АКТ ЗА УТВЪРЖДАВАНЕ

№ 0018-2

София, 21.01.2008 г

На основание чл. 51, ал. 1 във връзка с чл. 50 от Наредба за условията, на които трябва да отговарят качествените вина, произведени в определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване (обн. дв. бр.31 от 14 април 2000г., изм. дв. бр.82 от 25 септември 2001г., изм. дв. бр.8 от 22 януари 2002г., изм. дв. бр.31 от 4 април 2003г., изм. дв. бр.23 от 18 март 2005г., изм. дв. бр.78 от 30 септември 2005г.) и решението на Комисията по качествени вина, взето с протокол № 15 от 06.07.2007 г.,

УТВЪРЖДАВАМ:

Вино с гарантирано наименование за произход "Монтана"

Районът за производство на КВГНП "Монтана" е очертан при следните граници на землищата на населените места така, както са нанесени в специализираната карта на лозята: гр. Берковица гр. Бойчиновци, гр. Брусарци, гр. Вълчедръм, гр. Вършец, гр. Монтана, с. Безденица, с. Бистрилица, с. Буковец, с. Вирове, с. Габровница, с. Гаганица, с. Георги Дамяново, с. Горно Церовене, с. Замфирово, с. Киселево, с. Крива бара, с. Лехчево, с. Расово, с. Септемврийци, с. Славотин, с. Комощица., с. Смирненски и с. Стояново.

Виното се произвежда от грозде на сортовете:

- за бели вина: Ризлинг, Мискет врачански, Шардоне;

- за червени вина: Каберне совиньон, Мерло, 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 м до 3,4 м междуредово разстояние и от 1,0 м до 1,5 м вътередово разстояние - максимум до 450 броя лози в декар.

Максималният добив на грозде, допустим за производството на виното, е 9000 кг/ха.

Минималното естествено алкохолно съдържание на гроздето е :

- за белите вина и розе - 10,5 % обемни;

- за червените вина - 11,5 % обемни.

Максималният рандеман на виното от 100 кг грозде е:

- за бели вина и розе - 60 л;

- за червени вина - 65 л.

Винифицирането и обработката се извършват в района, микрорайона или масива на получаване на гроздето.

Виното се произвежда по традиционната за района технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви от 6 до 12 месеца за сортовете, подходящи за отлежаване.

Виното трябва да отговаря на специфичните за виното физико-химични и микробиологични показатели по приложения № 1 и 2 от Наредбата за условията, на които трябва да отговарят качествените вина от определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване.

МИНИСТЪР НА
ЗЕМЕДЕЛИЕТО И П

/ НИХАТ КАБИЛ /

За министър:
Заместник-министър: Д. Пейчев
Заповед за заместване № 1009-17
от 16.01.2008г

РГ/ИАЛВ