C/2025/3462

30.6.2025 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/3462)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM03

Дата на подаване на заявлението: 6.7.2023 г.

ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Заявител и законен интерес**

Черноморска регионална лозаро-винарска камара

В Черноморска регионална лозаро-винарска камара членуват гроздопроизводители и винопроизводители, които произвеждат ЗГУ „Дунавска равнина“:

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

3.1. *Добавяне на категорията „Качествени пенливи вина“ към ЗГУ „Дунавска равнина“, като категория, произвеждана от сорта Гергана*

Заявлението е подадено от Черноморска регионална лозаро-винарска камара за включване в продуктовата спецификация на нова категория продукт „Качествени пенливи вина“, произвеждан от сорта Гергана. Виното е с много добри органолептични и аналитични показатели и е търсено на пазара. Включването на новата категория „Качествени пенливи вина“ в ЗГУ „Дунавска равнина“ ще доведе до повишаване авторитета и популяризирането на географското указание, а от там и до по висока стойност на произвежданите вина. Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация, озаглавена „Производствена технология, описание на виното и аналитични характеристики“. То засяга и раздел 3 „Категории лозаро-винарски продукти“, раздел 4 „Описание на виното“ и раздел 8 „Описание на връзката(ите)“ от единния документ.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Добавяне на сорта Гергана за производство на качествено пенливо вино*

Заявлението е подадено от Черноморска регионална лозаро-винарска камара за включване в спецификацията на продукта на сорта Гергана към списъка на сортовете, разрешени за производство на вино със ЗГУ „Дунавска равнина“.

Гергана е български сорт грозде, който се среща само в района на Дунавската равнина. Той представлява отличен материал за производството на естествени пенливи вина. Това изменение засяга точка 5 от продуктовата спецификация — „Винени сортове грозде, разрешени за производството на вино със ЗГУ „Дунавска равнина“. То засяга и раздел 7 „Винени сортове грозде“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Дунавска равнина

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

Код по Комбинираната номенклатура

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки.

Цвят: сламеножълт със зеленикави оттенъци.

Аромат и вкус: комплексен аромат с преобладаващи цитрусови плодове и нюанси на билки, свежи треви и полски цветя. Вкусът е свеж с балансирани киселини, хармоничен и с дълготраен послевкус.

Общо съдържание на захари:

— за сухи вина — до 4 g/l или до 9 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 g под съдържанието на остатъчната захар;

— за полусухи вина — над максималните стойности за сухи вина, но не повече от 12 g/l или 18 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 10 g под съдържанието на остатъчната захар;

— за полусладки вина — над максималните стойности за полусухи вина, но не повече от 45 g/l;

— за сладки вина — над 45 g/l.

Беззахарен екстракт — минимум 16 g/l.

Максималното общо алкохолно съдържание е съгласно ограниченията на приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. *Вина розе*

Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки.

Цвят: искрящ розов.

Аромат и вкус: в аромата доминират червени горски и костилкови плодове. Вкусът е ефирен, с обла структура и апетитни нотки на къпина и зряла череша. На финала е топло, леко тръпчиво, с подчертана свежест.

Общо съдържание на захари:

— за сухи вина — до 4 g/l или до 9 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 g под съдържанието на остатъчната захар;

— за полусухи вина — над максималните стойности за сухи вина, но не повече от 12 g/l или 18 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 10 g под съдържанието на остатъчната захар;

— за полусладки вина — над максималните стойности за полусухи вина, но не повече от 45 g/l;

— за сладки вина — над 45 g/l.

Беззахарен екстракт — минимум 16 g/l.

Максималното общо алкохолно съдържание е съгласно ограниченията на приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

3. *Червени вина*

Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки.

Цвят: рубиненочервен.

Аромат и вкус: в аромата присъстват черни и червени горски плодове, сини сливи, подправки, ванилия и ядки. Вкусово са с меки танини, балансирани, сочни и с плодова свежест

Общо съдържание на захари:

— за сухи вина — до 4 g/l или до 9 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 g под съдържанието на остатъчната захар;

— за полусухи вина — над максималните стойности за сухи вина, но не повече от 12 g/l или 18 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 10 g под съдържанието на остатъчната захар;

— за полусладки вина — над максималните стойности за полусухи вина, но не повече от 45 g/l;

— за сладки вина — над 45 g/l.

Беззахарен екстракт — минимум 20 g/l.

Максималното общо алкохолно съдържание е съгласно ограниченията на приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

4. *Качествени пенливи вина*

Виното се произвежда от сорт Гергана.

Бистрота: бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки.

Цвят: сламеножълт със зеленикави оттенъци.

Аромат и вкус: специфичен интензивен аромат на мента и джоджен, свежи и с потенциал за отлежаване.

Общо съдържание на захари:

— брют натюр — съдържанието на захар е по-малко от 3 g/l;

— екстра брют — съдържанието на захар е между 0 и 6 g/l;

— брют — съдържанието на захар е по-малко от 12 g/l;

— екстра сухо — съдържанието на захар е между 12 и 17 g/l;

— сухо — съдържанието на захар е между 17 и 32 g/l;

— полусухо — съдържанието на захар е между 32 и 50 g/l;

— сладко — съдържанието на захар е по-високо от 50 g/l;

Беззахарен екстракт — минимум 16 g/l.

Максималното общо алкохолно съдържание е съгласно ограниченията на приложимото законодателство на ЕС.

Налягане на разтворения въглероден диоксид в затворени съдове и при температура 20 °C — съгласно ограниченията на приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

5. **Винопроизводствени практики**

Основни енологични практики

1. Добив

Приложимо ограничение при производството на вината

Максимален добив на виното: от 100 kg грозде се получават максимум 70 l вино.

2. Специфична енологична практика при производството на качествено пенливо вино

Специфична енологична практика

Качествените пенливи вина се произвеждат по традиционния метод в съответствие с действащото европейско законодателство.

Виненият материал за естествени пенливи вина след алкохолна ферментация отлежава най-малко шест месеца върху утайките.

3. Максимални добиви

13 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът за производство на вино със ЗГУ „Дунавска равнина“ е очертан при следните граници на землищата на населените места: Област Монтана: Берковица, Бойчиновци, Брусарци, Чипровци, Георги Дамяново, Якимово, Лом, Медковец, Монтана, Вълчедръм, Вършец. Област Видин: Белоградчик, Бойница, Брегово, Чупрене, Грамада, Кула, Макреш, Ново село, Ружинци, Видин, Димово. Област Враца: Бяла Слатина, Бороване, Хайредин, Козлодуй, Криводол, Мездра, Мизия, Оряхово, Роман, Враца. Област Габрово: Габрово, Севлиево, Дряново. Област Ловеч: Летница, Ловеч, Луковит, Троян, Угърчин, Ябланица. Област Плевен: Белене, Червен бряг, Д. Митрополия, Долни Дъбник, Гулянци, Искър, Кнежа, Левски, Никопол, Плевен, Пордим. Област Велико Търново: Горна Оряховица, Лясковец, Павликени, Полски Тръмбеш, Стражица, Сухиндол, Свищов, Велико Търново, Златарица, Елена. Област Разград: Цар Калоян, Исперих, Кубрат, Лозница, Разград, Завет. Област Русе: Бяла, Борово, Ценово, Иваново, Русе, Ветово, Две могили, Сливо поле. Област Силистра: Главиница, Тутракан, Алфатар, Дулово, Кайнарджа, Силистра, Ситово. Област Търговище: Омуртаг, Опака, Попово, Търговище. Област Добрич: Балчик, Генерал Тошево, Каварна, Шабла, Добрич, Крушари, Тервел. Област Шумен: Хитрино, Каолиново, Каспичан, Нови пазар, Шумен, Смядово, Велики Преслав, Върбица, Венец, Никола Козлево. Област Варна: Аксаково, Аврен, Белослав, Бяла, Девня, Долни чифлик, Дългопол, Провадия, Суворово, Варна, Ветрино, Вълчидол. Област София: Ботевград, Правец. Следните землища на населени места, както са изброени по общини, се изключват от очертанията на района: Община Белоградчик: с. Граничак, с. Праужда, с. Салаш, с. Стакевци. Община Чипровци: с. Мартиново, с. Превала; Община Георги Дамяново: с. Дълги дел, с. Копиловци. Община Берковица: с. Черешовица. Община Вършец: с. Горна Бела речка, с. Горно Озирово, с.

Долно Озирово. Община Враца: с. Лютаджик. Община Ботевград: с. Гурково, с. Краево, с. Радотина, с. Трудовец. Община Правец: с. Разлив. Община Троян: с. Балканец, с. Бели Осъм, с. Голяма Желязна, с. Гумощник, с. Добродан, с. Орешак, с. Старо село, с. Терзийско, с. Черни Осъм, с. Чифлик, с. Шипково. Община Ловеч: с. Стефаново, с. Малиново, с. Българене. Община Севлиево: с. Боазът, с. Валевци, с. Войнишка, с. Дялък, с. Кръвеник, с. Купен, с. Млечево, с. Селище, с. Стоките, с. Табашка, с. Угорелец, с. Шопите. Община Габрово: с. Баланите, с. Бойчета, с. Борики, с. Жълтеш, с. Зелено дърво, с. Малуша, с. Орловци, с. Поток, с. Чарково, с. Черневци. Община Велико Търново: с. Войнежа, с. Вонеща вода, с. Въглевци, с. Кладни дял, с. Осенарите, с. Райковци. Община Елена: с. Беброво, с. Бейковци, с. Буйновци, с. Вълчовци, с. Ганев дол, с. Граматици, с. Дебели рът, с. Дрента, с. Ивановци, с. Игнатовци, с. Каменари, с. Колари, с. Константин, с. Костел, с. Марян, с. Мийковци, с. Палици, с. Попска, с. Руховци, с. Светославци, с. Тодювци, с. Чакали. Община Златарица: с. Дединци, с. Дълги припек, с. Равново, с. Разсоха, с. Росно. Община Стражица: с. Водно, с. Железарци, с. Кавлак. Община Попово: с. Долна Кабда, с. Конак, с. Марчино. Община Търговище: с. Божурка, с. Братово, с. Горна Кабда, с. Копрец, с. Пайдушко, с. Пресиян, с. Пролаз, с. Търновца, с. Цветница, с. Черковна. Община Омуртаг: с. Беломорци, с. Великденче, с. Веренци, с. Горна Хубавка, с. Горско село, с. Долна Хубавка, с. Зелена морава, с. Змейно, с. Илийно, с. Камбурово, с. Козма презвитер, с. Красноселци, с. Панайот Хитово, с. Паничино, с. Петрино, с. Птичево, с. Станец. Община Върбица: с. Тушовица. Община Смядово: с. Риш.

7. **Винен сорт грозде или винени сортове грозде**

Алиготе

Ахелой

Букет

Сорт грозде Viognier

Гаме ноар

Гаме фрео

Гергана

Гран ноар

Гъмза - Кадарка

Димят - Смедеревка

Дунавска гъмза

Евмолпия - Тракийски мавруд

Каберне Совиньон

Каберне Фран

Камчия

Карменер

Коломбар

Кот - Малбек

Кукленски мавруд

Мавруд

Марселан

Мелник 82

Мелнишки рубин

Мерло

Мискет варненски - Мускат варненски

Мискет врачански - Врачански мискет

Мискет кайлъшки

Мискет марковски

Мискет сандански - Мускат сандански

Мискет сунгурларски

Мискет червен - Брезовски мискет

Мискет червен - Карловски мискет

Мискет червен - Червен мискет

Мускат отонел

Мюлер тюргао

Орфей

Памид

Пети вердо

Пино гри

Плевенски колорит

Поморийски бисер

Ранна мелнишка лоза - Мелник 55

Ризлинг рейнски - Немски ризлинг

Ризлинг рейнски - Ризлинг

Ркацители - Рикат

Рубин

Русан

Сензо

Септемврийски рубин

Силванер

Сира - Шираз

Совиньон блан

Сунгурларски бисер

Тамянка - Москателo

Тамянка - Москато бианко

Тамянка - Мускат блан пети грен

Тамянка - Теменута

Тракийска слава

Фетяска алба - Фетяска бяла

Фетяска регала

Фурминт

Харш лавелю - Липовина

Хеброс

Черноморски брилянт

Черноморски еликсир

Шардоне

Шенин - Шенин блан

Широка мелнишка лоза - Мелник

Юни блан - Кларет

Юни блан - Сент Емилийон

8. **Описание на връзката или връзките**

Вино

Посочените климатични и почвени фактори, във взаимодействие с човешките фактори са причина произведените в района вина да се отличават с богат плодов аромат и свеж вкус и много добър баланс между киселини и танини.

Белите вина са с комплексен аромат с преобладаващи цитрусови плодове и нюанси на билки свежи треви и полски цветя. Вкусът е свеж с балансирани киселини, хармоничен и с дълготраен послевкус.

В аромата на вината розе доминират червени горски и костилкови плодове. Вкусът е ефирен, с обла структура и апетитни нотки на къпина и зряла череша. На финала е топло, леко тръпчиво, с подчертана свежест.

В аромата на червените вина присъстват черни и червени горски плодове, сини сливи подправки, ванилия и ядки. Вкусово са с меки танини, балансирани, сочни и с плодова свежест.

Качествени пенливи вина

Качествените пенливи вина се произвеждат от сорта Гергана, получен от кръстосването на сортовете Димят и Мускат Отонел. Именно характеристиките на тези два изходни сорта са причина сортът Гергана да съчетае много добри ароматни качества с висока киселинност, които способстват производството на отличаващи се качествени пенливи вина.

Гроздето за производството на качествени пенливи вина се бере при технологична зрялост на 16,5—17,5 % захарно съдържание и титруеми киселини 12,00—14,00 g/l.

Прясно откъснатият плод се ронка и мачка при температура 10-14 C° и под инертна среда се отделя 35 % от самотока. Останалата гроздова каша се пресова за 1 час до 0,6 бара и пресовата фракция след обработка се смесва със самотока за да се избистри ензимно за 24 часа при 8-10 C°. Отдекантира се във ферментатор, заквасва се и започва алкохолна ферментация, при температура 14—16 C° в продължение на 20 дни.

Виненият материал за естествени пенливи вина след алкохолна ферментация отлежава най-малко шест месеца върху утайките. Виното след това се затваря с тиражен ликьор за вторична ферментация при 15-20 градуса и отлежава най-малко 24 месеца и след ремюаж се дегоржира.

Затваря се с коркова тапа и предпазна кошничка.

В резултат на природните и човешки фактори произведените качествени пенливи вина се отличават със специфичния аромат на мента и джоджен като същевременно са свежи и с потенциал за отлежаване.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

Купаж от вина може да бъде означаван с географско указание, при условие че 85 % от гроздето произхожда от район, чието име е използвано при означаването.

Връзка към продуктовата спецификация

https://eavw.com/wps/wcm/connect/eavw.com7059/123a1351-a26e-45bf-8df5-4141ad78a546/Specification+Dunavska+ravnina.pdf?MOD=AJPERES&CVID=p3b8Rfx