Ref. Ares(2011)1374788 - 19/12/2011

Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано наименование за произход (ГНП) “Ловеч”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано наименование за произход (ГНП) “Ловеч”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Ловеч” може да бъде означавано със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: “Ново”, “Премиум оук или първо зареждане в бъчва”, “Резерва”, “Специална резерва”, “Специална селекция”, “Колекционно”, „Розенталер”.

а). Вино със ЗНП „Ловеч” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за розе – минимум 10,5 об. %;
  - за червени вина - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари – до 4 g/l или до 9 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 грама под съдържанието на остатъчната захар;
- обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина:
  - за розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за розе - не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина - не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за розе - минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП „Ловеч”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят;
  - за розе: наситен розов, с оттенъци на ягода;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – наситен, тъмночервен с виолетови оттенъци;
    Мерло – наситен, пурпурен;
    Пино ноар – рубинен до тъмно рубинен.
- Аромат и вкус:
  - за розе – ароматът е интензивен, подчертано плодов, преобладават тонове на ягода, череша и нар, вкусът е сочен, свеж и плодов;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – аромат на черна боровинка, касис, череша, вкусът е мек, хармоничен, добре структуриран, балансиран с дъбови нотки при винята отлежавали в бъчви;
    Мерло – аромат на зряла слива, вишна, виолетки, печена сметана, вкусът е плътен, обемен, с мазнота, топъл с дъбови нотки при партидите отлежавали в бъчви.
    Пино ноар – аромат на череши, конфитюр от вишни, нежни нюанси на ванилия и сухи листа, вкусът е свеж, леко тръпчив, плътен, мек и плодов.

3. Районът за производство на вино със ЗНП „Ловеч”е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Баховица, с. Слатина, с. Скобелево, с. Йоглав, с. Славяни, с. Владиня, с. Дойренци, находящи се в област Ловеч.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино ЗНП „Ловеч” е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производството на вино със ЗНП „Ловеч” са:

- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Пино ноар.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Баховица, с. Слатина, с. Скобелево, с. Йоглав, с. Славяни, с. Владиня, с. Дойренци, са разположени на границата на Дунавската хълмиста равнина и предпланината на Стара планина. Климатът е умерено-континентален с горещо сухо лято и студена зима. Микроклиматът на ловешките околности е по-мек, отколкото в равнината около Плевен, поради наличието на предпазен скален венец, който спира студените северни ветрове. Преминаващата река Осъм създава през летните горещини известна прохлада. Надморската височина е от 170 до 370 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е 3700 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22.8 ºC. Средната годишна сума на валежите е 620 mm. Почвените типове са сиви горски почви слабо еродирани средно и тежко песъчливо-глинести, алувиално-ливадни почви, тежко песъчливо-глинести, силно излужени черноземи, слабо и средно еродирани, тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Ловеч” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Ловеч” са:
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Пино ноар.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;
  - резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
  - разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътередово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за розе – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено-континенталният сух климат, повлиян от северните склонове на Стара планина, наличието на естествена защита от студените северни ветрове, в съчетание с благоприятните почвените условия в района за развитието на лозовата култура и ограничителните условия на човешкия фактор, предопределят производството на червени вина с наситен цвят, преплитащи се червени и черни плодове в аромата, които се запазват и във вкусовия аромат.

7. Приложими изисквания

а) правна рамка:

- Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета;
- Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията;
- Закон за виното и спиртните напитки;
- Наредба за условията, на които трябва да отговарят качествените вина, произведени в определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване.

б) изисквания на българското законодателство:

- Производителите на качествено вино, произведено в определен район, представят всяка година до 31 март проби от произведеното вино от последната реколта в дегустационните комисии при регионалните лозаро-винарски камари за извършване на органолептична оценка.

- Физико-химичен, микробиологичен анализ и органолептична оценка се извършват на всяка партида качествено вино, произведено в определен район.

- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 150 000 l за вината с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за вината с гарантирано и контролирано наименование за произход.

- Всяко качествено вино, произведено в определен район, се означава с контролен номер. Контролният номер е задължителна индикация.

- Контролният номер се състои от 10 цифри, като първата идентифицира номера на териториалното звено на ИАЛВ, втората - номера на лозаро-винарския район, третата и четвъртата - поредния номер на заявлението, от пета до десета - входящия номер, който определя броя на бутилките от партидата.

8. Контролен орган, който проверява спазването на разпоредбите за спецификация на продукта:

Изпълнителна агенция по лозата и виното
бул. ″Цариградско шосе″ № 125
бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - София
бул. ″Цариградско шосе″ № 125 бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - Пловдив
бул. ″Санкт Петербург″ № 63
4000 Пловдив
Tel/Fax +359 32 6 33 148
+359 32 6 33 148
laboratory_plovdiv@eavw.com

Функции на контролния орган.

а) Ежегодно преди гроздобера проверява състоянието на лозята и гроздето, предназначено за производство на вина със ЗНП и прави предложение пред съответния кмет за обявяване началото на гроздоберната кампания.

б) Със съдействието на представители на съответната регионална лозаро-винарска камара упражнява контрол върху състоянието на лозята в района, провеждането на задължителните агротехнически мероприятия и правилното прилагане на технологията за производство на вина със ЗНП.

в) Ежегодно на база на предварително изготвен план-график извършва контрол на място относно преработката на гроздето и извършените енологични практики и обработки при производството на вина със ЗНП.

г) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен и микробиологичен анализ на всяка партида вино със ЗНП.

д) Издава контролен номер на заявено от производителя количество вино със ЗНП.

е) Събира, проверява и съхранява заявленията и актовете за утвърждаване на качествени вина от определен район.

ж) Служители на ИАЛВ участват в комисията по качествените вина, до която се подават заявленията за утвърждаване на вина със ЗНП.