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

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

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 “Лясковец” 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 (ГНП) “Лясковец” има следните аналитични показатели:

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

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГНП) “Лясковец”:

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

  Шардоне – светло-златист със зеленикав отенък;

  Димят – златист със зеленикав оттенък;

  Алиготе – сламеножълт със зеленикави оттенъци;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – наситено рубинен;

  Мерло – гранатово-червен;

  Гъмза – наситено червен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне - ароматът е плодов, с нюанси на ананас, банан, папая, вкусът е хармоничен и свеж;

  Димят – в аромата преобладават плодове, съчетани с ванилия и дим, вкусът е плътен и хармоничен с плодова свежест;

  Алиготе – ароматът е приятен, плодов, долавят се тонове на ябълки и дюля, вкусът е лек, свеж, мек и хармоничен;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – аромат на зрели горски плодове, балансирани с приятни плодови киселини, вкусът е с много меки танинови тонове, загатнат контакт с дъбова дървесина и плодов послевкус;

  Мерло – аромат на черни плодове с акценти на канела, ванилия и ядки, вкусът е загладен и балансиран с приятен, мек, плодов финал;

Гъмза – аромат на зюмбюл и сладка вишна с нюанси на горски плодове, с леко тяло, приятна свежест и меки танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Лясковец" е очертан при следните граници на землищата на населените места - гр. Лясковец.

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

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

- за бели вина: Шардоне Димят и Алиготе;
- за червени вина: Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Лясковец попадат в началото на Предбалкана, източно от Арбанашкото плато. На юг са северните склонове на Стара планина, а на изток – долината на река Янтра и Дунавската равнина. Релефът е хълмисто равнинен с надморска височина 150–200 m. Климатът е умерено-континентален, като характерна особеност на температурния режим е бързото затопляне през пролетта и застудяване през есента. Районът се характеризира със естествен въздушен дренаж, поради което са рядко явление късните пролетни застудявания и фатални зимни студове. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3700- 3820 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 20,3 до 23,8 ºС. Средната годишна сума на валежите е от 540 до 675 mm. Почвените типове са силно излужени черноземи, слабо еродирани, леко глинести и тъмносиви и сиви горски почви, тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Лясковец" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Лясковец" са:
  - за бели вина: Шардоне, Димят и Алиготе;
  - за червени вина: Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.
- 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 вътредово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Изразеният континентален климат със специфичните климатични показатели дължащи се на близостта на високото Арбанашко плато, което спира западните ветрове и осигурява благоприятен температурен режим, естествения въздушен дренаж, в съчетание с благоприятните почвени типове и ограниченията наложени от човешкия фактор, определят характерността на виното със ЗНП „Лясковец".

Белите вина са с плодови аромати на южни плодове, вкусът е свеж, мек и балансиран.

Червените вина са с наситен цвят, в ароматите преобладават черни горски плодове, вкусът е заоблен, свеж и с 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.