C/2023/915

13.11.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/915)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM02

Datum der Mitteilung: 6. Juli 2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Änderung durch Genehmigungsakt Nr. RD 18-1 vom 10. März 2017

Die Erzeuger haben bei der Regionalkammer für Reben und Wein „Schwarzes Meer“ einen Antrag auf Aufnahme der Rebsorten Sangiovese (ausschließlich für die Herstellung von Roséweinen) und Gergana (für die Herstellung von Weißweinen) in die Liste der Rebsorten in der Produktspezifikation, die für die Erzeugung von Wein mit der g. g. A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ zugelassen sind, gestellt.

Die aus den Rebsorten Sangiovese und Gergana gewonnenen Weine kommen auf dem Markt sehr gut an, und die Nachfrage ist gestiegen. Gergana ist eine bulgarische Rebsorte, die nur im Gebiet der Donautiefebene vorkommt. Die Weine weisen sehr gute analytische und organoleptische Eigenschaften auf. Ihre Aufnahme in die Produktspezifikation der g. g. A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ wird ihr Ansehen steigern und die Marktreichweite der geografischen Angabe vergrößern. Diese Änderung betrifft Nummer 5 „Für die Erzeugung von Wein mit der g. g. A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina‘ zugelassene Keltertraubensorten“ der Produktspezifikation und Punkt 7 „Wichtigste Keltertraubensorte (n)“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Дунавска равнина

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

   1. Weißweine

   KURZBESCHREIBUNG

   Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 10 % vol.

   Gesamtzuckergehalt:

   — trockene Weine: bis zu 4 g/l oder bis zu 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt,

   — halbtrockene Weine: mehr als die Höchstwerte für trockene Weine, jedoch höchstens 12 g/l oder höchstens 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt,

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

— liebliche Weine: mehr als die Höchstwerte für halbtrockene Weine, jedoch höchstens 45 g/l,

— süße Weine: mehr als 45 g/l.

— Mindestgesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure): 4 g/l.

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure): 13,3 meq.

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l.

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

Klarheit: klare Flüssigkeit; eine geringe Menge an farbigem Depot, das bei längerer Flaschenreifung entsteht, ist zulässig.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch und Geschmack: komplexes Aroma, geprägt von Zitrusfrüchten, und Noten von Kräutern, frischem Gras und Wildblumen. Der Geschmack ist frisch und harmonisch, mit ausgewogener Säure und langem Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

2. Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 10 % vol.

Gesamtzuckergehalt:

— trockene Weine: bis zu 4 g/l oder bis zu 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt,

— halbtrockene Weine: mehr als die Höchstwerte für trockene Weine, jedoch höchstens 12 g/l oder höchstens 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt,

— liebliche Weine: mehr als die Höchstwerte für halbtrockene Weine, jedoch höchstens 45 g/l,

— süße Weine: mehr als 45 g/l.

— Mindestgesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure): 4 g/l.

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure): 13,3 meq.

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l.

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

Klarheit: klare Flüssigkeit; eine geringe Menge an farbigem Depot, das bei längerer Flaschenreifung entsteht, ist zulässig.

Farbe: leuchtendes Rosa.

Geruch und Geschmack: Rote Waldfrüchte und Steinobst bestimmen das Aroma. Die Weine sind weich im Geschmack, mit einer ausgewogenen Struktur und zarten Noten von Brombeeren und reifen Kirschen. Sie sind druckvoll im Abgang, leicht adstringierend und weisen eine intensive Frische auf.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

3. Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 10 % vol.

Gesamtzuckergehalt:

— trockene Weine: bis zu 4 g/l oder bis zu 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt,

— halbtrockene Weine: mehr als die Höchstwerte für trockene Weine, jedoch höchstens 12 g/l oder höchstens 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt,

— liebliche Weine: mehr als die Höchstwerte für halbtrockene Weine, jedoch höchstens 45 g/l,

— süße Weine: mehr als 45 g/l.

— Mindestgesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure): 4 g/l.

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure): 15 meq.

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l.

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l.

Klarheit: klare Flüssigkeit; eine geringe Menge an farbigem Depot, das bei längerer Flaschenreifung entsteht, ist zulässig.

Farbe: rubinrot.

Geruch und Geschmack: Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten, Pflaumen, Gewürzen, Vanille und Nüssen. Die Weine sind ausgewogen und saftig im Geschmack und zeichnen sich durch weiche Tannine sowie eine fruchtige Frische aus.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. ***Wesentliche önologische Verfahren***

1. Ertrag

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Der maximale Weinertrag aus 100 kg Trauben beträgt 70 l.

5.2. ***Höchsterträge***

13 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

1. Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Wein mit der g. g. A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ liegt innerhalb der Grenzen der folgenden Orte:

Bezirk Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram und Varshets.

Bezirk Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin und Dimovo.

Bezirk Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Miziya, Oryahovo, Roman und Vratsa.

Bezirk Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo und Dryanovo.

Bezirk Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin und Yablanitsa.

Bezirk Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropoliya, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven und Pordim.

Bezirk Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa und Elena.

Bezirk Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad und Zavet.

Bezirk Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili und Slivo Pole.

Bezirk Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra und Sitovo.

Bezirk Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo und Targovishte.

Bezirk Dobritsch: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari und Tervel.

Bezirk Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets und Nikola Kozlevo.

Bezirk Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadiya, Suvorovo, Varna, Vetrino und Valchidol.

Bezirk Sofia: Botevgrad und Pravets.

Die folgenden Dörfer, geordnet nach Gemeinden, sind vom abgegrenzten Gebiet ausgeschlossen:

Gemeinde Belogradchik: Granichak, Prauzhda, Salash und Stakevtsi.

Gemeinde Chiprovtsi: Martinovo und Prevala.

Gemeinde Georgi Damyanovo: Dalgi Del und Kopilovtsi.

Gemeinde Berkovitsa: Chereshovitsa.

Gemeinde Varshets: Gorna Bela Rechka, Gorno Ozirovo und Dolno Ozirovo.

Gemeinde Vratsa: Lyutadzhik.

Gemeinde Botevgrad: Gurkovo, Kraevo, Radotina und Trudovets.

Gemeinde Pravets: Razliv.

Gemeinde Troyan: Balkanets, Beli Osam, Golyama Zhelyazna, Gumoshtnik, Dobrodan, Oreshak, Staro Selo, Terziysko, Cherni Osam, Chiflik und Shipkovo.

Gemeinde Lovech: Stefanovo, Malinovo und Balgarene.

Gemeinde Sevlievo: Boazat, Valevtsi, Voynishka, Dyalak, Kravenik, Kupen, Mlechevo, Selishte, Stokite, Tabashka, Ugorelets und Shopite.

Gemeinde Gabrovo: Balanite, Boycheta, Boriki, Zhaltesh, Zeleno Darvo, Malusha, Orlovtsi, Potok, Charkovo und Chernevtsi.

Gemeinde Veliko Tarnovo: Voynezha, Voneshta Voda, Vaglevtsi, Kladni Dyal, Osenarite und Raykovtsi.

Gemeinde Elena: Bebrovo, Beykovtsi, Buynovtsi, Valchovtsi, Ganev Dol, Gramatitsi, Debeli Rat, Drenta, Ivanivanovtsi, Ignatovtsi, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Maryan, Miykovtsi, Palitsi, Popska, Ruhovtsi, Svetoslavtsi, Todyuvtsi und Chakali.

Gemeinde Zlataritsa: Dedintsi, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha und Rosno.

Gemeinde Strazhitsa: Vodno, Zhelezartsi und Kavlak.

Gemeinde Popovo: Dolna Kabda, Konak und Marchino.

Gemeinde Targovishte: Bozhurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprets, Paydushko, Presiyan, Prolaz, Tarnovtsa, Tsvetnitsa und Cherkovna.

Gemeinde Omurtag: Belomortsi, Velikdenche, Verentsi, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmeyno, Iliyno, Kamburovo, Kozma Prezviter, Krasnoseltsi, Panayot Hitovo, Panichino, Petrino, Ptichevo und Stanets.

Gemeinde Varbitsa: Tushovitsa.

Gemeinde Smyadovo: Rish.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Aligote

Aheloy

Bouket

Viognier

Gamay Noir

Gamay Fréaux

Gergana

Grand Noir

Gamza – Kadarka

Dimiat – Smederevka

Dunavska Gamza

Evmolpia – Trakiiski Mavrud

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Kamtchiya

Carmenère

Colombard

Cot – Malbec

Kuklenski Mavrud

Mavrud

Marselan

Melnik 82

Melnishki Rubin

Merlot

Misket Varnenski – Muskat Varnenski
Misket Vrachanski – Vrachanski Misket
Misket Kailashki
Misket Markovski
Misket Sandanski – Muskat Sandanski
Misket Sungurlarski
Misket Cherven – Brezovski Misket
Misket Cherven – Karlovski Misket
Misket Cherven – Cherven Misket
Muscat Ottonel
Müller-Thurgau
Orfei
Pamid
Petit Verdot
Pinot Gris
Plevenski Kolorit
Pomoriiski Biser
Ranna Melnishka Loza – Melnik 55
Rheinriesling – Nemski Rizling
Rheinriesling – Rizling
Rkatsiteli – Rikat
Rubin
Roussanne
Sangiovese
Cinsaut
Septemvriiski Rubin
Sylvaner
Syrah – Shiraz
Sauvignon Blanc
Sungurlarski Biser
Tamyanka – Moskatelo
Tamyanka – Moscato Bianco
Tamyanka – Muscat Blanc à Petits Grains
Tamyanka – Temenuga
Trakiiska Slava
Fetyaska Alba – Fetyaska Byala
Fetyaska Regala
Furmint
Harslevelut – Lipovina
Hebros
Chernomorski Brilyant
Chernomorski Eleksir
Chardonnay
Chenin – Chenin Blanc

Shiroka Melnishka Loza – Melnik

Ugni Blanc – Claret

Ugni Blanc – Sent Emilion

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Дунавска равнина / Dunavska Ravnina

Die Rebflächen im abgegrenzten Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ befinden sich in der Donautiefebene im nördlichen Teil Bulgariens. Diese Ebene wird im Norden durch die Donau und im Süden durch die Vorläufer des Balkangebirges abgegrenzt und erstreckt sich bis zum Fluss Timok im Westen und dem Schwarzen Meer im Osten. Der größte Teil der Ebene liegt auf einer Höhe von 100 bis 250 m, im hügeligen Vorbalkan erreicht sie 300 bis 400 m. Das Gelände der Donautiefebene setzt sich aus tief liegenden Ebenen, Hügeln und Plateaus zusammen. Es herrscht ein gemäßigtes Kontinentalklima, das durch die starke Exposition des Gebiets nach Nordosten und das vergleichsweise ebene Geländerelief geprägt wird. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt in den verschiedenen Teilen der Ebene zwischen 10 und 12,2 °C. Die Winter sind kalt, aber im östlichen Teil deutlich milder, was auf die klimatischen Einflüsse des Schwarzen Meeres und die weniger ausgeprägten Temperaturunterschiede zurückzuführen ist. In den übrigen Jahreszeiten sind maritime Luftmassen aus dem Westen und Nordwesten vorherrschend. Die Sommer sind heiß und trocken. Die durchschnittliche Tagestemperatur im wärmsten Monat liegt zwischen 21,5 und 24,0 °C. Die Donautiefebene weist die größte jährliche Temperaturspanne auf (25 °C). Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 450 und 650 mm. Im größten Teil der Donautiefebene bildeten sich die Böden auf einem Löss-Untergrund; sie sind überwiegend mit Steppen- und Waldsteppenvegetation bewachsen. Im Gebiet kommen vorrangig Schwarzerdeböden (Norm-Tschernosem, kalkhaltig, ausgelaugt und podsoliert) und graue Waldböden vor. Die Weißweine weisen ein komplexes, von Zitrusfrüchten geprägtes Aroma und Noten von Kräutern, frischem Gras und Wildblumen auf. Der Geschmack ist frisch und harmonisch, mit ausgewogener Säure und langem Abgang.

Bei den Roséweinen überwiegen Aromen von roten Waldfrüchten und Steinobst. Die Weine sind weich im Geschmack, mit einer ausgewogenen Struktur und zarten Noten von Brombeeren und reifen Kirschen. Sie sind druckvoll im Abgang, leicht adstringierend und weisen eine intensive Frische auf.

Typisch für die Rotweine sind Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten, Pflaumen, Gewürzen, Vanille und Nüssen. Die Weine sind ausgewogen und saftig im Geschmack und zeichnen sich durch weiche Tannine sowie eine fruchtige Frische aus. Die Besonderheit und die charakteristischen Merkmale der Weine werden durch die folgenden Faktoren bestimmt: das gemäßigte Kontinentalklima mit heißen und trockenen Sommermonaten, das Gelände aus tief liegenden Ebenen, Hügeln und Plateaus, die auf einem Löss-Untergrund entstandenen Schwarzerdeböden (Norm-Tschernosem, kalkhaltig, ausgelaugt und podsoliert) und grauen Waldböden, die durch den menschlichen Einfluss bedingten Gegebenheiten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Дунавска равнина

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die geografische Angabe darf für Verschnittweine verwendet werden, sofern 85 % der verwendeten Trauben in dem auf dem Etikett genannten Gebiet erzeugt wurden.

Link zur Produktspezifikation

https://eavw.com/updocs/1323061686662190_Specifikacia.Dunavska.ravnina.2023.pdf