C/2025/3462

30.6.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/3462)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Дунавска равнина»

PGI-BG-A1538-AM03

Ημερομηνια υποβολησ τησ αιτησησ: 6.7.2023

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Περιφερειακό Επιμελητήριο Αμπέλου και Οίνου του Ευξείνου Πόντου

Το Περιφερειακό Επιμελητήριο Αμπέλου και Οίνου του Ευξείνου Πόντου απαρτίζεται από αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς που παράγουν την ΠΓΕ «Дунавска равнина».

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

3.1. *Προσθήκη της κατηγορίας αφρώδους οίνου ποιότητας που παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Gergana στην ΠΓΕ «Дунавска равнина»*

Το Περιφερειακό Επιμελητήριο Αμπέλου και Οίνου Ευξείνου Πόντου υπέβαλε αίτηση προκειμένου να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος η νέα κατηγορία προϊόντος αφρώδους οίνου ποιότητας που παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Gergana. Ο οίνος έχει πολύ καλά οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά και έχει ζήτηση στην αγορά. Η προσθήκη της νέας κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας» στην ΠΓΕ «Дунавска равнина» θα ενισχύσει τη φήμη και το εμπορικό σήμα της γεωγραφικής ένδειξης. Αυτή η ενισχυμένη φήμη θα προσδώσει, με τη σειρά της, προστιθέμενη αξία στους παραγόμενους οίνους. Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 2 «Τεχνολογία παραγωγής, περιγραφή του οίνου και αναλυτικά χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος. Επηρεάζει, επίσης, την ενότητα 3 «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», την ενότητα 4 «Περιγραφή του οίνου» και την ενότητα 8 «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Προσθήκη της ποικιλίας αμπέλου Gergana για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας*

Το Περιφερειακό Επιμελητήριο Αμπέλου και Οίνου Ευξείνου Πόντου υπέβαλε αίτηση προκειμένου να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος η ποικιλία Gergana στον κατάλογο των ποικιλιών αμπέλου που επιτρέπονται για την παραγωγή οίνου της ΠΓΕ «Дунавска равнина».

Η Gergana είναι βουλγαρική ποικιλία που απαντά μόνο στην περιοχή της πεδιάδας του Δούναβη. Συνιστά εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή φυσικών αφρωδών οίνων. Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 5 «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται για την παραγωγή οίνου της ΠΓΕ «Дунавска равнина» των προδιαγραφών προϊόντος. και την ενότητα 7 «Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Дунавска равнина

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι*

Διαύγεια — διαυγές υγρό, επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα — αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση — σύνθετο άρωμα στο οποίο κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή με νότες βοτάνων, νωπού χόρτου και άγριων ανθέων. Η γεύση είναι δροσερή, με ισορροπημένη οξύτητα, αρμονική, με μακρά επίγευση.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα:

— για τους ξηρούς οίνους —έως 4 γραμμάρια ανά λίτρο, ή έως 9 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους ημίξηρους οίνους — υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές για τους ξηρούς οίνους, αλλά δεν υπερβαίνει τα 12 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 18 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα κατά περισσότερο από 10 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους ημίγλυκους οίνους — υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές για τους ημίξηρους οίνους, αλλά δεν υπερβαίνει τα 45 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους γλυκούς οίνους — άνω των 45 γραμμαρίων ανά λίτρο.

Στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα — τουλάχιστον 16 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος είναι σύμφωνος με τις τιμές που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. *Ερυθρωποί οίνοι*

Διαύγεια — διαυγές υγρό, επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα — λαμπερό ρόδινο.

Άρωμα και γεύση — κυριαρχούν τα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους και πυρηνόκαρπων φρούτων. Η γεύση είναι μαλακή, με στρογγυλή δομή και ελκυστικές νότες βατόμουρου και ώριμου κερασιού. Η επίγευση είναι τολμηρή, ελαφρώς στυφή, με έντονη φρεσκάδα.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα:

— για τους ξηρούς οίνους —4 γραμμάρια ανά λίτρο, ή έως 9 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους ημίξηρους οίνους — υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές για τους ξηρούς οίνους, αλλά δεν υπερβαίνει τα 12 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 18 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα κατά περισσότερο από 10 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους ημίγλυκους οίνους — υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές για τους ημίξηρους οίνους, αλλά δεν υπερβαίνει τα 45 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους γλυκούς οίνους — άνω των 45 γραμμαρίων ανά λίτρο.

Στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα — τουλάχιστον 16 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος είναι σύμφωνος με τις τιμές που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. *Ερυθροί οίνοι*

Διαύγεια — διαυγές υγρό, επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα — κόκκινο ρουμπινί.

Άρωμα και γεύση — αρώματα που παραπέμπουν, μεταξύ άλλων, σε κόκκινα και μαύρα φρούτα του δάσους, κορόμηλα, μπαχαρικά, βανίλια και ξηρούς καρπούς. Ευχάριστη γεύση με μαλακές τανίνες, ισορροπημένη, χυμώδης με φρουτώδη φρεσκάδα.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα:

— για τους ξηρούς οίνους —4 γραμμάρια ανά λίτρο, ή έως 9 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους ημίξηρους οίνους — υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές για τους ξηρούς οίνους, αλλά δεν υπερβαίνει τα 12 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 18 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα κατά περισσότερο από 10 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους ημίγλυκους οίνους — υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές για τους ημίξηρους οίνους, αλλά δεν υπερβαίνει τα 45 γραμμάρια ανά λίτρο·

— για τους γλυκούς οίνους — άνω των 45 γραμμαρίων ανά λίτρο.

Στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα — τουλάχιστον 20 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος είναι σύμφωνος με τις τιμές που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Ο οίνος παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Gergana.

Διαύγεια — επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα — αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση — χαρακτηριστικό άρωμα έντονης πιπεράτης μέντας και δυόσμου, δροσερό και κατάλληλο για παλαίωση.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα:

— brut nature — όταν η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα είναι κατώτερη από 3 γραμμάρια ανά λίτρο·

— extra brut — όταν η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 0 και 6 γραμμαρίων ανά λίτρο·

— brut — όταν η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα είναι κατώτερη από 12 γραμμάρια ανά λίτρο·

— πολύ ξηρός — όταν η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 12 και 17 γραμμαρίων ανά λίτρο·

— ξηρός — όταν η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 17 και 32 γραμμαρίων ανά λίτρο·

— ημίξηρος — όταν η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 32 και 50 γραμμαρίων ανά λίτρο·

— γλυκός — αν η περιεκτικότητα του σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

Στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα — τουλάχιστον 16 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος είναι σύμφωνος με τις τιμές που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Η υπερπίεση, η οποία οφείλεται στο διάλυμα του ανθρακικού ανυδρίτη, όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20 °C σε κλειστά δοχεία, συμμορφώνεται με τις τιμές που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

1. Απόδοση

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Μέγιστη απόδοση οίνου: κατ' ανώτατο όριο 70 λίτρα οίνου από 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

2. Ειδική οινολογική πρακτική κατά την παραγωγή αφρώδων οίνων ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας παράγεται από την παραδοσιακή μέθοδο, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Τα σταφύλια που προορίζονται για αφρώδη φυσικό οίνο παραμένουν τουλάχιστον έξι μήνες σε οινολάσπη κατόπιν της αλκοολικής ζύμωσης.

3. Μέγιστες αποδόσεις

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνου με την ΠΓΕ «Дунавска равнина» βρίσκεται εντός των ορίων των ακόλουθων τοποθεσιών: Περιφέρεια Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram και Varshets. Περιφέρεια Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin και Dimovo. Περιφέρεια Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman και Vratsa. Περιφέρεια Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo και Dryanovo. Περιφέρεια Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin και Yablanitsa. Περιφέρεια Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven και Pordim. Περιφέρεια Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa και Elena. Περιφέρεια Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad και Zavet. Περιφέρεια Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili και Slivo Pole. Περιφέρεια Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra και Sitovo. Περιφέρεια Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo και Targovishte. Περιφέρεια Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari και Tervel. Περιφέρεια Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets και Nikola Kozlevo. Περιφέρεια Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino και Valchidol. Περιφέρεια Sofia: Botevgrad και Pravets. Οι ακόλουθες τοποθεσίες, οι οποίες παρατίθενται ανά δήμο, εξαιρούνται από την οριοθετημένη περιοχή: Δήμος

Belogradchik: χωριά Granichak, Prauzhda, Salash και Stakevtsi. Δήμος Chiprovtsi: χωριά Martinovo και Prevala. Δήμος Georgi Damyanovo: χωριά Dalgi Del και Kopilovtsi. Δήμος Berkovitsa: χωριό Chereshovitsa. Δήμος Varshets: χωριά Gorna Bela Rechka, Gorno Ozirovo και Dolno Ozirovo. Δήμος Vratsa: χωριό Lyutadzhik. Δήμος Botevgrad: χωριά Gurkovo, Kraevo, Radotina και Trudovets. Δήμος Pravets: χωριό Razliv. Δήμος Troyan: χωριά Balkanets, Beli Osam, Golyama Zhelyazna, Gumoshtnik, Dobrodan, Oreshak, Staro Selo, Terziysko, Cherni Osam, Chiflik και Shipkovo. Δήμος Lovech: χωριά Stefanovo, Malinovo και Balgarene. Δήμος Sevlievo: χωριά Boazat, Valevtsi, Voynishka, Dyalak, Kravenik, Kypen, Mlechevo, Selishte, Stokite, Tabashka, Ugorelets και Shopite. Δήμος Gabrovo: χωριά Balanite, Boycheta, Boriki, Zhaltesh, Zeleno Darvo, Malusha, Orlovtsi, Potok, Charkovo και Cherneytsi. Δήμος Veliko Tarnovo: χωριά Voynezha, Voneshta Boda, Vaglevtsi, Kladin Dyal, Osenarite και Raykovtsi. Δήμος Elena: χωριά Bebrovo, Beykovtsi, Buynovtsi, Valchovtsi, Ganev Dol, Gramatitsi, Debeli Rat, Drenta, Ivanivanovtsi, Ignatovtsi, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Maryan, Miykovtsi, Palitsi, Popska, Ruhovtsi, Svetoslavtsi, Todyuvtsi και Chakali. Δήμος Zlataritsa: χωριά Dedintsi, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha και Rosno. Δήμος Strazhitsa: χωριά Vodno, Zhelezartsi και Kavlak. Δήμος Popovo: χωριά Dolna Kabda, Konak και Marchino. Δήμος Targovishte: χωριά Bozhurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprets, Paydushko, Presiyan, Prolaz, Tarnovtsa, Tsvetnitsa και Cherkovna. Δήμος Omurtag: χωριά Belomortsi, Velikdenche, Verentsi, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmeyno, Iliyno, Kamburovo, Kozma Presviter, Krasnoseltsi, Panayot Hitovo, Panichino, Petrino, Ptichevo και Stanets. Δήμος Varbitsa: χωριό Tushovitsa. Δήμος Smyadovo: χωριό Rish.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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

Muller Turgau

Orfei

Pamid

Petit Verdot

Pinot Gris

Plevenski Kolorit

Pomoriiski Biser

Ranna Melnishka Loza - Melnik 55

Rizling Reynski - Nemski Rizling

Rizling Reynski - Riesling

Rkatsiteli - Rikat

Rubin

Roussanne

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Οίνος

Οι ειδικοί κλιματολογικοί και εδαφολογικοί παράγοντες, σε συνδυασμό με τους ανθρώπινους παράγοντες, έχουν ως αποτέλεσμα οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή να έχουν πλούσιο φρουτώδες άρωμα και δροσερή γεύση, με πολύ καλή ισορροπία οξύτητας και τανινών.

Οι λευκοί οίνοι έχουν σύνθετο άρωμα στο οποίο κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή με νότες βοτάνων, νωπού χόρτου και άγριων ανθέων. Η γεύση είναι δροσερή, με ισορροπημένη οξύτητα, αρμονική, με μακρά επίγευση.

Στους ερυθρωπούς οίνους κυριαρχούν τα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους και πυρηνόκαρπων φρούτων. Η γεύση είναι μαλακή, με στρογγυλή δομή και ελκυστικές νότες βατόμουρου και ώριμου κερασιού. Η επίγευση είναι τολμηρή, ελαφρώς στυφή, με έντονη φρεσκάδα.

Στους ερυθρούς οίνους, τα αρώματα παραπέμπουν, μεταξύ άλλων, σε κόκκινα και μαύρα φρούτα του δάσους, κορόμηλα, μπαχαρικά, βανίλια και ξηρούς καρπούς. Η γεύση είναι ευχάριστη με μαλακές τανίνες, ισορροπημένη και χυμώδης με φρουτώδη φρεσκάδα.

Αφρώδης οίνος ποιότητας

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Gergana, η οποία με τη σειρά της παράγεται από τη διασταύρωση της ποικιλίας Dimyat και της Muscat Ottonel. Συγκεκριμένα, τα χαρακτηριστικά αυτών των δύο ποικιλιών προέλευσης είναι ο λόγος για τον οποίο η ποικιλία Gergana συνδυάζει εξαιρετική αρωματική ποιότητα με υψηλή οξύτητα, γεγονός το οποίο συμβάλλει στην παραγωγή διακεκριμένων αφρωδών οίνων ποιότητας.

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας συγκομίζονται κατά τη φυσιολογική ωρίμαση, με περιεκτικότητα σε σάκχαρα 16,5-17,5 % και ογκομετρική οξύτητα 12,00-14,00 γραμμάρια ανά λίτρο.

Τα σταφύλια μόλις συγκομιστούν υποβάλλονται σε απομίσχοση και συμπιέζονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 10 και 14 °C, ενώ το 35 % του χυμού ελεύθερης απόσταξης απομακρύνεται υπό αδρανείς συνθήκες. Η εναπομένουσα πούλπα σταφυλιών συμπιέζεται επί μία ώρα σε πίεση 0,6 bar. Μετά την επεξεργασία, το συμπιεσμένο κλάσμα αναμειγνύεται με τον χυμό ελεύθερης απόσταξης για ενζυμική διαύγαση για 24 ώρες στους 8-10 °C. Στη συνέχεια τοποθετείται σε δοχείο ζύμωσης και η αλκοολική ζύμωση ενεργοποιείται. Ο οίνος παραμένει εκεί για 20 ημέρες σε θερμοκρασία 14-16 °C.

Τα σταφύλια που προορίζονται για αφρώδη φυσικό οίνο παραμένουν τουλάχιστον έξι μήνες σε οινολάσπη κατόπιν της αλκοολικής ζύμωσης. Στη συνέχεια, ο οίνος εμφιαλώνεται με το λικέρ tirage για την έναρξη της δεύτερης ζύμωσης θερμοκρασίας 15-20 °C και ωριμάζει επί τουλάχιστον 24 μήνες πριν από τον καθαρισμό και την αποξήρανση.

Οι φιάλες πωματίζονται με φελλό και σύρμα.

Ως αποτέλεσμα των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, ο παραγόμενος αφρώδης οίνος ποιότητας διακρίνεται από το ιδιαίτερο άρωμα της πιπεράτης μέντας και του δυόσμου. Είναι δροσερό και παρουσιάζει δυνατότητες παλαίωσης.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται για οίνους που προέρχονται από ανάμειξη, υπό τον όρο ότι το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται παράγονται στην περιοχή που αναγράφεται στην ετικέτα.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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