

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 272/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

Data złożenia wniosku: 24.3.2021

**1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Regionalna Izba Producentów Winorośli i Wina „Pirin”

Regionalna Izba Producentów Winorośli i Wina „Pirin” została zarejestrowana zgodnie z ustawą o winach i napojach spirytusowych, a jej członkami są producenci z uzasadnionym interesem dotyczącym zmiany specyfikacji wina „Мелник” objętego ChNP.

**2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategoria produktu sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

**3. Opis i uzasadnienie zmiany****3.1. Rozszerzenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar produkcji wina „Мелник” objętego ChNP obejmuje obecnie tylko wieś Drangowo w gminie Petricz, w obwodzie Błagojewgrad. Na obszarze tym znajduje się niewielka liczba winnic, które prowadzą ograniczoną produkcję i mają niewielki udział w rynku. Ze względu na obecnie wyznaczone granice obszar ten nie jest w stanie zająć odpowiedniej pozycji na rynku i wykorzystać wartości dodanej win z oznaczeniem ChNP „Мелник”. Obszar ten należy poddać przeglądowi mającemu na celu jego prawidłowe zdefiniowanie, biorąc pod uwagę fakt, że gleba i cechy klimatyczne są identyczne na większym obszarze, gdzie dostępne są odmiany, z których produkuje się wina o organoleptycznych cechach charakterystycznych. Dzięki temu obszar ten może odzyskać swoją renomę rynkową i zdobyć udział w rynku współmierny do jakości win. W celu przygotowania niniejszego wniosku przeprowadzono szeroko zakrojone badanie tego obszaru, w tym z perspektywy historycznej. Zbadano właściwości gleby, sporządzono mapę klimatyczną i załączono dokument przedstawiający działki obsadzone odmianami wymienionymi i rozpowszechnionymi na tym obszarze. Rozszerzenie obszaru ma wpływ na związek, nie unieważniając go, ponieważ nie oddziałuje na specyficzne właściwości glebowe i klimatyczne tego obszaru ani na wpływ czynnika ludzkiego na produkcję wina „Мелник” objętego ChNP. Dodano następujące miejscowości w regionie Błagojewgrad:

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- w gminie Sandanski wsie: Lechow, Nowo Chodżowo, Piperica, Petrowo, Janowo, Wranja, Katunci, Kalimanci, Chyrsowo, Złatolist, Zornica, Winogradi, Chotowo, Łozenica, Lewunowo, Nowo Delczewo, Damjanica, Spatowo, Skławe, Lesznica, Polenica, Płoski, Debrene, Dżigurowo, Łaskarewo, Ładarewo, Lubowka, Gorna Suszica, Rožen, Kowaczewo, Czeresznicza, Gorno Spanczewo i Beleweczewo oraz miasto Sandanski;
- w gminie Petricz wsie: Kulata, Czuczuligowo, Dołno Spanczewo, Marino pole, Topońnica, Drangowo, Kapatowo, Mitino, Marikostinowo, Kromidowo, Nowo Konomładi, Generał Todorow, Rupite, Starczewo, Kyrnałowo, Michnewo i Bełasica oraz miasto Petricz;
- w gminie Strumjani wsie: Ilindenci, Drakata, Mikrewo i Kamenica;
- w gminie Kresna miasto Kresna i wieś Dołna Gradesznica.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 „Obszar produkcji wina »Мелник« objętego ChNP” specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu „Wyznaczony obszar geograficzny”.

### 3.2. Włączenie nowych odmian winorośli

W ciągu ostatnich 20 lat zaszły znaczące zmiany w terytorialnym rozmieszczeniu winnic na proponowanym szerszym obszarze wina Melnik. Zmienił się również wachlarz odmian. Zaobserwowano duże i utrzymujące się zainteresowanie uprawą i winifikacją lokalnych odmian winorośli, a także odmian winorośli, które są nowe w Bułgarii. Ustalono, że odmiany te są doskonale dostosowane do warunków panujących na tym obszarze i że produkowane z nich wina cieszą się rosnącym zainteresowaniem rynku. Zmiana ta umożliwi poszerzenie oferty win w odpowiedzi na zapotrzebowanie konsumentów. Proponuje się włączenie następujących odmian:

- w przypadku win białych: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier i Pinot Gris;
- w przypadku win czerwonych i różowych: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir i Grenache.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 „Odmiany winorośli zatwierdzone do produkcji wina »Мелник« objętego ChNP” specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu „Główne odmiany winorośli”.

### 3.3. Dodanie produkcji wina białego

Ze względu na rozszerzony wachlarz odmian i zapotrzebowanie rynku zezwolono na produkcję win białych na tym obszarze. Wina białe są charakterystyczne i wysokiej jakości, ponieważ białe odmiany są dobrze dostosowane do terroir. Wina białe uzupełniają specyfikę obszaru, a ich wyjątkowość wynika z właściwości gleby i klimatu oraz czynników ludzkich. Zmiana ta dotyczy pkt 2 „Właściwości produkowanego wina” i pkt 6 „Związek z obszarem geograficznym” specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina lub win”, pkt 5 „Praktyki enologiczne” i pkt 8 „Opis związku lub związków” jednolitego dokumentu.

### 3.4. Zmiana stosowanych praktyk uprawy

W następstwie założenia nowych winnic i restrukturyzacji istniejących, a także w celu uwzględnienia specyfiki klimatu i poprawy wydajności produkowanego wina można zastosować następujące nowe metody prowadzenia winorośli: prowadzenie w formie sznura Guyota i w formie głowy. Ze względu na zmianę struktury winnic dozwolona gęstość nasadzeń w winnicy wynosi maksymalnie 500 winorośli na dekar lub 5 000 winorośli na hektar. Zmiana ta dotyczy pkt 6 „Związek z obszarem geograficznym” specyfikacji produktu i pkt 5 „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

### 3.5. Maksymalna wydajność produkcji wina ze 100 kg winogron (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron)

Ponieważ zezwolono na produkcję wina białego, dodano maksymalną wydajność 60 l (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron) w odniesieniu do win białych. Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 5 „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Мелник

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

Kategoria 1. Wino

4. **Opis wina lub win***Wino białe*

Wina białe produkowane są z odmian Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier i Pinot Gris, zarówno jako wina jednoodmianowe, jak i cuvée wytwarzane z kilku odmian. Wina te są cieliste, mają barwę od słomkowej do intensywnie złotej, bogatą paletę aromatów, od nut białych kwiatów po delikatny aromat cytrusów, a także owocowe aromaty dżemu z pigwy, wiśni i brzoskwini. Maksymalną całkowitą zawartość alkoholu regulują przepisy części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

*Wino czerwone*

Wina czerwone produkowane są z odmian Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir i Grenache, zarówno jako wina jednoodmianowe, jak i cuvée wytwarzane z kilku odmian. Wina mają barwę od rubinowej do ciemnoczerwonej, intensywne aromaty i szeroką gamę smaków, od owoców leśnych po egzotyczne przyprawy, takie jak goździki, cynamon i suszone zioła. Są bogate w garbniki i ekstrakty, cieliste i mają znaczny potencjał do dłuższego dojrzewania. Maksymalną całkowitą zawartość alkoholu regulują przepisy części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

*Wino różowe*

Wina różowe produkowane są z odmian Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir i Grenache, zarówno jako wina jednoodmianowe, jak i cuvée wytwarzane z kilku odmian. Mają bogatą paletę barw, od delikatnych odcieni białych po malinowe. Aromaty dojrzałych truskawek i soczystych malin przeplatają się z mineralnymi nutami cytrusów, delikatną świeżością, mocnym smakiem truskawek i długim owocowym finiszem. Maksymalną całkowitą zawartość alkoholu regulują przepisy części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

**5. Praktyki enologiczne**a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Wydajność produkcji (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron)

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wino produkuje się, stosując tradycyjną metodę wytwarzania win czerwonych, białych i różowych. Zezwala się na leżakowanie w dębowych beczkach.

Maksymalna wydajność produkcji wina ze 100 kg winogron (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron)

— 65 l w przypadku win czerwonych (65 %);

— 60 l w przypadku win białych (60 %);

— 60 l w przypadku win różowych (60 %).

Wymogi dotyczące uprawy

Metoda uprawy

Wymogi dotyczące uprawy winorośli:

- prowadzenie winorośli: prowadzenie winorośli w formie parasola, metodą Mosera, z zastosowaniem dwustronnego kordonu o średniej długości drutu, w formie sznura Guyota lub w formie głowy;
- przycinanie: przycinanie łączone i niskie, z zachowaniem do 54 pąków na pnączu;
- odległości między sadzonkami: 2,0–3,4 m między rzędami, w odstępach 1,0–1,5 m w obrębie rzędów, maksymalnie 500 winorośli na dekar lub 5 000 winorośli na hektar.

b) *Maksymalna wydajność*

9 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar produkcji wina „Мелник” objętego ChNP (GKNP– gwarantowana i kontrolowana nazwa pochodzenia) znajduje się w granicach następujących miejscowości:

- w gminie Sandanski w granicach wsi: Lechowo, Nowo Chodżowo, Piperica, Petrowo, Janowo, Wranja, Katunci, Kalimanci, Chyrsowo, Złatolist, Zornica, Winogradi, Chotowo, Łozenica, Lewunowo, Nowo Delczewo, Damjanica, Spatowo, Skławe, Lesznica, Polenica, Płoski, Debrene, Dżigurowo, Łaskarewo, Ładarewo, Lubowka, Gorna Suszica, Rožen, Kowaczewo, Czeresznicza, Gorno Spanczewo i Belewechczewo oraz miasta Sandanski;
- w gminie Petricz w granicach wsi: Kulata, Czuczuligowo, Dołno Spanczewo, Marino pole, Topońnica, Drangowo, Kapatowo, Mitino, Marikostinowo, Kromidowo, Nowo Konomładi, Generał Todorow, Rupite, Starczewo, Kyrnawo, Michnewo i Bełasica oraz miasta Petricz;
- w gminie Strumjani w granicach wsi: Ilindenci, Drakata, Mikrewo i Kamenica;
- w gminie Kresna w granicach miasta Kresna i wsi Dołna Gradesznica.

## 7. Odmiany winorośli

Viognier

Grenache

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Keratsuda

Melnik 82

Melnik Yubileen 1300

Melnishki Rubin

Merlot

Misket Sandanski – Muscat Sandanski

Mourvèdre

Muscat Ottonel

Pinot Gris

Pinot Noir

Ranna Melnishka Loza – Melnik 55

Rubin

Ruen

Syrah – Shiraz

Sauvignon Blanc

Tamyanka – Temenuga

Chardonnay

Ranna Melnishka Loza – Melnik

## 8. Opis związku lub związków

Winnice na wyznaczonym obszarze znajdują się w południowo-zachodniej Bułgarii w dolinie Strumy, wzdłuż rzeki Melnik, w południowej części wąwozu Kresna i u podnóża gór Osogowsko-Belasickich. Na obszarze tym panuje przejściowy klimat śródziemnomorski, a ciepło Morza Egejskiego, do którego uchodzi rzeka Struma, jest odczuwalne przez cały rok. Zima jest krótka, łagodna i bez opadów śniegu, lato jest gorące, a jesień długa i ciepła. Średnia roczna temperatura wynosi 12,5–14 °C. Temperatury powyżej 5 °C na obszarach nisko położonych utrzymują się przez 280–290 dni, podczas których suma temperatur osiąga 4 800 °C. Okres temperatur powyżej 10 °C trwa 225–230

dni, z sumą temperatur od 4 300 do 4 400 °C. Roczna suma opadów wynosi od 470 do 670 mm. Średnia dzienna temperatura najcieplejszego miesiąca wynosi 24,9 °C. Na przedmiotowym obszarze występują następujące typy gleb: umiarkowanie zwarte po ciężkie gleby piaszczysto-gliniaste, rędzina i pararędzina, gleby koluwalne oraz łąki zalewowe i leśne gleby brunatne.

Charakterystyczny klimat tego obszaru, na który wpływ ma Morze Egejskie, do którego uchodzi rzeka Struma, bliskość gór Osogowsko-Belasickich, korzystne warunki glebowe, a także ograniczenia nałożone w wyniku ingerencji człowieka przyczyniają się do uzyskania win typowych dla tego obszaru. Rola, jaką odgrywa czynnik ludzki, znajduje odzwierciedlenie w doborze odmian, praktykach uprawy winorośli, ograniczeniu zbiorów winogron i produkcji wina oraz metodach produkcji wina.

Za wyjątkowość win produkowanych na tym obszarze i ich właściwości organoleptyczne odpowiada występujący tu specyficzny klimat i skład gleby. Dzięki warunkom glebowym i klimatycznym produkowane wina wyróżniają się bogatym ekstraktem, doskonałą strukturą i wysoką zawartością aromatów. Wina zawdzięczają swoją wyjątkową strukturę i właściwości organoleptyczne odpowiedniemu doborowi odmian dostosowanych do gleb typowych dla tego obszaru – leśnych gleb brunatnych powstałych na dawnych osadach czwartorzędowych, gleb koluwalnych powstałych na koluwiach, rędziny powstałej na wapieniu, pararędziny powstałej na podłożu wapiennym oraz gleb aluwialnych powstałych na aluwialnych rzecznych. Pod względem składu granulometrycznego gleby i podglebie na tym obszarze są bardzo głębokie, obejmują gleby umiarkowanie zwarte po ciężkie gleby piaszczysto-gliniaste i mają dobrą zdolność zatrzymywania wody i drenażu. Pozwala to korzeniom winorośli wnikać głęboko w ziemię i dostarczyć roślinie niezbędnych składników odżywczych, które mają bezpośredni wpływ na bogaty w ekstrakty charakter win. Wysokie średnie temperatury panujące na tym obszarze oznaczają, że winogrona dojrzewają bardzo dobrze, co gwarantuje wysoką jakość podczas przetwarzania owoców. Dzięki temu, że temperatury przekraczają 10 °C przez ponad 220 dni w roku oraz że przez 209 dni w roku nie występują przymrozki, nawet najpóźniej dojrzewające odmiany mają zapewnione temperatury niezbędne do idealnego dojrzewania. Cechy te determinują typowe właściwości organoleptyczne win produkowanych na tym obszarze.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Winifikacja i przetwarzanie odbywają się na wyznaczonym obszarze położonym w bezpośrednim sąsiedztwie danego wyznaczonego obszaru. Do celów wyznaczenia obszaru produkcji win „Мелник” objętych ChNP przez obszar znajdujący się w bezpośrednim sąsiedztwie rozumie się terytorium regionu administracyjnego Błagojewgradu.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://eavw.com/updocs/2323031679562021\\_PDO\\_Melnik\\_Specification-NEW.pdf](https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf)