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

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

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 “Долината на Струма” 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) “Долината на Струма” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина розе и вина от сорта Памид – 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 (ГНП) “Долината на Струма”:

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

Ркацители – светложълт със зеленикави оттенъци;
Шардоне – сламено-жълт със златисти оттенъци;
Мускат отонел – сламено-жълт със зелени оттенъци;
Димят – жълт със зеленикави оттенъци;
Совиньон блан – бледо-жълт със зеленикави оттенъци;
Мискет червен – бледо-жълт със златисти нюанси;
Юни блан – златист;
Тамянка – сламено-жълт с блясък;
Керацуда – сламено-жълт с кехлибарени оттенъци;
Мискет сандански – сламено-жълт с бледозелени оттенъци.

  - за розе – бледо-розов;
  - за червени вина:

Каберне совиньон – искрящ, рубинено-червен;
Мерло – наситен рубинен жив цвят;
Сира – тъмно рубинен, плътен, с виолетови оттенъци;
Пино ноар – червен с виолетови оттенъци;
Памид – светло червен;
Рубин – тъмно рубинен цвят;
Мелнишки рубин – тъмно рубинен цвят;
Ранна мелнишка лоза – наситен рубинено-червен, с блясък и леки гранатови отблясъци;

Мелник юбилеен – рубинено-червен с гранатови нотки;

Мелник 82 – дълбок, рубинено-червен;

Широка мелнишка лоза – рубинено-червен цвят с гранатови нюанси.

- Аромат и вкус:

- за бели вина:

Ркацители – в аромата доминират плодови нюанси на жълти плодове с акценти на праскова и пъпеш, вкусът е плътен, свеж и плодов;

Шардоне – аромат на цитруси, акациев мед, зрели екзотични плодове и нюанси на ванилия, богат, нежен и комплексен плодов вкус, финалът е дълъг и плодов, остават усещания за зряла сладост, свежест и нежност;

Мускат отонел – ароматът е нежен и много плодов, доминиран от индрише, дюля, нюанси на роза и акациев мед, вкусът е богат, с приятна свежест, плодовете от аромата доминират и във вкуса, а тялото е гладко и нежно, послевкусът - дълъг и плодов;

Димят – аромат на зрели бели плодове, мед и ванилия, вкусът е свеж, мек и с деликатни дъбови нотки;

Совиньон блан – аромат на тропически и екзотични плодове в комбинация с прясно масло и леки нотки на цитрусови плодове и круши, вкусът е свеж, с плодови нюанси;

Мискет червен – мискетов аромат с плодови акценти на праскова и кайсия и тропически плодове, вкусът е балансиран и свеж;

Юни блан – в аромата се преплитат цитрусови плодове, с цветисти нюанси, вкусът е плътен, с плодова сладост;

Тамянка – ароматът е интензивен, доминиран от цветисти ухания, с нотки на зрели градински плодове и акациев мед, вкусът е нежен и плодов, с приятна свежест и дълъг послевкус;

Керацуда – аромат с мускатов характер и преобладаващи нюанси на мед и дюля, приятно съчетани със свежи горски треви (пелин) и далечен смолист оттенък, вкусът е добре изграден, лек, с мека свежест и същевременно пикантен, послевкусът е достатъчно дълъг с приятен спомен, доминиран от свежи горски треви;

Мискет сандански – освен аромати на цитрус, грейпфрут и пъпеш се долавят нюанси на дребни бели цветчета и индрише, вкусът е свеж, с долавящи се зрели плодове – ананас, пъпеш и грейпфрут, послевкусът е траен, с усещане за зрял плод и сладки подправки, с деликатна пикантна горчивина, характерна за този сорт;

- за розе – аромати на зрели ягоди и сочни малини се преплитат с минерални и цитрусови нюанси, нежна свежест, силен вкусов аромат на ягоди и дълъг плодов финал.

- за червени вина:

Каберне совиньон – в аромата се откриват касис, боровинка, черна къпина, ванилия и подправки, вкусът е плътен и сочен, много плодов, с елегантни тонове на ванилия и шоколад, дълъг послевкус на боровинка и сушена слива;

Мерло – богат плодов аромат на зрели червени плодове, вкусът впечатлява с мекота и благородство, балансирано и хармонично тяло, дължина и чист плодов вкус;

Сира – плодов аромат на черни горски плодове, къпина, зряла черница, с нотки на костилка и подправки, тези аромати доминират и във вкуса, тялото е пълно и обемно;

Пино ноар – аромат на червени костилкови плодове и есенни листа, вкусът е плодов със сладки танини и усещане за черен шоколад, какао;

Памид – аромат на узрели червени плодове, вкусът е мек и загладен с усещане за свежест и лекота на виното;

Рубин – ароматът е експлозивен и атрактивен, доминиран от черни горски плодове, сушени смокиня, синя слива,стафида и презряла черна черница, с тонове на шоколад и подправки, като ароматите доминират и във вкуса, а послевкусът е дълъг, плодов и запомнящ се;

Мелнишки рубин – ароматът е многопластов, експлозивен и атрактивен, доминиран от черни горски плодове, сушени смокиня, синя слива,стафида и презряла черна черница, с тонове на шоколад и подправки, като тези аромати доминират и във вкуса, тялото е голямо, пълно, меко и кадифено, а послевкусът - дълъг, плодов и запомнящ се, богат и елегантен;

Ранна мелнишка лоза – специфичен, богат и концентриран аромат, доминиран от зряла черна череша, вишна с костилка и синя слива, преливащ в ухания на подправки, след които се долавят неповторимите тонове на тютюн и луксозна кутия от пури, вкусът е много мек,

атрактивен, плодов и подправъчен, кадифеното и обемно тяло се подчертава от елегантни ванилено-шоколадови тонове на финала, с послевкус на череша, ядка и шоколад;

Мелник юбилеен – плодов аромат, с преобладава череша и малина, вкусът е плътен и обемен, богат на танини, но в същото време с оформена мека и балансирана структура;

Мелник 82 – богат аромат на зрели горски плодове, черна черница, вишна, синя слива, бадем и тютюн, вкусът е плътен, мощен, с характерни меки танини и приятна свежест в послевкуса;

Широка мелнишка лоза – характерен и силен аромат, доминиран от зряла череша и подправки, с тонове на дребни горски плодове, кожа и пикантни нотки на тютюн и ванилия, ароматите от носа се откриват и във вкуса, а в послевкуса доминират подправките, вкусовият аромат е хармоничен и балансиран, тялото е меко и пълно, финалът плодово-пикантен.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Долината на Струма" е очертан при следните граници на землищата на населени места:

Община Благоевград: с. Бело поле, Благоевград, с. Бучино, с. Българчево, с. Дъбрава.

Община Гоце Делчев: с. Баничан, с. Борово, с. Брезница, с. Буково, с. Господинци, Гоце Делчев, с. Делчево, с. Добротино, с. Корница, с. Лъжница, с. Мусомища, с. Средна.

Община Гърмен: с. Балдево, с. Горно Дряново, с. Гърмен, с. Дъбница, с. Лещен, с. Марчево, с. Огняново, с. Скребатно.

Община Хаджидимово: с. Абланица, с. Гайтаниново, с. Копривлен, с. Лъки, с. Нова Ловча, с. Ново Лески, с. Парил, с. Садово, с. Тешово, Хаджидимово.

Община Кресна: с. Будилци, Кресна, с. Горна Брезница, с. Долна Градешница, с. Стара Кресна, с. Сливница.

Община Петрич: с. Долно Спанчево, с. Дрангово, с. Кавракирово, с. Камена, с. Капатово, с. Ключ, с. Кромидово, с. Кулата, с. Кърналово, с. Марикостиново, с. Марино поле, с. Митино, с. Михнево, с. Рупите, с. Ново Кономлади, Петрич, с. Генерал Тодоров, с. Първомай, с. Рибник, с. Богородица, с. Тополница, с. Чуричени, с. Чучулигово.

Община Сандански: с. Белевехчево, с. Бельово, с. Бождово, с. Виногради, с. Враня, с. Голем Цалим, с. Голешово, с. Горна Сушица, с. Горно Спанчево, с. Дамяница, с. Дебрене, с. Джигурово, с. Зорница, с. Златолист, с. Калиманци, с. Катунци, с. Ковачево, с. Кърланово, с. Ладарево, с. Ласкарево, с. Лебница, с. Левуново, с. Лехово, с. Лешница, с. Лиляново, с. Лозеница, с. Любовище, с. Любовка, с. Малки Цалим, Мелник, с. Ново Делчево, с. Ново Ходжово, с. Петрово, с. Пиперица, с. Плоски, с. Поленица, с. Рожен, Сандански, с. Склаве, с. Спатово, с. Струма, с. Хотово, с. Храсна, с. Хърсово, с. Черешница, с. Яново.

Община Симитли: с. Градево, с. Железница, с. Крупник, с. Полена, с. Полето, с. Ракитна, Симитли, с. Тросково.

Община Струмяни: с. Велющец, с. Горна Крушица, с. Драката, с. Илинденци, с. Каменица, с. Кърпелево, с. Микрево, с. Седелец, с. Цапарево.

Община Бобошево: с. Бадино, с. Блажиево, Бобошево, с. Висока могила, с. Вуково, с. Доброво, с. Каменик, с. Скрино, с. Слатино, с. Сопово, с. Усойка.

Община Бобовдол: с. Бабино, Бобовдол, с. Голем Върбовник, с. Големо село, с. Долистово, с. Коркина, с. Мала Фуча, с. Мали Върбовник, с. Мало село, с. Мламолово, с. Новоселяне, с. Паничарево, с. Шатрово.

Община Дупница: с. Баланово, с. Блатино, с. Грамаде, с. Джерман, с. Крайни дол, с. Палатово, с. Пиперево, с. Самораново, Дупница.

Община Кочериново: с. Бараково, с. Боровец, с. Бураново, гр. Кочериново, с. Крумово, с. Мурсалево, с. Пороминово, с. Стоб, с. Фролош, с. Цървище.

Община Рила: Рила, с. Смочево.

Община Банско: с. Гостун, с. Кремен, с. Обидим, с. Осеново, с. Филипово.

Община Разлог: с. Баня.

Община Кюстендил: с. Берсин, с. Богослов, с. Горановци, с. Горна Гращица, с. Граница, с. Дворище, с. Долно Уйно, с. Жеравино, с. Катрище, гр. Кюстендил, с. Лелинци, с. Лозно, с. Мазарачево, с. Николичевци, с. Полска Скакавица, с. Раждавица, с. Слокощица, с. Стенско, с. Търновлаг, с. Търсино, с. Цървеняно, с. Шишковци.

Община Невестино: с. Долна Козница, с. Друмохар, с. Еремия, с. Згурово, с. Лиляч, с. Мърводол, с. Невестино, с. Неделкова Гращица, с. Пастух, с. Рашка Гращица, с. Четирци.

Община Сапарева баня: с. Ресилово.

Община Брезник: с. Душинци.

Община Земен: с. Мурено.

Община Радомир: с. Житуша, с. Червена могила

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

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

- за бели вина: Ркацители, Шардоне, Мускат отонел, Димят, Совиньон блан, Мискет червен, Юни блан, Тамянка, Керацуда, Мискет сандански;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира, Пино ноар, Памид, Рубин, Мелнишки рубин, Ранна мелнишка лоза, Мелник юбилеен, Мелник 82, Широка мелнишка лоза.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в очертания район попадат в долината на река Струма в Югозападна България. На запад са планините Осоговска, Малашевска и Беласица, а на изток дяловете на планините Рила, Пирин и Родопи. Релефът е низинно-хълмист. Климатът е континентално средиземноморски, силно повлиян от Беломорските въздушни маси, нахлуващи по поречието на река Струма. Това е най-топлият район на България, като зимата е топла, почти безснежна, а лятото горещо и сухо. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е от 3600 до 4400 ºС

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Долината на Струма" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Долината на Струма" са:
  - за бели вина: Ркацители, Шардоне, Мускат отонел, Димят, Совиньон блан, Мискет червен, Юни блан, Тамянка, Керацуда, Мискет сандански;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Сира, Пино ноар, Памид, Рубин, Мелнишки рубин, Ранна мелнишка лоза, Мелник юбилеен, Мелник 82, Широка мелнишка лоза.
- 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 вътередово разстояние - максимум до 450 лози на декар.
- 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.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Това е най-топлият и специфичен лозаро-винарски район на България. Той е разположен в най-южната част на страната и е значително повлиян от топлите въздушни течения по долината на река Струма. Хълмистите терени, сравнително бедните почви, високите годишни

температури и сухият климат, благоприятстват получаването интензивно обагрени вина, с типични плодови аромати, хармонични, силни и с висока плътност.

Белите вина са с плодов характер в ароматите, вкусово са плътни, силни и с усещане за плодова сладост.

Червените вина от този район са с южен характер - наситен цвят, интензивен плодов аромат, съчетан с характерните за района нюанси на тютюн, сушени плодове и череша, преплетени с нюанси на млян пипер. Вкусово те са плътни, богати на танини и със значителен потенциал за многогодишно отлежаване.

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.