливу для вирощування винограду.

Середня температура повітря за вегетаційний період (ТМ VEG) становить від 17 до 19 °C, що відносить цей виноградарський район до теплого кліматичного класу та забезпечує хороші умови для виробництва високоякісного винограду.

Індекс Вінклера (WI) становить від 1 667 до 1 944, що відносить територію з зазначенням до III кліматичного класу (CI в ЕС), що сприятливий для виробництва високоякісних вин.

Геліотермічний індекс Х'югліна (HI) в НМПТ Долина Фрумушика становить від 1 800 до 2 100, що відносить цю територію до помірного кліматичного класу (HI-1). Такі значення показника вказують на те, що є достатня кількість тепла та світла для отримання необхідного вмісту цукру у винограді.

Індекс холодної ночі (CI) в НМПТ Долина Фрумушика становить від 12 до 14, що відносить цю область до кліматичного класу «Холодної ночі» (CI+1).

Індекс сухості (DI) у цьому виноградарському районі знаходиться в межах 50 ... -100, що відносить ЗПП Долина Фрумушика до кліматичного класу «Помірно сухий»

(DI+1). Ці дані свідчать про можливу часткову нестачу вологи в ґрунті, що впливає на зниження врожаю винограду і, отже, на належну його якість. Виробники можуть долати цю проблему, зрошуючи виноградники влітку, коли в ґрунті спостерігається найбільший дефіцит води. На виноградниках Фрумушика Нова впроваджуються системи краплинного зрошення.

Аналіз суми опадів показує, що середньорічна кількість опадів (RR ANN) становить від 400 до 500 мм, а середня кількість опадів за вегетаційний період (RR VEG) - від 250 до 300 мм. Це свідчить про те, що менша кількість опадів знижує ймовірність захворювань, тим самим забезпечуючи належну якість винограду (повне вираження сортових та теруарних характеристик).

Кількість днів з заморозками (мінімальна температура $<0^{\circ}\text{C}$) за вегетаційний період (NTN0) становить 1-2. Невелика кількість днів з заморозками у вегетаційний період вказує на дуже низький ризик в процесі виробництва винограду, тому всі агротехнічні операції та операції з насадженнями проводяться в достатній кількості і регулярно, що забезпечує хорошу якість винограду.

Кількість днів з максимальною температурою понад 35°C (NTX35) становить 0-1, що свідчить про відсутність ризику погіршення якості винограду через стрес від високих температур. Це дає можливість отримати виноград стандартної хорошої якості та виділити характеристики сортів та самого виноградарського району.

Кількість днів з мінімальною температурою $<-15^{\circ}\text{C}$ (NTN15) в НМПТ ДОЛИНА ФРУМУШИКА становить лише 1-2, тобто відсутній ризик морозонебезпечності протягом зими. Це дозволяє точно спланувати необхідні врожаї за рахунок більш сильної обрізки, і, таким чином, отримувати хорошу якість винограду та характеристики вина НМПТ Долина Фрумушика.

Тривалий беззаморозковий період в НМПТ Долина Фрумушика – 190-200 днів – забезпечує безперебійне виробництво та дозрівання винограду навіть пізніх сортів (перші осінні заморозки наступають в третій декаді жовтня, в окремі роки – в кінці вересня).

Всі перераховані вище кліматичні параметри та біокліматичні показники вказують на те, що в межах НМПТ Долина Фрумушика є сприятливі кліматичні умови для вирощування винограду та виробництва високоякісного та специфічного винограду та вина.

Основними кліматичними характеристиками виноградарського району є теплий клімат протягом вегетаційного періоду, але з помірними екстремальними низькими та високими температурами, холодними та свіжими ночами, помірно сухими кліматичними умовами. Ці умови складають кліматичну специфіку виноградарського району, що впливає на якість та характеристики вина цього НМП.

Характеристики ґрунтів

Головне природне багатство – земельні ресурси, що представлені переважно чорноземними ґрунтами з високою природною родючістю. У сполученні з теплим степовим кліматом вони формують високий агропромисловий (сільськогосподарський) потенціал регіону.

Принципова відмінність цієї долини від інших типів місцевості в межах Бородинсько-Тарутинського району – відносно слабка еродованість, що обумовлено сусідством з другими за площею в Європі цілиними землями (Тарутинський степ). Ґрунти на плато – чорноземи звичайні малогумусні міцелярно-карбонатні, в долині ґрунти представлені чорноземами лучними, чорноземами різного ступеню солонцюватості. На схилах переважають дерново-піщані та супіщані за

гранулометричним складом ґрунти, які сприяють розвитку тут виноградарства. Заплавні та надзаплавні тераси можуть ефективно використовуватися під овочеві культури, сади, виноградники та пасовища.

Переважаючими ґрунтами в долині є чорноземи звичайні малогумусні глибокі міцелярно-карбанатні різного ступеню еродованості та гранулометричного складу. Ґрунтові вишукування на території НМПТ показали, що ґрунтам характерний вміст гумусу на рівні 2,8-3,0% в верхньому родючому шарі (середній та підвищений рівень за ДСТУ 4362:2004), показник рН на рівні 7,7-8,1 (слаболужні та середнолужні), ґрунти несолонцюваті (вміст натрію обмінного від суми основ обмінних коливається в межах 1,04-1,30%). Вміст «активного вапна» (активних карбонатів) у шарі 75-80 см в середньому складає 7,7%, а у глибших шарах (145-180 см) – близько 11%, що говорить про низький рівень хлорозонебезпечності ґрунту у верхній частині профілю та середній – у нижній частині профілю (по «Оценке пригодности почв под виноградники» (Симферополь, 1990)). За гранулометричним складом ґрунти середньосуглинкові та важкосуглинкові (за ДСТУ 4362:2004).

Ґрунтові особливості території НМПТ Долина Фрумушика достатні для забезпечення росту і розвитку виноградників, при цьому вміст поживних речовин обумовлює можливість регулювання врожаїв з забезпеченням гарних показників якості винограду, що дає можливість створити збалансоване вино з вираженою специфічною терруарною якістю.

Б) Детальна інформація щодо людського фактору, який має важливе значення для зв'язку з якістю і характеристиками вина

Традиції

Виноградарство та виробництво вина в районі НМПТ Долини Фрумушика мають гарні традиції і беруть початок у другій половині – кінці XVIII століття, коли почалась масова колонізація Півдня України. Це був період інтенсивного заселення іноземцями широченних ланів та степових просторів, які нещодавно опинилися разом із значною частиною українських земель у царській Росії. Колонізація проходила з ініціативи та при вслякій підтримці тодішнього уряду Російської Імперії. Метою уряд вбачав потребу освоєння новопридбаних земель і полегшення асиміляції місцевого населення. Серед переселенців-колоністів з Європейських країн були німці, болгари, греки, швейцарці й молдаване. Кожен з цих народів споконвіку мав виноградарські та виноробні традиції, які вони разом і принесли до нових земель. Одним із підтверджень цього можна вважати Указ імператора Олександра I сенату про влаштування побуту задунайських переселенців, які мешкали в Бессарабії (із книги Агбунова М.В. «Генерал-попечитель: жизнь и деятельность И.Н. Инзова» (Арциз, «Диамант», 2019, 384 с., ISBN 978-966-96509-4-8). За текстом указу згадано виноградарські і виноробні традиції як регіону, так і переселенців. Крім того «Наглядная карта Европейской России» 1903 року демонструє, що вже в ті роки південні регіони Бессарабії, в т.ч. район НМПТ Долини Фрумушики, вважали важливим регіоном для виноградарства та виноробства.

Село Фрумушика було засноване молдаванами, які переселялись з-за Дніпра, як і в разі з іншими переселенцями, також за підтримки Російського уряду. Всім переселенцям надавалися великі пільги. Таким чином, з 1790 року по 1890 роки 9000 молдаван оселилися в степовій Бессарабії. З чисельних джерел (Бессарабия, географический, исторический, статистический, этнографический, литературный и справочный сборник. – М., 1903; Гросул Я.С., Будак И.Г. Очерки истории народного

хозяйства Бессарабии (1861-1905 гг.). – Кишинев, 1972; Егунова А.Н. Бессарабская губерния в 1870-1875 годах. Типография Бессарабского Земства. – Кишинев, 1878 г., с. 53; Загоруйко В.Н. По страницам истории Одесщины – Одесское книжное (общество) издательство, 1960 г., с. 13; История городов и сел УССР (под ред. Тронько) – Институт истории Академии наук УССР. – Киев, 1978. – с. 214; Історія міст і сел. УРСР, Одеська область. – Київ., 1969; Наумко В.І. Хто і відколи живе в Україні. – К., 1998; Хронологический справочник о временной оккупации немецко-румынскими захватчиками Измаильской области и освобождения ее Красной Армией. – Измаил, «Придунайская Правда», 1950 г.; Шилль Емил. Хроники общины Кашпалат. – с. 30) відомо, що саме той період і є початковим у формуванні виноградарських та виноробних традицій на території НМПТ Долини Фрумушики.

Після цього в історії регіону було багато подій. На початку січня 1918 року війська Румунії захопили цей край. Про часи, коли Бессарабія знаходилась під румунською владою, існують різні відгуки. За одними даними – жителі чинили опір румунам, за іншими – «румунські часи» відомі як ті, коли був «порядок», не було крадіжок, не було свавілля. 28 червня 1940 року територія південної Бессарабії ввійшла до складу СРСР та стає частиною УРСР. З цього періоду починається створення колгоспів, один з яких - "Розовський" – проіснував аж до 2001 року.

Вищезазначені історичні дані та чисельні фотографії на виноградниках, із виноробним обладнанням й бочками з вином підтверджують, що виноградарство і виноробство стали важливим напрямом розвитку сільського господарства в регіоні НМПТ Долини Фрумушика.

Виноградарство і виноробство відігравало важливу роль у життєдіяльності мешканців Фрумушика. Без вина не обходились сімейні події (весілля, хрестини, пострижени, іменини, похорони, поминки тощо), календарні свята і обряди зимового і літнього циклу (Різдво, Великдень, Трійця та інші). Вино використовували в народній медицині для лікування особливо простудних захворювань. Існуюча традиційна культура поміркованого вживання вина дає підстави вважати його одним із важливих компонентів національної системи харчування принаймні до середини ХХ ст. Зрештою угоди купівлі-продажу, виконання робіт між окремими особами, колективами закріплювались за звичаєвим правом могоричем, як і вступ юнаків, що досягли певного віку, до парубоцької громади, який супроводжувався внеском у вигляді певної кількості вина. Вино як товар реалізовували для покращення фінансового і майнового стану родини. Важливість виноградарства і виноробства для економіки сільської громади Фрумушики відображена у різноманітних документах. В одному з них («Финансовый отчет примарии Фрумушика-Ноуэ за 1930 год. Сведения о количестве га земли виноградников, засеянных гибридной лозой» // Комунальне підприємство «Ізмаїльський комунальний архів». – Ф.149. – Оп.1. Од. збер. 17.) зафіксовано виділення землі під виноград. Технології приготування вина, принаймні з першої половини ХХ ст.. із розповідей нащадків – вихідців із Фрумушики практично не зазнали суттєвих змін.

Репутація вин з території НМПТ Долини Фрумушика на українському ринку вірцева.

б) Сортіві характеристики виноградників

- Сортіві характеристики виноградників білого вина:

Для виробництва використовується виноград сортів Цитронний Магараца та Ркацетелі.

- Сортіві характеристики виноградників рожевого вина:

Для виробництва використовується виноград сортів Мерло та Каберне Совіньйон.

- Сортові характеристики виноградників червоного вина:

Для виробництва використовується виноград сортів Мерло та Каберне Совіньйон.

На виноградниках для виробництва тихих вин за сезон виконуються наступні операції: обрізування виноградних кущів, сухе підв'язування кущів, при необхідності, виконується видалення зайвих грон, видалення листя в зоні грони, видалення пасинкових грон, внесення гербіцидів, детальне обламівання зелених пагонів, при необхідності, виконується заведення пагонів за дріт, при необхідності, виконується міжкущова культивация, обламівання зелених пагонів, обприскування виноградників виконується не менше 6 разів, краплинне зрошення при необхідності, інколи виконується розпушування ґрунту вручну, скошування зеленої маси.

в) Виробництво винограду (щільність посадки, формування та врожайність)

- Тип ВБ: вино біле Долина Фрумушика:
 - Цитронний Магараца – 8 000 кг/га,
 - Ркацителі – 8 000 кг/га
- Тип ВЧ: вино червоне Долина Фрумушика:
 - Мерло – 7 500 кг/га
 - Каберне Совіньйон – 7 500 кг/га
 - Каберне Совіньйон - Мерло – 7 500 кг/га
- Тип ВР: вино рожеве Долина Фрумушика:
 - Мерло – 7 500 кг/га
 - Каберне Совіньйон – 7 500 кг/га
 - Каберне Совіньйон - Мерло – 7 500 кг/га

г) Виробництво вина та енологічні процеси

Виробництво вина здійснюється сучасними методами та обладнанням і адаптоване до виробництва високоякісних білих, рожевих та червоних вин з НМПТ. Усі етапи виробництва вина, включаючи розлив у пляшки або пакування, має здійснюватися в межах виноградарського району, зазначеного у розділі 2.6. з метою збереження характеристик та особливостей вин, репутації вин з НМПТ Долина Фрумушика та забезпечення простежуваності та ефективності контролю.

Детальна інформація щодо якості та характеристик вин, які виключно пов'язані з географічним середовищем

Унікальні степові ландшафти, сприятливі кліматичні умови (співвідношення термічного режиму та кількості опадів, тощо) та ґрунтові особливості, людський фактор (сучасна технологія та обладнання для виноробства) та традиції створюють основні наступні характеристики білих вин НМПТ: від середнього до помірно високого (з домінуючим помірно високим) вмісту алкоголю та від помірно підвищеного до високого (з домінуючим високим) вмісту кислот, а також від помірного до помірно високого (з переважаючим помірно високим) вмісту екстракту без цукру. Все це впливає на особливість та гармонію білих вин НМПТ Долина Фрумушика.

Виходячи з показника вмісту незбродженого цукру (залишкового цукру), усі види вина є сухими. Білі вина здебільшого світло-солом'яного та солом'яного кольору

з золотавими та іноді зеленуватими відтінками, з гармонійними сортовими ароматами (де спільними є аромати фруктів, ягід та квітів). Вина зазвичай повнотілі і гармонійні, як правило, з освіжаючими кислотами.

Природне середовище та людський фактор (технологія та обладнання, витримка в пляшках не менше як 1 місяць, та ін.) впливає на якість та характеристики червоних вин НМП, які можна охарактеризувати так: від помірного до помірно вищого вмісту алкоголю, від помірно вищого до високого вмісту кислот та помірний вміст екстракту без цукру.

Виходячи з вмісту неферментованого цукру (залишкового цукру), усі види вина є сухими. Червоні вина переважно мають рубіновий колір з відтінками та в більшості фруктовий аромат, в тому числі заспиртованих фруктів. Всі вина структуровані та збалансовані.

Опис/пояснення причинно-наслідкових зв'язків між особливостями виноробного району (природними та людськими факторами, що зумовлюють вищеописані характеристики вина, а також детальна інформація щодо якості або характеристик вина, які по суті або виключно спричинені географічним середовищем.

Природні умови

Вплив на якість та характеристики вина природних (ландшафтних) та людських факторів виноградарського району в межах НМПТ Долина Фрумушика дуже виражений. Ключовою відмінністю Долини Фрумушика та сусідніх територій є велике біологічне різноманіття цілинної ділянки степу. Збереження території відбувається і за рахунок підтримки держави.

Рішенням Одеської обласної ради від 26.04.2012 р. за № 445-VI природну територію Веселодолинської сільської ради Тарутинського району (нині Бородінська селищна територіальна громада Болградського району) загальною площею 5 200 гектарів оголошено ландшафтним заказником місцевого значення «Тарутинський степ».

Територія ландшафтного заказника місцевого значення «Тарутинський степ» включена до Смарагдової мережі та представлена на карті, що демонструє відомі місцезнаходження видів тварин і рослин в Україні, включених до Резолюції 6 Бернської конвенції, для яких створюються території Смарагдової мережі.

Рішенням постійного комітету Бернської Конвенції зі збереження дикої флори та фауни і природних середовищ існування в Європі (39 зустріч, 3-6 грудня 2019 р., Страсбург, Рада Європи) ландшафтний заказник місцевого значення «Тарутинський степ» включений до Оновленого списку офіційно визнаних об'єктів Смарагдової мережі за номером UA0000137 із площею 6 176 га. Об'єкти в межах Смарагдової мережі разом із територіями Натура 2000 становлять ядро Загальноєвропейської екологічної мережі (Pan-European Ecological Network (PEEN)), яка також підтримується Бернською конвенцією.

На відміну від бідних антропогенних агроценозів тут є умови для відновлення та покращення якості ґрунтового покриву. В Тарутинському степу нараховується близько 650 видів судинних рослин, з яких понад 20 внесені в регіональну, національну і міжнародну червоні книги. Також тут налічується більше 200 видів птахів, ссавців, земноводних і плазунів, в тому числі багато з них є рідкісними видами.

Долина Фрумушика має унікальні умови для розвитку вівчарства, олійних

культур, виноградарства та органічних напрямів господарювання. Цьому сприяє наявність природно-кліматичних умов: для культивування олійних культур (зокрема, лаванди) – великих площ цілих земель, вони ж можуть стати природною основою розвитку вівчарства за випасною технологією; пологі, не круті схили, з природно родючими ґрунтами, які не потребують дренажування, сприяють розвитку виноградарства, а біорізноманіття цілих територій сприяє органічному землеробству.

Ландшафтні особливості території, її цілихність, багатий рослинний світ та гарний клімат, однорідні середнього та важкого складу ґрунти долини ріки Фрумушика мають переважний вплив на вино. Специфічні кліматичні умови (сприятливий індекс Вінклера, індекс Х'югліна, сума температур повітря вегетаційного періоду, опади тощо) також впливають на характеристики та якість вина.

Значний вплив на виробництво має і людина (в тому числі Агро-еколого-рекреаційний кластер Фрумушика Нова), регулюючи врожай, застосовуючи сучасні технології та обладнання. Для білих вин НМПТ, для яких характерні помірно високий вміст алкоголю та високий вміст кислот, а також помірно високий вміст екстракту без цукру, мають значення ґрунти, застосування сучасних технологій (контрольована ферментація за знижених температур та прохолодна ферментація), та кліматичні умови (III кліматична зона за індексом Вінклера, помірний (HI-1) індекс Х'югліна, теплий клас за показником суми температур повітря вегетаційного періоду, але не такий гарячий тощо), що проявляється в переважній легкості та гармонійності вина з хорошим вмістом кислот.

Якість та характеристики червоних вин НМПТ Долина Фрумушика відображають особливості території та спричинені людським фактором, таким як сучасна технологія виробництва, витримка вина в бочках. Зв'язок між характеристиками вина та виноградарською територією полягає у впливі специфічних умов колишньої долини річки Фрумушика, цілих території та сприятливості кліматичних умов для червоних сортів винограду (індекс Вінклера, індекс Х'югліна, сума температур повітря вегетаційного періоду тощо), які сприяють створенню вина з помірним вмістом екстрактів та помірно високим вмістом алкоголю, з помірно високим та високим вмістом кислот.

Кліматичні характеристики з малою кількістю опадів, але з помірно сухим (DI+1) рівнем індексу сухості, показниками екстремальної температури (NTN0 - кількість днів з заморозками (мінімальна температура $< 0^{\circ}\text{C}$) за вегетаційний період, NTN15 - кількість днів із мінімальною температурою $< -15^{\circ}\text{C}$ і NTX35 - кількість днів із максимальною температурою $> 35^{\circ}\text{C}$) надзвичайно сприятливі, не викликають стрес виноградної рослини, тому якість винограду та всіх типів вина в межах НМПТ Долина Фрумушика є винятковою.

Людський фактор

Вплив людських факторів на якість та характеристики всіх видів вина НМПТ Долина Фрумушика здійснюється шляхом виконання агротехнічних заходів на виноградниках НМПТ, в тому числі в межах Агро-еколого-рекреаційного кластеру Фрумушика Нова: підбір сортів винограду на підставі ландшафтних особливостей району НМПТ Долина Фрумушика; застосування агротехнічних та ампелотехнічних заходів на виноградниках та виробництво вина відповідно до конкретних екологічних характеристик; використання модифікованих форм ведення культури, з системою двоплечий кордон чи інші з короткою змішаною обрізкою; визначення оптимального часу збору врожаю для забезпечення збалансованості речовин (цукру, ароматів

тощо) для отримання якісних вин з характерними для НМПТ Долина Фрумушика особливостями; а також застосування сучасних технологій та енологічних практик відповідно до природних умов.

Таким чином, можна зробити висновок, що вина в межах НМПТ Долина Фрумушика мають специфічні особливості та відрізняються за якістю від вин з навколишніх виноградарських районів за рахунок унікальності ландшафтних умов та антропогенного впливу, що проявляється через регулювання врожайності винограду та використання особливих сучасних технологій виробництва вина.

7. Особливі правила маркування товару

Застосування назви місця походження товару Долина Фрумушика, в тому числі разом із нижчеописаними традиційними зазначеннями, дозволено лише за умови, що 100% сировини для виробництва вина вирощено на території НМПТ.

Вина НМПТ Долина Фрумушика можуть бути бутльовані виключно в скляні пляшки.

Маркування вин НМПТ Долина Фрумушика здійснюється згідно чинного законодавства України або за умовами відповідного експортного договору.

Традиційні зазначення

Традиційне зазначення 1 «**Витримане**»

- Найменування: назва місця походження товару
- Мова традиційного терміну: українська
- Перелік відповідних НМПТ: Долина Фрумушика
- Категорії продуктів з винограду: вино (вино тихе)
- Визначення: Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією (з відділенням або без відділення гребенів), витримкою у дубовій тарі не менше 6 місяців та бажана пляшкова витримка, терміном не менше 1 місяця.

Традиційне зазначення 2 «**Витримка в пляшках**»

- Найменування: назва місця походження товару
- Мова традиційного терміну: українська
- Перелік відповідних НМПТ: Долина Фрумушика
- Категорії продуктів з винограду: вино (вино тихе)
- Визначення: Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією (з відділенням або без відділення гребенів), витримкою в пляшках не менше як 1 місяць.

Традиційне зазначення 3 «**Молоде вино**»

- Найменування: назва місця походження товару
- Мова традиційного терміну: українська
- Перелік відповідних НМПТ: Долина Фрумушика
- Категорії продуктів з винограду: вино (вино тихе)
- Визначення: Вино, випущене на ринок протягом 3 місяців після зброджування, але не пізніше від 1 березня року, що настає після року збору винограду, з якого було вироблено це вино.

Традиційне зазначення 4 «**Бродіння по способу виробництва червоних вин (лонг скін контакт)**»

- Найменування: назва місця походження товару
- Мова традиційного терміну: українська
- Перелік відповідних НМПТ: Долина Фрумушика
- Категорії продуктів з винограду: вино (вино тихе)
- Визначення: Бродіння м'язги білого сорту винограду (Ркацителі) з подальшою постферментаційною витримкою до 6 місяців в ємностях з нержавіючої сталі.

8. Спеціально уповноважені органи або інші органи оцінки відповідності:
(Найменування та місцезнаходження спеціально уповноваженого органу, та/або, за наявності, органу, що перевірятиме відповідність товару специфікації, із зазначенням їх відповідних повноважень щодо товару)

Спеціально уповноважений орган: Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. 01001, М. Київ, вул. М.Грушевського, 12/2. Повноваження щодо контролю особливих якостей чи інших характеристик товарів, щодо яких використовуються географічні зазначення відповідно до Закону України «Про правову охорону географічних зазначень».

Орган, що здійснює повноваження щодо перевірки відповідності товару специфікації:

ПП «АЕС СТАНДАРТ», вулиця Рішельєвська, 73, Одеса, Одеська область, 65012

Державне підприємство "Одеський регіональний центр стандартизації, метрології та сертифікації", Україна, 65014, м. Одеса, вул. Чорноморська, 10.

Підпис (и) заявника (ів)

Прізвище (а) та ініціал (и)

Дата (и) підпису (ів)

Голова ГС Паларієв О.А.

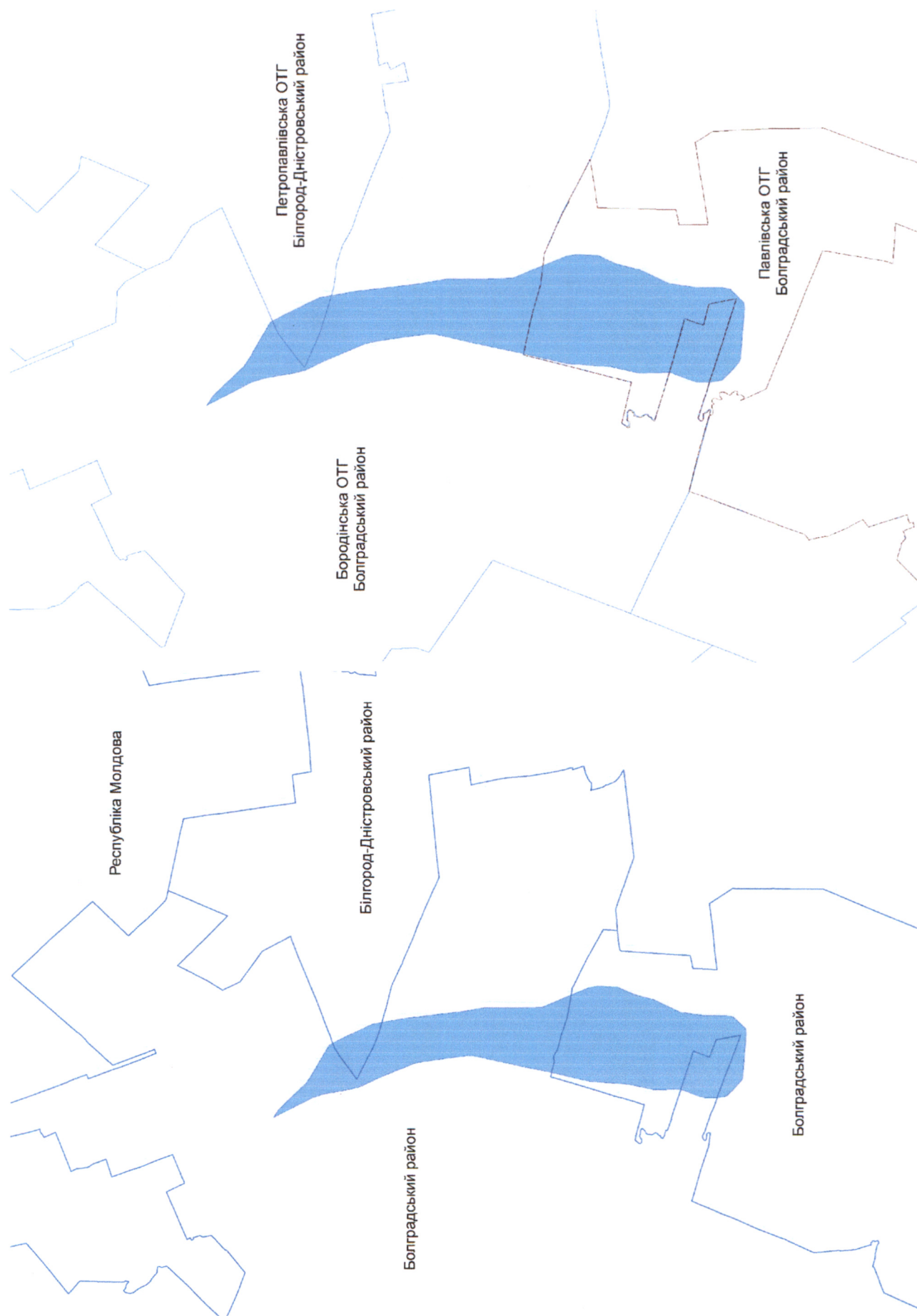
30.04.2021





ДОДАТОК НОМЕР 1: КАРТА МЕЖ ТА КАТАЛОГ КООРДИНАТ КУТІВ ЗОВНІШНІХ МЕЖ ГЕОГРАФІЧНОГО МІСЦЯ,
ДЕ ВИРОБЛЯЄТЬСЯ ВИНО (ВИНО ТИХЕ) ІЗ НАЗВОЮ МІСЦЯ ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРУ ДОЛИНА ФРУМУШІКА
КАРТИ РІЗНОЇ РОЗДІЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ НМПТ ДОЛИНА ФРУМУШІКА





**КАТАЛОГ координат кутів зовнішніх меж території з
захищеним позначенням походження для вина Долина Фрумушика**

Номер точки	Внутрішній кут	Дирекційний кут	Відстань (м)	Координати в метрах	
				X	Y
1	028°46'07"	124°08'10"	565,792	5 127 769,168	3 289 289,77
2	168°20'24"	135°47'45"	1077,742	5 127 451,667	3 289 758,08
3	178°38'33"	137°09'11"	996,013	5 126 679,083	3 290 509,50
4	194°40'57"	122°28'15"	551,960	5 125 948,831	3 291 186,84
5	182°27'07"	120°01'07"	1100,059	5 125 652,497	3 291 652,50
6	178°33'19"	121°27'49"	831,316	5 125 102,163	3 292 605,01
7	149°49'04"	151°38'44"	757,659	5 124 668,245	3 293 314,09
8	177°21'20"	154°17'25"	1268,587	5 124 001,494	3 293 673,93
9	179°07'59"	155°09'25"	629,778	5 122 858,492	3 294 224,26
10	165°33'04"	169°36'21"	1818,431	5 122 286,990	3 294 488,84
11	176°00'02"	173°36'19"	1235,356	5 120 498,404	3 294 816,93
12	180°28'18"	173°08'02"	2036,022	5 119 270,734	3 294 954,51
13	183°01'20"	170°06'42"	1170,976	5 117 249,314	3 295 197,93
14	170°06'42"	180°00'00"	1799,170	5 116 095,728	3 295 399,01
15	182°26'12"	177°33'48"	1493,610	5 114 296,558	3 295 399,01
16	200°43'14"	156°50'35"	1910,781	5 112 804,305	3 295 462,51
17	178°31'03"	158°19'32"	888,306	5 111 047,468	3 296 213,93
18	167°47'15"	170°32'17"	450,631	5 110 221,966	3 296 542,01
19	168°22'38"	182°09'39"	1122,638	5 109 777,466	3 296 616,10
20	157°26'01"	204°43'38"	885,536	5 108 655,630	3 296 573,76
21	188°46'53"	195°56'45"	539,333	5 107 851,295	3 296 203,35
22	181°30'08"	194°26'37"	721,297	5 107 332,711	3 296 055,18
23	169°13'20"	205°13'16"	1614,402	5 106 634,209	3 295 875,26
24	197°55'38"	187°17'39"	1333,713	5 105 173,706	3 295 187,35
25	186°20'49"	180°56'50"	1280,765	5 103 850,787	3 295 018,01
26	170°56'20"	190°00'29"	365,390	5 102 570,201	3 294 996,84
27	146°22'58"	223°37'31"	935,722	5 102 210,367	3 294 933,34
28	144°56'02"	258°41'29"	269,819	5 101 533,032	3 294 287,76
29	163°55'40"	274°45'49"	1274,402	5 101 480,115	3 294 023,18
30	180°33'56"	274°11'52"	1156,693	5 101 585,949	3 292 753,17
31	161°21'56"	292°49'57"	218,175	5 101 670,616	3 291 599,59
32	159°45'47"	313°04'10"	666,423	5 101 755,283	3 291 398,50
33	177°14'22"	315°49'48"	516,412	5 102 210,367	3 290 911,67
34	145°50'16"	349°59'32"	548,100	5 102 580,784	3 290 551,84
35	170°56'48"	359°02'44"	635,088	5 103 120,536	3 290 456,59
36	161°56'35"	017°06'09"	575,791	5 103 755,537	3 290 446,00
37	175°48'58"	021°17'11"	874,586	5 104 305,871	3 290 615,34
38	202°54'40"	358°22'31"	1492,850	5 105 120,789	3 290 932,84
39	166°18'38"	012°03'53"	1417,735	5 106 613,042	3 290 890,50
40	187°51'34"	004°12'19"	2164,839	5 107 999,462	3 291 186,84
41	172°00'15"	012°12'04"	400,629	5 110 158,466	3 291 345,59
42	179°34'04"	012°38'00"	1887,190	5 110 550,050	3 291 430,25
43	180°54'14"	011°43'46"	2550,947	5 112 391,554	3 291 843,01
44	179°07'31"	012°36'15"	1745,997	5 114 889,226	3 292 361,59
45	191°03'18"	001°32'57"	391,723	5 116 593,146	3 292 742,59
46	189°05'39"	352°27'18"	1612,047	5 116 984,730	3 292 753,17
47	181°28'58"	350°58'20"	1146,624	5 118 582,816	3 292 541,51
48	185°26'30"	345°31'50"	338,827	5 119 715,235	3 292 361,59
49	188°11'44"	337°20'07"	1043,678	5 120 043,319	3 292 276,92
50	179°26'40"	337°53'27"	1096,649	5 121 006,404	3 291 874,76
51	184°07'29"	333°45'57"	1023,528	5 122 022,407	3 291 462,00
52	167°26'13"	346°19'44"	503,752	5 122 940,513	3 291 009,57
53	177°02'34"	349°17'10"	498,164	5 123 429,993	3 290 890,50

54	178°58'30"	350°18'40"	1100,497	5 123 919,473	3 290 797,904
55	189°32'29"	340°46'12"	602,466	5 125 004,267	3 290 612,695
56	187°54'18"	332°51'53"	1189,236	5 125 573,122	3 290 414,257
57	179°57'37"	332°54'17"	1277,968	5 126 631,458	3 289 871,860
1				5 127 769,168	3 289 289,776
	9900°00'00"		59 601,820		

Периметр землекористування - **59601,8400** м. Площа землекористування - **8907,0205** (га.)

Голова Громадської спілки "АГРО-ЕКОЛОГО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ КЛАСТЕР "ФРУМУШИКА-НОВА" У ТАРУТИНСЬКОМУ РАЙОНІ"

О.А.Паларієв

