

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil**

(2023/C 272/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Мелник»

PDO-BG-A1472-AM01

Date de la demande: 24.3.2021

**1. Demandeur et intérêt légitime**

Chambre régionale des vignes et du vin du Pirin (RLVK)

La RLVK du Pirin est un organisme agréé conformément à la loi sur le vin et les boissons spiritueuses et comprend des membres producteurs ayant un intérêt légitime à ce que le cahier des charges de l'AOP «Мелник» soit modifié.

**2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Catégorie de produit de la vigne
- Lien
- Restrictions à la commercialisation

**3. Description et motifs de la modification****3.1. Élargissement de la zone géographique**

À l'heure actuelle, la zone délimitée pour la production du vin portant l'AOP «Мелник» couvre uniquement le village de Drangovo, qui appartient à la municipalité de Pétritch, dans la région de Blagoevgrad. Elle ne compte qu'un petit nombre de vignobles, lesquels offrent des rendements limités et représentent une faible part du marché. La délimitation actuelle empêche les producteurs de la zone de se positionner sur le marché comme il se doit et de tirer profit de la valeur ajoutée des vins portant l'AOP «Мелник». Il convient de réétudier la zone de sorte à la définir convenablement, en tenant compte du fait que les caractéristiques pédoclimatiques sont identiques sur un territoire plus étendu, où poussent des cépages qui donnent des vins présentant des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Ainsi, la zone peut rétablir sa réputation commerciale et acquérir une part du marché proportionnelle à la qualité des vins. Une vaste étude de la zone a été menée, notamment d'un point de vue historique, pour préparer la présente demande. Les caractéristiques du sol ont été étudiées, une carte du climat a été dressée et un document recensant les parcelles où sont plantés les cépages répertoriés et répandus dans la région a été joint. L'élargissement de la zone a une incidence sur le lien, sans l'infirmier, dès lors que les caractéristiques pédoclimatiques qui sont propres à cette zone ainsi que l'influence du facteur humain sur la production du vin portant l'AOP «Мелник» ne sont pas altérées. Les localités suivantes de la région de Blagoevgrad sont ajoutées:

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

- dans la municipalité de Sandanski, les villages de Lehovo, de Novo Hodzhovo, de Piperitsa, de Petrovo, d'Yanovo, de Vranja, de Katuntsi, de Kalimantsi, d'Harsovo, de Zlatolist, de Zornitsa, de Vinogradi, d'Hotovo, de Lozenitsa, de Levunovo, de Novo Delchevo, de Damyanitsa, de Spatovo, de Sklave, de Leshnitsa, de Polenitsa, de Ploski, de Debrene, de Dzhigurovo, de Laskarevo, de Ladarevo, de Lyubovka, de Gorna Sushitsa, de Rozhen, de Kovachevo, de Chershimitsa, de Gorno Spanchevo et de Belevchevo, ainsi que la ville de Sandanski;
- dans la municipalité de Pétritch, les villages de Kulata, de Chuchuligovo, de Dolno Spanchevo, de Marino Pole, de Topolnitsa, de Drangovo, de Kapatovo, de Mitino, de Marikostinovo, de Kromidovo, de Novo Konomladi, de General Todorov, de Rupite, de Starchevo, de Karnalovo, de Mihnevo et de Belasitsa, et la ville de Pétritch;
- dans la municipalité de Stroumyani, les villages d'Ildentsi, Drakata, Mikrevo et Kamenitsa;
- dans la municipalité de Krésna, la ville de Krésna et le village de Dolna Gradeshnitsa.

Cette modification concerne le point 3 «Zone de production du vin portant l'AOP "Мелник"» du cahier des charges et le point 6 «Zone géographique délimitée» du document unique.

### 3.2. Ajout de nouveaux cépages

Au cours des vingt dernières années, la répartition territoriale des vignobles dans la zone élargie proposée pour Melnik a subi d'importants changements. La structure variétale a également évolué. On observe un intérêt profond et durable pour la culture et la vinification de cépages régionaux ainsi que de cépages inédits en Bulgarie. Il est démontré que ces cépages sont parfaitement adaptés aux conditions de la région et que l'intérêt commercial porté aux vins qui en sont issus croît. La présente modification permettra d'élargir la gamme des vins proposés pour répondre à la demande des consommateurs. Il est proposé d'ajouter les cépages suivants:

- pour les vins blancs: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier et Pinot Gris;
- pour les vins rouges et rosés: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir et Grenache.

Cette modification concerne le point 5 «Cépages autorisés pour la production du vin portant l'AOP "Мелник"» du cahier des charges et le point 7 «Cépages principaux» du document unique.

### 3.3. Ajout de la production de vins blancs

Compte tenu de l'élargissement de la structure variétale et de l'augmentation de la demande du marché, la production de vins blancs dans la région est autorisée. Les vins blancs présentent un caractère distinctif et sont d'excellente qualité du fait que les cépages blancs sont bien adaptés au terroir. Les vins blancs renforcent la spécificité de la zone et doivent leur caractère distinctif aux caractéristiques pédoclimatiques et aux facteurs humains. La présente modification concerne le point 2 «Vins produits, caractéristiques» et le point 6 «Lien avec la zone géographique» du cahier des charges ainsi que le point 4 «Description du ou des vins», le point 5 «Pratiques vitivinicoles» et le point 8 «Description du ou des liens» du document unique.

### 3.4. Modification des pratiques culturales appliquées

À la suite de la création de nouveaux vignobles et de la restructuration de ceux qui existaient déjà, et afin de tenir compte du climat particulier et d'améliorer le rendement des vignes cultivées, les nouveaux modes de conduite suivants peuvent être adoptés: en Guyot et en gobelet. En raison de la modification de la structure des vignobles, la densité de plantation autorisée est portée à un maximum de 500 pieds par décare, soit 5 000 pieds par hectare. La présente modification concerne le point 6 «Lien avec la zone géographique» du cahier des charges et le point 5 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

### 3.5. Rendements maximaux en vin pour 100 kg de raisins (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins)

La production de vins blancs ayant été autorisée, un rendement maximal de 60 l (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins) est ajouté pour les vins blancs. La présente modification concerne le point 6 du cahier des charges et le point 5 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

## DOCUMENT UNIQUE

**1. Dénomination du produit**

Мелник

**2. Type d'indication géographique:**

AOP – Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

Catégorie 1. Vin

**4. Description du ou des vins***Vin blanc*

Les vins blancs sont élaborés à partir des cépages Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier et Pinot Gris, soit en tant que vins monocépages, soit en tant que vins de cuvée issus de plusieurs cépages. Ils sont charpentés, arborent une robe de couleur paille claire à or vif, dégagent un riche bouquet allant des notes de fleurs blanches aux agrumes délicats, et possèdent une bouche fruitée de confiture de coing, de cerise et de pêche. Les dispositions de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent au titre alcoométrique total maximal.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,0 g/l, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

*Vin rouge*

Les vins rouges sont élaborés à partir des cépages 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 et Grenache, soit en tant que vins monocépages, soit en tant que vins de cuvée issus de plusieurs cépages. Ils se parent d'une robe qui varie du rubis au rouge foncé, exhalent un nez intense et possèdent une bouche qui présente une large palette de saveurs allant des fruits des bois aux épices exotiques telles que le clou de girofle, la cannelle et les herbes sèches. Ils sont riches en tanins et en extraits, corsés et recèlent un fort potentiel de vieillissement à long terme. Les dispositions de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent au titre alcoométrique total maximal.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,0 g/l, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

*Vin rosé*

Les vins rosés sont élaborés à partir des cépages 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 et Grenache, soit en tant que vins monocépages, soit en tant que vins de cuvée issus de plusieurs cépages. Leur robe présente une riche palette de couleurs allant des tons subtils et pâles aux tons framboise. Leur nez de fraises mûres et de framboises juteuses se marie à une bouche caractérisée par des notes minérales d'agrumes, une tendre fraîcheur, un goût prononcé de fraises et une longue finale fruitée. Les dispositions de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent au titre alcoométrique total maximal.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,0 g/l, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques spécifiques

Rendements (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins)

Restriction applicable à l'élaboration des vins.

Le vin est élaboré selon la méthode traditionnelle employée pour produire des vins rouges, blancs et rosés. Le vieillissement en fûts de chêne est autorisé.

Rendements maximaux en vin pour 100 kg de raisins (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins)

- 65 l pour les vins rouges (65 %);
- 60 l pour les vins blancs (60 %);
- 60 l pour les vins rosés (60 %).

Exigences culturelles

Pratique culturelle

Les mesures agrotechniques pour la culture des vignes sont les suivantes:

- conduite: en pergola, Moser, en cordon bilatéral mi-haut, en Guyot ou en gobelet;
- taille: mixte et courte jusqu'à 54 yeux par pied de vigne;
- intervalles de plantation: de 2,0 m à 3,4 m entre les rangs et de 1,0 m à 1,5 m à l'intérieur des rangs, jusqu'à un maximum de 500 pieds par décare, soit 5 000 pieds par hectare.

### b. Rendements maximaux

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La zone délimitée pour la production du vin portant l'AOP «Мелник» (GKNP – appellation d'origine garantie et contrôlée) se trouve dans les limites des localités suivantes:

- dans la municipalité de Sandanski, les villages de Lehovo, de Novo Hodzhovo, de Piperitsa, de Petrovo, d'Yanovo, de Vranja, de Katuntsi, de Kalimantsi, d'Harsovo, de Zlatolist, de Zornitsa, de Vinogradi, d'Hotovo, de Lozenitsa, de Levunovo, de Novo Delchevo, de Damyanitsa, de Spatovo, de Sklave, de Leshnitsa, de Polenitsa, de Ploski, de Debrene, de Dzhigurovo, de Laskarevo, de Ladarevo, de Lyubovka, de Gorna Sushitsa, de Rozhen, de Kovachevo, de Chereshnitsa, de Gorno Spanchevo et de Belevchevo, ainsi que la ville de Sandanski;
- dans la municipalité de Pétritch, les villages de Kulata, de Chuchuligovo, de Dolno Spanchevo, de Marino Pole, de Topolnitsa, de Drangovo, de Kapatovo, de Mitino, de Marikostinovo, de Kromidovo, de Novo Konomladi, de General Todorov, de Rupite, de Starchevo, de Karnalovo, de Mihnevo et de Belasitsa, et la ville de Pétritch;
- dans la municipalité de Stroumyani, les villages d'Ilindentsi, Drakata, Mikrevo et Kamenitsa;
- dans la municipalité de Krésna, la ville de Krésna et le village de Dolna Gradeshnitsa.

## 7. Cépages

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  
Shiroka Melnishka Loza – Melnik

## 8. Description du ou des liens

Les vignobles de la zone délimitée se situent dans le sud-ouest de la Bulgarie, dans la vallée de la Strouma, le long du cours d'eau du Melnik, dans la partie méridionale de la Gorge de Krésna et sur les contreforts des montagnes de l'Osogovo et de la Belasitsa. La région bénéficie d'un climat méditerranéen intermédiaire, et la chaleur de la mer Égée, conduite par le fleuve Strouma, se ressent tout au long de l'année. L'hiver est bref, doux et sans chutes de neige, l'été chaud et l'automne long et doux. La température annuelle moyenne varie entre 12,5 °C et 14 °C. En basse altitude, les

températures se maintiennent au-dessus de 5 °C pendant une période de 280 à 290 jours, au cours de laquelle leur somme atteint 4 800 °C. La période où les températures dépassent 10 °C dure entre 225 et 230 jours, avec une somme de 4 300 °C à 4 400 °C. Les précipitations annuelles sont comprises entre 470 mm et 670 mm, et la température moyenne journalière du mois le plus chaud est de 24,9 °C. Les types de sols sont les suivants: sols moyens à lourds argilo-sableux, rendzines et pararendzines, colluviaux, alluviaux de prairies et forestiers bruns.

Le climat régional particulier — influencé par la mer Égée par l'intermédiaire du fleuve Strouma —, la proximité des montagnes de l'Osogovo et de la Belassitsa, les conditions pédologiques favorables ainsi que les restrictions imposées par l'intervention humaine donnent naissance aux vins typiques de la région. Le rôle du facteur humain transparaît dans la sélection des cépages, les pratiques culturelles appliquées aux vignes, la limitation des rendements en raisin et en vin et les méthodes de vinification.

Le climat particulier de la région et la composition de ses sols confèrent aux vins qui y sont produits un caractère distinctif et influent sur leurs caractéristiques organoleptiques. Grâce aux conditions pédoclimatiques, les vins produits se singularisent par leur richesse en extraits, leur excellente structure et leur forte teneur aromatique. Les vins doivent leur structure et leurs caractéristiques organoleptiques distinctives à la sélection judicieuse de cépages adaptés aux sols typiques de la région — sols forestiers bruns formés sur d'anciens dépôts quaternaires, sols colluviaux formés sur des colluvions, rendzines formées sur du calcaire, pararendzines formées sur des matériaux calcaires sous-jacents et sols alluviaux formés sur des alluvions fluviales. Les sols et les sous-sols de la région sont très profonds, ont une composition mécanique argilo-sableuse moyenne à lourde et possèdent une bonne capacité de rétention d'eau et de drainage. Les racines des vignes peuvent ainsi y pénétrer profondément et fournir à la plante les substances nutritives nécessaires, facteur qui a une incidence directe sur la richesse en extraits des vins. Les températures moyennes élevées de la région permettent une excellente maturation des raisins, ce qui garantit une haute qualité lors de la vinification. Grâce aux températures supérieures à 10 °C pendant plus de 220 jours par an et à environ 209 jours sans gelée par an, même les cépages les plus tardifs bénéficient de la chaleur nécessaire à une maturation parfaite. Ces facteurs déterminent les caractéristiques organoleptiques typiques des vins produits dans la région.

#### 9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone délimitée

Description de la condition:

La vinification et la transformation ont lieu dans la zone délimitée et dans une zone située à proximité immédiate de celle-ci. Aux fins de la délimitation de la zone de production des vins portant l'AOP «Мелник», on entend par «zone située à proximité immédiate» le territoire de la région administrative de Blagoevgrad.

#### **Lien vers le cahier des charges**

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