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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете, подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Лом” 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 “Лом” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина и 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 бели вина и розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина и розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина и розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина – минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП “Лом”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:

Ризлинг – бледо-златист цвят с лек зеленикав нюанс;
Мискет врачански – сламено жълт със зеленикав оттенък;
Шардоне – златисто-жълт;
Траминер – светло-сламен;
Тамянка – сламено-жълт;
Совиньон блан – златисто-жълт със зелени нюанси;
Мускат отонел – бледо жълт.

  - за розе – искрящ розов с нюанси на череша.
  - за червени вина:

Каберне совиньон – рубинено-червен;
Мерло – гранатово-червен;
Пино ноар – наситен рубинен;
Сира – искрящ рубинен;
Гаме ноар – рубинено-червен.

- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Ризлинг – аромат с усещане за билки, цитрус и праскова, вкусът е сочен и плътен с приятно свеж завършек;

Мискет врачански – нежен мискетов аромат с цветисти нюанси, свеж и хармоничен вкус;

Шардоне – аромат на зрели плодове с подчертан цитрус, вкусът е с лек нюанс на дъб и мек финал;

Траминер – цветист аромат, доминиран от роза, вкусът е елегантен и повтаря носа, като загатва за роза, ядки и пъпеш;

Тамянка – комплекс от аромати на цветя и плодове, с акценти на лимон, жасмин, бели цветя, ябълка, праскова, цитрусови плодове и ананас, вкусът е сух и мек, с приятен плодов послевкус;

Совиньон блан – приятен аромат на екзотични плодове, със свежи тревисти акценти, вкусът е свеж, с нюанси на ананас;

Мускат отонел – свеж мускатов аромат, съчетан с горски цветя и индрише, вкусът е нежен, с медени нотки.

за розе – плътен и агресивен аромат, в който доминират плодовите нюанси на вишна, череша и малина, хармоничен вкус, с приятна свежест и дължина на послевкуса.

- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на горски плодове и пикантни подправки, вкусът е с меки танини и черни плодове, с приятна горчивина;

Мерло – аромат на черни плодове с нюанс на подправки, вкусът е плодов, с нюанси на карамел и шоколад;

Пино ноар – богат аромат на зрели горски плодове, с много елегантен намек за дъб и много фини танини, балансирани с приятни плодови киселини;

Сира – аромат на череши, шоколад, бял пипер и мента, кадифен вкус и дълъг запомнящ се финал, с меки танини;

Гаме ноар – ароматът е плодов, с акценти на червени плодове, вкусът е свеж, сочен с нюанси на боровинка.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Лом" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Лом, с. Долно Линево с. Замфир, с. Ковачица и с. Станево, находящи се в област Монтана.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Лом" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Лом" са:

- за бели вина: Ризлинг, Мискет врачански, Шардоне, Траминер, Тамянка, Совиньон блан, Мускат отонел;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира, Гаме ноар.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Лом, с. Долно Линево с. Замфир, с. Ковачица и с. Станево, попадат в климатичния район на крайдунавските низини от севернобългарската умерено континентална климатична област. Надморската височина е от 66 до 115 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3800 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23,4 ºС. Средната годишна сума на валежите е около 540 mm. Почвените типове са представени от карбонатни черноземи, слабо и средно еродирани, леко до средно песъчливо-глинести и делувиални почви, слабо мощни, глинесто песъчливи. Характерно за района е, че основата, върху, която се е формирала почвената покривка е представена главно от льос, льосоподобни материали и алувиални кватернерни отложения.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Лом" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Лом" са:
  - за бели вина: Ризлинг, Мискет врачански, Шардоне, Траминер, Тамянка, Совиньон блан, Мускат отонел;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира, Гаме 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 вътредедово разстояние - максимум до 450 лози на декар.

• Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
- за червени вина – 65 l;
- за бели вина и розе – 60 l.

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

Топлият и сух континентален климат, близостта на река Дунав, съчетани с характерните карбонатни черноземи, образувани върху льос, льосоподобни материали и алувиални кватернерни отложения и ограниченията на човешкия фактор, допринасят за специфичността на произведените вина.

Белите вина са с типични плодови аромати, плътни и силни.

Червените вина са интензивно оцветени с плодови аромати и меки танини.

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.