Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Мелник”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Мелник”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени, бели и розе вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви. Вино със ЗНП “Мелник” 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”.

а). Вино със ЗНП (ГКНП) „Мелник” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина – минимум 10,5 об. %;
  - за 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 – не повече от 13,3 meq;
  - за розе – 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 розе - 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 розе - минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б). Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГКНП) „Мелник”:

Бели вина.

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

– Цвят: от сламен до искрящ златист цвят;

– Аромат и вкус: богата палитра от аромати – от цветни тонове на бели цветя до деликатни цитруси, плодови аромати на сладко от дюли, череши и праскови.

Червени вина.

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

– Цвят: рубинен до тъмночервен цвят;

– Аромат и вкус: интензивни аромати, широка гама от вкусове от горски плодове до екзотични подправки - карамфил и канела и сухи билки, богати на танини, екстрактни, плътни и със значителен потенциал за многогодишно отлежаване.

Вина розе:

- Бистрота – бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят – богата цветова палитра от деликатни бледи до малинови тонове;
- Аромат и вкус – аромат на зряла ягода, черна череша, малина и теменужки, аромати на зрели ягоди и сочни малини се преплитат с минерални цитрусови нюанси, нежна свежест, силен вкусов аромат на ягоди и дълъг плодов финал..

3. Районът за производство на вино със ЗНП (ГКНП) „Мелник” е очертан при следните граници на землищата на населените места:

- в община Сандански – с. Лехово, с. Ново Ходжово, с. Пиперица, с. Петрово, с. Яново, с. Враня, с. Катунци, с. Калиманци, с. Хърсово, с. Златолист, с. Зорница, с. Виногради, с. Хотово, с. Лозеница, с. Левуново, с. Ново Делчево, с. Дамяница, с. Спатово, с. Склаве, с. Лешница, с. Поленица, гр. Сандански , с. Плоски, с. Дебрене, с. Джигурово, с. Ласкарево, с. Ладарево, с. Любовка, с. Горна Сушица, с. Рожен, с. Ковачево, с. Черешница, с. Горно Спанчево, с. Белевехчево;
- в община Петрич - с. Кулата, с. Чучулигово, с. Долно Спанчево, с. Марино поле, с. Тополница, с. Драгово, с. Капатово, с. Митино, с. Марикостиново, с. Кромидово, с. Ново Кономлади, с. Генерал Тодоров, с. Рупите, с. Старчево, с. Кърналово, с. Михнево, гр. Петрич, с. Беласица;
- в община Струмяни – с. Илинденци, с. Драката, с. Микрево, с. Каменица;
- в община Кресна - гр. Кресна, с. Долна Градешница.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино ЗНП (ГКНП) „Мелник” е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде, разрешени за производството на вино със ЗНП (ГКНП) „Мелник” са:

- за бели вина – Мискет Сандански, Керацуда, Тамянка, Мускат отонел, Шардоне, Совиньон блан, Вионие и Пино гри;
- за червени вина и розе: Широка мелнишка лоза, Ранна мелнишка лоза (Мелник 55), Мелник 82, Мелник 1300, Рубин, Руен, Мелнишки рубин, Мерло, Каберне совиньон, Сира, Мурведр, Каберне фран, Пино ноар и Гренаш;

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата, очертаващи района попадат в Югозападна България, в долината на река Струма, по поречието на Мелнишка река, южната част на Кресненското дефиле и в подножието на Осогово-Беласишката планинска група. Климатът е преходно средиземноморски, като през цялата година се чувства топлото беломорско влияние, което нахлува по река Струма. Зимата е кратка, мека и безснежна, лятото е горещо, а есента дълга и топла. Средната годишна температура е между 12.5 и 14 ºС. Периодът с устойчиво задържане на среднодневната температура над 5 ºС в ниските части на района има продължителност 280–290 дни, като в него се набира температурна сума от около 4800 ºС, а периодът с температури над 10 ºС е с продължителност 225–230 дни и температурна сума от 4300 до 4400 ºС . Годишната сума на валежите е от 470 до 670 mm.. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24.9 ºС. Почвените типове са: алувиално ливадни и канелено горски почви, колувиални почви, рендзини и пararендзини. средно до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

• Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Мелник” е 9000 kg/ha.

- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон, Гюйо, чашовидна;
  - 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 500 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, както и в район в непосредствена близост до очертания район. Под непосредствена близост за целите на очертаването на район за производство на

вина с ЗНП „Мелник“ се разбира териториалния обхват на административна област Благоевград.

Характерният климат за района, обусловен от влиянието на Бяло море, нахлуващо по река Струма, близостта на Осогово-Беласишката планинска група, благоприятните почвени условия, както и ограниченията, наложени от човешкия фактор, са предпоставка за получаването на характерни за района вина.

Произвежданите в района вина са отличими и повлияни в органолептичните си характеристики от специфичния климат и почвен състав на района. Благодарение на почвено-климатичните условия произведените вина се отличават с богата екстрактивност, отлична структура и висока снабденост с ароматни вещества. Подходящия подбор на сортове съобразен с характерните за района почви – канелени горски почви, образувани върху стари кватернерни наноси, колувиални почви, образувани върху колувий, рендзини, формирани върху варовик, пararендзини, образувани върху преотложени варовити материали, алувилани почви, образувани върху речен алувий, придават отличителната структура и органолептична характеристика на вината. Почвите и подпочвите в района са много мощни, отличават със средно до тежко песъчливо глинест механичен състав и имат добър воден капацитет и дренаж. Това позволява корените на лозовите насаждения да проникват в дълбочина и да снабдяват растението с необходимите хранителни вещества, обстоятелства пряко свързани с високата екстрактивност на вината. Високите средни температури в района позволяват постигането на много добра зрялост на гроздовия плод, което гарантира високо качество при преработка. Продължителността на периода с температури над 10 ^{o}C – над 220 дни в годината, и на периода без мразове – около 209 дни в годината осигуряват необходимия температурен ресурс за отлично узряване и на най-късно зреещите сортове. Посочените характеристики определят специфичната органолептика на вината в района.

7. Приложими изисквания

а) правна рамка:

– Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007;

– Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 година за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето;

– Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 година за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, измененията на спецификациите на продуктите, регистъра на защитените наименования, отмяната на закрилата и използването на символи, и на Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на подходяща система за проверки

- 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:

- на всяка партида вино се извършва физико-химичен анализ в акредитирана лаборатория, определена за целите на контрола.

- производителите на виното 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 и одобрение на партидата.

- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 60 000 l.

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) Упражнява контрол върху състоянието на лозята в района, провеждането на задължителните агротехнически мероприятия и спазването на ограниченията, вписани в спецификацията.

б) 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.

в) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен анализ и оценка на всяка партида вино със ЗНП преди одобряването и.

г.) Служители на контролния орган участват в дегустационните комисии, в които въз основа на:

– съответствие на данните от анализа по т . в) с показателите от спецификацията на виното и;

– резултатите от органолептичната оценка,

се одобряват партидите вина със ЗНП.

д) Служители на ИАЛВ участват в комисията по качествените вина до която се подават заявленията за утвърждаване на вина със ЗНП и изменения на вече утвърдени.

е) Събира, проверява и съхранява заявленията и актовете за утвърждаване на качествени вина от определен район.