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

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

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 “Монтана” 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 “Монтана” 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 13,3 meq;
  - 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 “Монтана”:

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

Ризлинг – бледожълт със зеленикави оттенъци;
Мискет врачански – наситен, златист;
Шардоне – сламено жълт със зеленикав оттенък.

  - за червени вина:

Каберне совиньон – наситен рубинен;
Мерло – гранатов с виолетов оттенък;
Пино ноар –рубинено червен.

- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Ризлинг – в аромата се усеща ябълка праскова и киви, вкусът е сочен, с добре изразена плодова сладост с балансираща свежест;

Мискет врачански – мискетов аромат, съчетан с цветисти тонове доминирани от теменужка, плътен обемен вкус с пикантна горчивина на финала;

Шардоне – аромат от бели тропични плодове с акценти на грейпфрут, праскова и зелена ябълка, вкусът е сочен и напомня на добре узрял пъпеш, с дълъг финал със спомен за цитруси.

  - за червени вина:

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

Мерло – аромати на горски плод, печена слива, черна стафида, мента, смолисти нотки, ванилия, на вкус е сочно и обло, а танините обилни, остава спомен за тъмен шоколад;

Пино ноар – аромати на дребни червени горски плодове, хрупкава пролетна череша, вишна, съчетани с нюанси на подправки и гъби и фини ванилови тонове, вкусът е сочен с меки танини и усещане за череши и сливи.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Монтана" е очертан при следните граници на землищата на населените места - 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, находящи се в област Монтана.

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

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

- за бели вина: Ризлинг, Мискет врачански и Шардоне;
- за червени вина: Каберне совиньон, Мерло и Пино ноар.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на 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, находящи се в област Монтана, попадат в централната част на Северозападна България, между река Дунав на юг и Северните склонове на Стара планина на север. Релефът е разнообразен – от равнинен в Дунавската равнина до хълмист в по-южните части и склоновете на Стара планина. Климатът е умерено-континентален с топло лято и студена зима. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3500 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22, 5 ºС. Средната годишна сума на валежите е 620 mm. Почвените типове са: сиви горски почви, слабо и средно еродирани, леко еродирани, леко глинести и средно до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Монтана" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Монтана" са:
  - за бели вина: Ризлинг, Мискет врачански и Шардоне;
  - за червени вина: 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 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.

Топлият и сух континентален климат с характерните особености произтичащи от релефа на северните склонове на Стара планина, съчетан с типичните сиви горски почви и ограниченията на човешкия фактор, допринасят за специфичността на произведените вина.

Белите вина са с плодови аромати, вкусът е свеж и хармоничен.

Червените вина са с аромати на черен горски плод, а във вкуса 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.