

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

Мелник (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_Melnik.pdf

IV. НАЦИОНАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ:

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

V. ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

<i>Наименование(я) за регистриране</i>	Мелник (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)**Мерло**

<i>Аналитични характеристики:</i>
<ul style="list-style-type: none">•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.
<i>Органолептични характеристики:</i>
<ul style="list-style-type: none">•Бистрота - бистра течност с блясък. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;•Цвят: интензивен червен цвят с виолетови нюанси;•Аромат и вкус: букет от червени горски плодове, карамел и канела на нос, комплексен, запомнящ се вкус, тялото е дълго и хармонично, послевкусът

плодово-подправъчен с деликатни дъбови нюанси за отлежалите в дъбови бъчви вина.

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: бледорозов цвят с ягодови оттенъци;
- Аромат и вкус: аромат на зряла ягода, черна череша, малина и теменужки, вкусът е плодов с атрактивна лека сладост на зрял плод, загадъчна свежест, изключително дълъг финал с агресивен, но мек и нежен плодов послевкус.

3. ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

а. Буква а)

Гарантирано и контролиранонаименование 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

Вид енологична практика:	Приложимо ограничение за производството на вината
Описание на практиката:	
<p>Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за червени вина – 65 l; - за розе – 60 l. 	

Агротехнически изисквания

Вид енологична практика:	Културна традиция
Описание на практиката:	
<p>Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 вътрередово разстояние - максимум до 450 лози на декар. 	

б. Максимални добиви

Максимален добив:
9000 kg/ha

5. ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН

<p>Районът за производство на вино със ЗНП (ГКНП) „Мелник“ е очертан при следните граници на землищата на населените места - с. Дрангово, община Петрич, област Благоевград.</p>

а. Район NUTS

BG413	Blagoevgrad
BG41	Yugozapaden
BG4	YUGOZAPADNA I YUZHNA TSENTRALNA

	BULGARIA
BG	BULGARIA

в. Карти на определения район

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

6. ВИНЕН СОРТ ЛОЗА**а. Списък на основните винени сортове лози**

03 Мерло

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

--

с. Други сортове

--

7. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

<i>Данни за географския район</i>
Лозовите насаждения в землището на с. Дрангово, попадат в Югозападна България, в долината на река Струма 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 сума на валежите е 670 mm. Средната надморска височина е около 200 m. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 °C (април-октомври) е 4390 °C. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 24.9 °C. Почвените типове са: алувиално ливадни и канелено горски почви, средно до тежко пясъчливо-глинести.
<i>Данни за продукта</i>
Виното се характеризира с интензивен червен цвят с виолетови нюанси, с изявен букет от червени горски плодове, карамел и канела на нос и

комплексен, запомнящ се вкус. Тялото е дълго и хармонично, послевкусът плодово-подправъчен. Отлежаването в дъбови бъчви добавя деликатни дъбови нюанси, правейки танините кадифени. Алкохолното съдържание е не по-малко от 11,5 об.%, а титруемите киселини са 4,0-6,0 g/l.

Причинна взаимовръзка

Характерният климат за района, обусловен от беломорското влияние, 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 характерното за района вино. То се характеризира с интензивен червен цвят с виолетови нюанси, с изявен букет от червени горски плодове, карамел и канела на нос и комплексен, запомнящ се вкус. Тялото е дълго и хармонично, послевкусът плодово-подправъчен.

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 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>	http://www.eavw.com/bg/zak_drugi/Specifications_PDO_PGI/PDO_Melnik.pdf
----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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