C/2025/3462

30.6.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/3462)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG

„Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“

PGI-BG-A1538-AM03

Datum der Antragstellung: 6.7.2023

ÄNDERUNG

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Regionalkammer für Reben und Wein „Schwarzes Meer“

Die Mitglieder der Regionalkammer für Reben und Wein „Schwarzes Meer“ sind Winzer und Weinhersteller, die die g.g.A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ herstellen.

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

3.1. *Hinzufügung der Kategorie Qualitätsschaumwein aus der Rebsorte Gergana in die g.g.A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“.*

Die Regionalkammer für Reben und Wein „Schwarzes Meer“ hat einen Antrag auf Aufnahme der neuen Erzeugniskategorie Qualitätsschaumwein aus der Rebsorte Gergana in die Produktspezifikation gestellt. Der Wein weist sehr gute organoleptische und analytische Eigenschaften auf und ist auf dem Markt nachgefragt. Die Aufnahme der neuen Kategorie „Qualitätsschaumwein“ in die g.g.A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ dürfte sich positiv auf das Ansehen und die Marke der geografischen Angabe auswirken. Dies wiederum erhöht den Wert der erzeugten Weine. Diese Änderung betrifft Punkt 2 der Produktspezifikation „Technologie der Weinbereitung, Beschreibung des Weins und analytische Eigenschaften“. Sie betrifft auch Abschnitt 3 „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, Abschnitt 4 „Beschreibung des Weins“ und Abschnitt 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ des Einzigen Dokuments.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Hinzufügung der Rebsorte Gergana zur Herstellung von Qualitätsschaumwein*

Die Regionalkammer für Reben und Wein „Schwarzes Meer“ hat einen Antrag auf Aufnahme der Rebsorte Gergana in die Liste der Rebsorten gestellt, die in der Produktspezifikation zur Erzeugung von Wein mit der g.g.A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ zugelassen sind.

Gergana ist eine bulgarische Rebsorte, die nur im Gebiet der Donautiefebene vorkommt. Sie ist sehr gut für die Erzeugung natürlicher Schaumweine geeignet. Diese Änderung betrifft Punkt 5 der Produktspezifikation: „Keltertraubensorten, die für die Erzeugung von Wein mit der g.g.A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina‘ zugelassen sind“. Sie betrifft auch Abschnitt 7 des Einzigen Dokuments, „Keltertraubensorte(n)“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Дунавска равнина / Dunavska Ravnina

2. **Art der geografischen Angabe**

Geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

(1) Wein

(5) Qualitätsschaumwein

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

1. *Weißweine*

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.

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: über 45 g/l.

zuckerfreier Extrakt – mindestens 16 g/l.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt entspricht den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

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*

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.

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: über 45 g/l.

zuckerfreier Extrakt – mindestens 16 g/l.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt entspricht den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

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*

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. Aromatisch mit weichen Tanninen, ausgewogen, saftig mit fruchtiger Frische.

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: über 45 g/l.

Zuckerfreier Extrakt – mindestens 20 g/l.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt entspricht den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

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

4. *Qualitätsschaumwein*

Der Wein wird aus Gergana-Trauben hergestellt.

Transparenz: Eine geringe Menge an farbigem Depot, das bei längerer Flaschenreifung entsteht, ist zulässig.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch und Geschmack: charakteristisches intensives Aroma von Pfefferminze und Spearmint, frisch und für die Reifung geeignet.

Gesamtzuckergehalt:

— naturherb: wenn sein Zuckergehalt unter 3 g je Liter liegt,

— extra herb: wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g je Liter liegt,

— herb: wenn sein Zuckergehalt unter 12 g je Liter liegt;

— extra trocken: wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g je Liter liegt,

— trocken: wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g je Liter liegt,

— halbtrocken: wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g je Liter liegt,

— süß: wenn sein Zuckergehalt über 50 g je Liter liegt.

Zuckerfreier Extrakt – mindestens 16 g/l.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt entspricht den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

Der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck bei einer Temperatur von 20 °C in geschlossenen Behältnissen entspricht den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	185

5. **Weinbereitungsverfahren**

Spezifische önologische Verfahren

1. Ertrag

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Maximaler Weinertrag: höchstens 70 l Wein pro 100 kg Trauben.

2. Spezifisches önologisches Verfahren bei der Herstellung von Qualitätsschaumwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Qualitätsschaumwein wird nach der traditionellen Methode gemäß den geltenden europäischen Vorschriften erzeugt.

Trauben für natürliche Schaumweine reifen nach der alkoholischen Gärung mindestens sechs Monate auf dem Hefetrub.

3. Höchsterträge

13 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Wein mit der g.g.A. „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ liegt innerhalb der Grenzen der folgenden Orte: Region Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram und Varshets. Region Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin und Dimovo. Region Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Miziya, Oryahovo, Roman und Vratsa. Region Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo und Dryanovo. Region Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin und Yablanitsa. Region Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropoliya, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven und Pordim. Region Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa und Elena. Region Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad und Zavet. Region Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili und Slivo Pole. Region Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra und Sitovo. Region Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo und Targovishte. Region Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari und Tervel. Region Schumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets und Nikola Kozlevo. Region Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino und Valchidol. Region 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, Kypen, 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 Boda, 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 Presviter, 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

Rheinischer Riesling – deutscher Riesling

Rheinischer Riesling – Riesling

Rkatsiteli – Rikat

Rubin

Roussanne

Cinsault

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 Eliksir

Chardonnay

Chenin – Chenin Blanc

Shiroka Melnishka loza – Melnik

Ugni Blanc – Claret

Ugni Blanc – Sent Emilion

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

Wein

Die Kombination von spezifischen Klima- und Bodenfaktoren und menschlichen Einflüssen verleiht den in dem Gebiet erzeugten Weinen ein vollmundiges, fruchtiges Aroma und einen frischen Geschmack mit einem sehr ausgewogenen Säure- und Tanningehalt.

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. Sie sind aromatisch mit weichen Tanninen, ausgewogen und saftig mit fruchtiger Frische.

Qualitätsschaumwein

Der Qualitätsschaumwein wird aus der Rebsorte Gergana hergestellt, die durch Kreuzung von Dimyat und Muscat Ottonel entsteht. Vor allem die Merkmale dieser beiden Ausgangssorten sind der Grund dafür, dass die Rebsorte Gergana eine ausgezeichnete aromatische Qualität mit einem hohen Säuregehalt verbindet, was die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen begünstigt.

Die Trauben für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein werden während der physiologischen Reife geerntet, wenn sie einen Zuckergehalt von 16,5-17,5 % und einen Titrationssäuregehalt von 12,00–14,00 g/l aufweisen.

Die frisch geernteten Trauben werden entrappt und bei Temperaturen zwischen 10 und 14 °C gepresst, dabei wird 35 % des Vorlaufmosts unter inerten Bedingungen abgelassen. Die verbleibende Traubenmaische wird eine Stunde lang bei 0,6 bar gepresst. Nach der Verarbeitung wird der ausgepresste Anteil des Saftes 24 Stunden lang bei 8-10 °C zur enzymatischen Klärung mit dem Vorlaufmost vermischt. Anschließend wird er in ein Gärgefäß gegeben, und die alkoholische Gärung wird ausgelöst. Der Wein verbleibt 20 Tage bei einer Temperatur von 14-16 °C in diesem Gefäß.

Trauben für natürliche Schaumweine reifen nach der alkoholischen Gärung mindestens sechs Monate auf dem Hefetrub. Anschließend wird der Wein für die zweite Gärung mit der Fülldosage bei 15-20 °C abgefüllt und vor dem Rütteln und Degorgieren mindestens 24 Monate gereift.

Die Flaschen sind mit Korken und Drahtverschlüssen verschlossen.

Aufgrund natürlicher und menschlicher Einflüsse zeichnet sich der so hergestellte Qualitätsschaumwein durch ein besonderes Aroma von Pfefferminze und Spearmint aus. Der Wein ist frisch, verfügt jedoch auch über Reifepotenzial.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im 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/wps/wcm/connect/eavw.com7059/123a1351-a26e-45bf-8df5-4141ad78a546/Specification+Dunavska+ravnina.pdf?MOD=AJPERES&CVID=p3b8Rfx