

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

Долината на Струма (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 113 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_Dolinata na Struma.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**

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

**1. КАТЕГОРИИ ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ**

1. Вино
---------

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

<i>Аналитични характеристики:</i>
<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 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>
<i>Органолептични характеристики:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>•Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;</li><li>•Цвят: светложълт със зеленикави оттенъци;</li><li>•Аромат и вкус: в аромата доминират плодови нюанси на жълти плодове с акценти на праскова и пъпеш, вкусът е плътен, свеж и плодов.</li></ul>

**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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: рубинено-червен цвят с гранатови нюанси;
- Аромат и вкус: 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.

**Мелник 82****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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: дълбок, рубинено-червен;
- Аромат и вкус: 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.

### Мелник юбилеен

#### *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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: рубинено-червен с гранатови нотки;
- Аромат и вкус: 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.

### 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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: наситен рубинено-червен, с блясък и леки гранатови отблясъци;
- Аромат и вкус: 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.

## 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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмно рубинен цвят;
- Аромат и вкус: 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

## 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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмно рубинен цвят;
- Аромат и вкус: 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.

**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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: светло червен;
- Аромат и вкус: аромат на узрели червени плодове, вкусът е мек и загладен с усещане за свежест и лекота на виното.

**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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: червен с виолетови оттенъци;
- Аромат и вкус: аромат на червени костилкови плодове и есенни листа, вкусът е плодов със сладки танини и усещане за черен шоколад, какао.

**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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: тъмно рубинен, плътен, с виолетови оттенъци;
- Аромат и вкус: 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.

**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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: – наситен рубинен жив цвят;
- Аромат и вкус: богат плодов аромат на зрели червени плодове, вкусът впечатлява с мекота и благородство, балансирано и хармонично тяло, дължина и чист плодов вкус.

**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 с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят: искрящ, рубинено-червен;
- Аромат и вкус: 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.

**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: бледо-розов;
- Аромат и вкус: 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.

### Мискет сандански

*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: сламено-жълт с бледозелени оттенъци;
- Аромат и вкус: 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.

### Керацуда

*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: сламено-жълт с кехлибарени оттенъци;
- Аромат и вкус: 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.

## Тамянка

*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: сламено-жълт с блясък;
- Аромат и вкус: 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.

## Юни блан

*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: златист;
- Аромат и вкус: в аромата се преплитат цитрусови плодове, с цветисти нюанси, вкусът е плътен, с плодова сладост.

### Мискет червен

*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: бледо-жълт със златисти нюанси;
- Аромат и вкус: мискетов аромат с плодови акценти на праскова и кайсия и тропически плодове, вкусът е балансиран и свеж.

### Совиньон блан

*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: бледо-жълт със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: 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.

## Димят

*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: жълт със зеленикави оттенъци;
- Аромат и вкус: аромат на зрели бели плодове, мед и ванилия, вкусът е свеж, мек и с деликатни дъбови нотки.

## Мускат отонел

*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: сламено-жълт със зелени оттенъци;
- Аромат и вкус: 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.

## Шардоне

*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: сламено-жълт със златисти оттенъци;
- Аромат и вкус: 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.

## 3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

### а. Буква а)

Гарантирано наименование за произход
--------------------------------------

### в. 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>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- за червени вина – 65 l;</li> <li>- за бели вина, розе и вина от сорта Памид – 60 l.</li> </ul> </li> </ul>	

### Агротехнически изисквания

<i>Вид енологична практика:</i>	Културна традиция
<i>Описание на практиката:</i>	
<p>Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;</li> <li>- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;</li> <li>- 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 450 лози на декар.</li> </ul>	

### в. Максимални добиви

<i>Максимален добив:</i>
9000 kg/ha

## 5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

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. Велювец, 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 Уино, 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.

#### **а. Район NUTS**

BG415	Kyustendil
BG414	Pernik
BG413	Blagoevgrad
BG41	Yugozapaden
BG4	YUGOZAPADNA I YUZHNA TSENTRALNA BULGARIA
BG	BULGARIA

#### **б. Карти на определения район**

<i>Брой приложени карти</i>	2
-----------------------------	---

## **6. ВИНЕН СОРТ ЛОЗА**

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

12 Юни блан
10 Широка мелнишка лоза
08 Шардоне
07 Мускат отонел
06 Димят
05 Мискет червен



04 Ркацители
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
Мелник 82
Мелник юбилеен
Ранна мелнишка лоза
Мелнишки рубин
Рубин
Пино ноар
Сира
Мискет сандански
Керацуда
Тамянка

## **7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН**

### *Данни за географския район*

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 °C (април-октомври ) е от 3600 до 4400 °C.

### *Данни за продукта*

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.

#### *Причинна взаимовръзка*

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 обогатени вина, с типични плодови аромати, хармонични, силни и с висока плътност.

## **8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ**

<i>Правна рамка:</i>	В националното законодателство
<i>Вид допълнително условие:</i>	Допълнителни разпоредби относно етикетирането
<i>Описание на условието:</i>	
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).	

## **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 113 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_Dolinata%20na%20Struma.pdf">http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Dolinata%20na%20Struma.pdf</a>
----------------	---

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