Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) - традиционно наименование - Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Лозица”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Лозица”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови. Вино със ЗНП “Лозица” 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”.

а). Вино със ЗНП (ГКНП) “Лозица” има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание - 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 - не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид - не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт - минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика на Вино със ЗНП (ГКНП) “Лозица”:

- Бистрота - бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят - рубинено-червен с керемиден оттенък;
- Аромат и вкус - бутилков букет с нюанси на стафиди, дим, подправки и свежи билкови акценти. Вкусът е леко тръпчив със свеж доста дълъг финал.

3. Районът за производство на вино със ЗНП (ГКНП) “Лозица”е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Лозица, находящо се в общ. Никопол, обл. Плевен.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Лозица” е 9000 kg/ha.

5. Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП “Лозица” е:

- за червени вина и розе: Каберне совиньон.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на с. Лозица попадат в северната част на Дунавската хълмиста равнина. Характерен за тази част е континенталният климат - горещо лято и студена зима. Сумата на годишните валежи е около 600 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е 3850 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23 ºС. Почвените типове са: средноизлужени черноземи - неерозирани, слабоерозирани, средно и силно ерозирани. Почвено-климатичните характеристики благоприятстват получаването на грозде със захарно съдържание над 21 % и киселини от 7 до 9 g/l. Характеристиките на гроздето позволяват достигане на естествено алкохолно съдържание на виното около 12,5 об. % - 13 об. %.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Лозица” е 9000 kg/ha.
- Виненият сорт грозде разрешен за производство на вино със ЗНП “Лозица” е Каберне совиньон.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:

- формировка - Омбрела, Мозер, високостъблен двоен 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 вътредово разстояние - максимум до 450 лози на декар.

• Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
- за червени вина - 65 l.

• Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено-континенталният климат на високото плато на река Дунав, отличаващо се с добър въздушен дренаж, леките карбонатни почви, разположени върху мощен пласт от льос, както и задължителните условия определени от човешкия фактор, допринасят произведеното вино да се отличава с рубинено-червен цвят, аромат с нюанс на стафиди, леко тръпчив и гъвкав вкус.

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.