

**Съществуващи наименования на вина - техническо  
досие****I. НАИМЕНОВАНИЕ(Я) ЗА РЕГИСТРИРАНЕ**

Любимец (bg)

**II. ДАННИ НА ЗАЯВИТЕЛЯ**

<i>Име и длъжност на заявителя:</i>	Изпълнителна агенция по лозата и виното Executive Agency on Vine and Wine
<i>Правен статут, размер и структура (за юридически лица):</i>	Юридическо лице – второстепенен разпоредител с бюджетни кредити към министъра на земеделието и храните.
<i>Гражданство:</i>	България
<i>Адрес:</i>	125 Цариградско шосе 1113 София България
<i>Телефон:</i>	+359 2 97 08 111
<i>Факс:</i>	+359 2 97 08 122
<i>E-mail адрес(и):</i>	sofia@eavw.com

**III. СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА**

<i>Статут:</i>	Приложено
<i>Име на файл:</i>	PDO_Lyubimets.pdf

**IV. НАЦИОНАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ:**

<i>Препратка към законодателството:</i>	<a href="http://www.eavw.com/bg/a.php?id=acts">http://www.eavw.com/bg/a.php?id=acts</a>
---	---

**V. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**

Наименование(я) за регистриране	Любимец (bg)
Еквивалентен(ни) израз(и):	
Традиционно наименование:	Не
Правно основание за предаването:	Член 118т от Регламент (ЕО) № 1234/2007
Настоящото техническо досие съдържа промяна (промени), приета (приети) съгласно:	Член 73, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 607/2009
Вид географско указание:	ЗНП — Защитено наименование за произход

**1. КАТЕГОРИИ ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ**

1. Вино
---------

**2. ОПИСАНИЕ НА ВИНОТО(АТА)****Шардоне**

<b>Аналитични характеристики:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 об. %;</li><li>• 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</li><li>• обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l;</li><li>• летлива киселинност, като оцетна киселина не повече от 13,3 meq;</li><li>• общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;</li><li>• беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.</li></ul>
<b>Органолептични характеристики:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;</li><li>• Цвет: златистозелен;</li><li>• Аромат и вкус: на лимонова кора, кайсиеви ядки и бели цветчета, вкусът е с мека свежест и усещане за пълнота.</li></ul>

**Траминер****Аналитични характеристики:**

- Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 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 13,3 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвет: златист;
- Аромат и вкус: цветист аромат, доминиран от ухания на роза с нюанси на пъпеш и цитрус, вкусът е свеж, с акценти на карамфил и мед.

**Совиньон блан****Аналитични характеристики:**

- Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 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 13,3 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвет: жълтозеленикав;
- Аромат и вкус: аромат на полски треви и цитрусови плодове, вкус с нежни нотки на грейпфрут и ананас, съчетан с мека плътност и балансиран послевкус.

**Мускат отонел**

**Аналитични характеристики:**

- Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 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 13,3 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: сламено - жълт със зелени оттенъци;
- Аромат и вкус: в аромата се откриват акценти на суров бадем, индрише и мушкато, ненатрапчив вкус със свежест и баланс и дълъг, нежен, мускатов аромат на финала.

**Тамянка****Аналитични характеристики:**

- Действително алкохолно съдържание – минимум 10,5 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 13,3 meq;
- общ серен диоксид – не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт – минимум 16 g/l.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: сламено-жълт със зеленикав оттенък;
- Аромат и вкус: аромат на узрели бели плодове, вкусът е свеж, плътен и балансиран, с приятен послевкус.

**Каберне совиньон****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;

- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

#### *Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: рубиненочервен;
- Аромат и вкус: комплексен аромат, в който се откриват подправки, нотки на дъб, дим, шоколад и канела, вкусът е наситен, сочен и хармоничен. Тялото е плътно, меко и загладено, с добре премерени танини и балансирана структура. Дълъг послевкус с нюанс на дъб.

## Мерло

#### *Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

#### *Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: дълбок, рубиненочервен;
- Аромат и вкус: ароматен букет, съчетание от аромати на плодове, ванилия, дъб, кожа и листа, вкусът е балансиран, мек, с дълъг финал.

## Памид

#### *Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: светлочервен;
- Аромат и вкус: аромат на добре узряло грозде с плодови нюанси, вкусът е мек и загладен, добре балансиран, послевкусът създава усещане за свежест.

## Сира

*Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмночервен, мастилен с пурпурен пръстен;
- Аромат и вкус: атрактивен сортов аромат с типичните за Сира акценти на виолетки, какао и месо, във вкуса се преплитат сочна черница, ванилия и деликатни пиперени тонове, в едно плътно, кадифено тяло.

## Мавруд

*Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмен рубинен;
- Аромат и вкус: плодов аромат на вишна с акценти на марципан и кафе, нежно и сладко тяло с мека свежест, хармоничен и пикантен финал на подправки.

## Каберне фран

*Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: пурпурен;
- Аромат и вкус: аромат на горски плодове, пикантни подправки, ванилия и касис, вкусът е плодов с меки танини, плътен и с вкусов аромат.

## Евмолпия

*Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: рубиненочервен;
- Аромат и вкус: ароматът е интензивен и богат - преплитат се нотки на тютюн, есенна шума и ядки, вкусът е мек, с приятна свежест.

## Тракийска слава

*Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

*Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: рубинен;
- Аромат и вкус: плодов аромат с акценти на черни горски плодове и слива, вкусът е плътен, мек и с плодов аромат.

## Рубин

*Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.



**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмночервен;
- Аромат и вкус: ароматът е многопластов, черни зрели плодове, ванилия и кожа, тялото е много добре структурирано.

**Широка мелнишка лоза****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: приятен рубиненочервен с гранатови оттенъци;
- Аромат и вкус: експлозивен аромат с ухание на диви ягоди, зряла череша, пикантни подправки и тонове на тютюн, вкусът е мек и плодов с пикантни подправки във финала.

**Пино ноар****Аналитични характеристики:**

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

**Органолептични характеристики:**

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна

материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;

- Цвят: тъмно рубинен;
- Аромат и вкус: аромат на зрели червени горски плодове, карамел, препечено месо и интригуващи акценти на сух копър, балансира вкус с меки заоблени танини, със свеж плод и акценти на копър.

### Ранна Мелнишка лоза

#### *Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

#### *Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: наситен рубиненочервен;
- Аромат и вкус: аромат на зрели червени горски плодове, карамел, препечено месо и интригуващи акценти на сух копър, балансира вкус с меки заоблени танини, със свеж плод и акценти на копър.

### Мелнишки Рубин

#### *Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

#### *Органолептични характеристики:*

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

- Цвят: тъмно рубинен;
- Аромат и вкус: атрактивен многопластов аромат, доминиран от червени горски плодове, черница, зряла череша, с тонове на подправки и намек за тютюн, вкусът е плодов, сочен с меко обемно и сочно тяло, със запомнящ се послевкус на червени плодове и пикантни подправки.

## Пети вердо

### *Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание - минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари- до 4 g/l или 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.

### *Органолептични характеристики:*

- Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: пурпурен;
- Аромат и вкус: в аромата се усеща чушка, подправки и дим, вкусът е плодов, с меки танини.

## Розе

### *Аналитични характеристики:*

- действително алкохолно съдържание: минимум 10,5 об. %;
- общо съдържание на захари: до 4 g/l или 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 13.3 meq;
- общ серен диоксид: не повече от 200 mg/l;
- беззахарен екстракт: минимум 16 g/l.

### *Органолептични характеристики:*

- Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;

- Цвят: искрящ ягодов цвят;
- Аромат и вкус: свеж аромат с добре изразена горска ягода и череша, допълнен от нюанси на билки и пикантни подправки, балансирана свежест във вкуса и ярки цитрусови акценти на финала.

### 3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

#### а. Буква а)

Гарантирано наименование за произход

#### б. Буква б)

Специална резерва

Специална селекция

Розенталер

Резерва

Премиум оук, или първо зареждане в бъчва

Ново

Колекционно

### 4. ВИНОПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ

#### а. Енологични практики

##### Рандеман

<i>Вид енологична практика:</i>	Приложимо ограничение за производството на вината
<i>Описание на практиката:</i>	
Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:	
- за червени вина – 65 l;	
- за бели вина, розе и вина от сорта Памид – 60 l.	

#### Агротехнически изисквания

<i>Вид енологична практика:</i>	Културна традиция
<i>Описание на практиката:</i>	
Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:	
- формировка - Омбрела, Мозер, Гюйо, 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 вътрередово разстояние - максимум до 500 лози на декар.

#### б. Максимални добиви

Максимален добив:

9000 kg/ha

### 5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

Районът за производство на вино със ЗНП “Любимец” е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Белица, с. Георги Добрево, с. Коларово, с. Левка, с. Лозен, с. Малко градище, с. Мустрак, с. Орешец, с. Поляново, с. Райкова могила, с. Тънково, с. Димитровче, с. Сладун, гр. Любимец, с. Оряхово, с. Браница, с. Българин, с. Доситеево, с. Шишманово, с. Капитан Петко войвода и с. Овчарово, находящи се в област Хасково.

#### а. Район NUTS

BG422	Haskovo
BG42	Yuzhen tsentralen
BG4	YUGOZAPADNA I YUZHNA TSENTRALNA BULGARIA
BG	BULGARIA

#### б. Карти на определения район

Брой приложени карти 2

### 6. ВИНЕН СОРТ ЛОЗА

#### а. Списък на основните винени сортове лози

15 Траминер

11 Мавруд

10 Широка мелнишка лоза
08 Шардоне
07 Мускат отонел
03 Мерло
02 Каберне совиньон
01 Памид

**б. Винени сортове лози по списъка на Международната организация по лозарство и винарство (OIV)**

--

**с. Други сортове**

Совиньон блан
Тамянка
Сира
Каберне фран
Евмолпия
Тракийска слава
Рубин
Пино ноар
Ранна Мелнишка лоза
Мелнишки Рубин
Пети вердо

## **7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН**

**Любимец**

<i>Данни за географския район</i>
Лозовите насаждения в землищата на с. Белица, с. Георги Добрево, с. Коларово, с. Левка, с. Лозен, с. Малко градище, с. Мустрак, с. Орешец, с. Поляново, с. Райкова могила, с. Тънково, с. Димитровче, с. Сладун, Любимец, с. Оряхово, с. Браница, с. Българин, с. Доситеево, с. Шишманово, с. Капитан Петко войвода и с. Овчарово попадат в Южната част на Тракийската низина, между западните склонове на Сакар планина и склоновете на Източните Родопи. Релефът е хълмист и нископланински. Климатът е смекчен, умерено континентален, със силно средиземноморско

влияние, проникващо по долината на река Марица. Зимата е мека, а лятото горещо. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври ) е около 3850 °C. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23.2 °C. Средната годишна сума на валежите е около 500 mm. Районът се отличава и с продължителността на слънцегреенето, която е доста голяма и достига до 2100 часа годишно. Почвените типове са: излужени канелени горски почви от средно до тежко пясъчливо-глинести и излужени черноземни смолници, средно до тежко пясъчливо-глинести.

#### *Данни за продукта*

Белите вина се отличават с приятен плодов аромат, плътен вкус, елегантна свежест и ясно изразен плодов характер във вкуса.

Розето е с алкохолно съдържание над 11 об. % и титруема киселинност - 4,5-6 g/l. Отличава се със свеж аромат, с изразена горска ягода и череша във вкуса.

Червените вина са с изявени плодови аромати, свежест и плътност във вкуса.

#### *Причинна взаимовръзка*

Характерният климат за района се формира от средиземноморското влияние проникващо по река Марица и топлите и полегати склонове на източните Родопи, както и от голямата продължителност на слънцегреенето, поради откритостта на юг. Този микроклимат, съчетан с канелено горските почви и черноземни смолници благоприятстват получаването на тъмно оцветени, силно екстрактивни вина.

## **8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ**

<i>Правна рамка:</i>	В националното законодателство
<i>Вид допълнително условие:</i>	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
<i>Описание на условието:</i>	
<p>Означаването върху етикета на по-малка географска единица (микрорайон и масив) е допустимо, при условие че виното е произведено от грозде, което е изцяло получено от означения микрорайон или масив. (Чл. 32 от Наредбата за означаването и търговското представяне на вината, спиртните напитки и продуктите от грозде и вино).</p>	

## **9. ПОДКРЕПЯЩИ ДОКУМЕНТИ**

**а. Друг(и) документ(и):**



**VI. ДРУГА ИНФОРМАЦИЯ****1. ДАННИ НА ПОСРЕДНИКА**

<i>Име на посредника:</i>	Изпълнителна агенция по лозата и виното Executive Agency on Vine and Wine
<i>Адрес:</i>	125 Цариградско шосе 1113 София България
<i>Телефон:</i>	+359 2 97 08 111
<i>Факс:</i>	+359 2 97 08 122
<i>E-mail адрес(и):</i>	sofia@eavw.com

**2. ДАННИ НА ЗАИНТЕРЕСОВАНАТА СТРАНА****3. ВРЪЗКА С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

<i>Връзка:</i>	<a href="http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Lyubimets.pdf">http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Lyubimets.pdf</a>
----------------	---

**4. ЕЗИК НА ЗАЯВЛЕНИЕТО:****5. ВРЪЗКА КЪМ E-BACCHUS**