C/2025/3462

30.6.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una indicación geográfica protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2025/3462)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN

«Дунавска равнина»

PGI-BG-A1538-AM03

Fecha de la solicitud: 6.7.2023

MODIFICACIÓN

1. Solicitante e interés legítimo

Cámara Regional de la Viña y el Vino del Mar Negro

La Cámara Regional de la Viña y el Vino del Mar Negro está compuesta por viticultores y vinicultores que producen vinos de la indicación geográfica protegida (IGP) «Дунавска равнина».

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☒ Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

3.1. *Adición de la categoría de vino espumoso de calidad elaborado a partir de la variedad de uva gergana a la IGP «Дунавска равнина»*

La Cámara Regional de la Viña y el Vino del Mar Negro ha presentado una solicitud para que el pliego de condiciones incluya la nueva categoría de productos de vino espumoso de calidad elaborado a partir de la variedad de uva *gergana*. El vino tiene muy buenas características organolépticas y analíticas y hay demanda en el mercado. La inclusión de la nueva categoría de «Vino espumoso de calidad» en la IGP «Дунавска равнина» mejorará la reputación y la marca de la indicación geográfica. Esto, a su vez, aportará valor añadido a los vinos producidos. Esta modificación afecta al punto 2 del pliego de condiciones, «Tecnología de producción, descripción del vino y características analíticas». También afecta a las secciones 3, «Categorías de productos vitivinícolas»; 4, «Descripción del vino o vinos»; y 8, «Descripción del vínculo o vínculos», del documento único.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Adición de la variedad de uva gergana para la producción de vino espumoso de calidad*

La Cámara Regional de la Viña y el Vino del Mar Negro ha presentado una solicitud para que el pliego de condiciones incluya la *gergana* en la lista de variedades de uva permitidas para la producción de vino al amparo de la IGP «Дунавска равнина».

La *gergana* es una variedad de uva búlgara que solo se encuentra en la zona de la llanura danubiana. Constituye una excelente materia prima para la elaboración de vinos espumosos naturales. Esta modificación afecta al punto 5 del pliego de condiciones, «Variedades de uva de vinificación permitidas para la producción de vino al amparo de la IGP "Дунавска равнина"». También afecta a la sección 7 del documento único, «Variedades de uva de vinificación».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Дунавска равнина

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP — Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

Código de la nomenclatura combinada

— 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos blancos*

Claridad: líquido claro, si bien se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma y sabor: aroma complejo en el que predominan los cítricos y matices de hierbas, hierba fresca y flores silvestres. El sabor es fresco, con una acidez equilibrada, armonioso y con un largo regusto.

Contenido total de azúcar:

— para vinos secos: hasta 4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual;

— para vinos semisecos: superior a los valores máximos de los vinos secos, pero inferior o igual a 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro si la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más de 10 gramos al contenido de azúcar residual;

— para vinos semidulces: superior a los valores máximos de los vinos semisecos, pero inferior o igual a 45 gramos por litro;

— para vinos dulces: más de 45 gramos por litro.

Extracto no reductor: mínimo 16 gramos por litro.

El grado alcohólico total máximo se ajusta a los valores establecidos en la normativa de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. *Vino rosado*

Claridad: líquido claro, si bien se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rosa brillante.

Aroma y sabor: predominan los aromas a frutos rojos del bosque y frutas de hueso. El sabor es suave, con una estructura redondeada y notas apetitosas de mora y cereza madura. El final es franco, ligeramente astringente y dotado de una gran frescura.

Contenido total de azúcar:

— para vinos secos: hasta 4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual;

— para vinos semisecos: superior a los valores máximos de los vinos secos, pero inferior o igual a 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro si la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más de 10 gramos al contenido de azúcar residual;

— para vinos semidulces: superior a los valores máximos de los vinos semisecos, pero inferior o igual a 45 gramos por litro;

— para vinos dulces: más de 45 gramos por litro.

Extracto no reductor: mínimo 16 gramos por litro.

El grado alcohólico total máximo se ajusta a los valores establecidos en la normativa de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. *Vinos tintos*

Claridad: líquido claro, si bien se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo rubí.

Aroma y sabor: aromas de frutos rojos y negros del bosque, ciruelas, especias, vainilla y frutos secos. Sabroso, equilibrado, jugoso, con taninos suaves y una frescura afrutada.

Contenido total de azúcar:

— para vinos secos: hasta 4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual;

— para vinos semisecos: superior a los valores máximos de los vinos secos, pero inferior o igual a 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro si la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más de 10 gramos al contenido de azúcar residual;

— para vinos semidulces: superior a los valores máximos de los vinos semisecos, pero inferior o igual a 45 gramos por litro;

— para vinos dulces: más de 45 gramos por litro.

Extracto no reductor: mínimo 20 gramos por litro.

El grado alcohólico total máximo se ajusta a los valores establecidos en la normativa de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4. *Vino espumoso de calidad*

El vino se elabora con uvas *gergana*.

Claridad: se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma y sabor: aroma característico a menta piperita intensa y hierbabuena, fresco y apto para el envejecimiento.

Contenido total de azúcar:

— brut *nature*: su contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro;

— extra brut: su contenido en azúcar se sitúa entre 0 y 6 gramos por litro;

— brut: su contenido en azúcar es inferior a 12 gramos por litro;

— extra seco: su contenido en azúcar se sitúa entre 12 y 17 gramos por litro;

— seco: el contenido en azúcar se sitúa entre 17 y 32 gramos por litro;

— semiseco: su contenido en azúcar se sitúa entre 32 y 50 gramos por litro;

— dulce: su contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

Extracto no reductor: mínimo 16 gramos por litro.

El grado alcohólico total máximo se ajusta a los valores establecidos en la normativa de la UE aplicable.

La sobrepresión, debida al dióxido de carbono disuelto, a una temperatura de 20 °C en recipientes cerrados cumple los valores establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. **Prácticas vitivinícolas**

Prácticas enológicas esenciales

1. Rendimiento

Restricción pertinente en la vinificación

Rendimiento máximo del vino: máximo 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

2. Práctica enológica específica en la elaboración de vinos espumosos de calidad

Práctica enológica específica

El vino espumoso de calidad se elabora por el método tradicional, siguiendo la normativa europea vigente.

Las uvas para vino espumoso natural tras la fermentación alcohólica pasan al menos seis meses en lías.

3. Rendimientos máximos

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción de los vinos de la IGP «Дунавска равнина» está formada por los territorios de las siguientes localidades: Región de Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram y Varshets. Región de Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin y Dimovo. Región de Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman y Vratsa. Región de Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo y Dryanovo. Región de Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin y Yablanitsa. Región de Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven y Pordim. Región de Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa y Elena. Región de Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad y Zavet. Región de Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili y Slivo Pole. Región de Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra y Sitovo. Región de Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo y Targovishte. Región de Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari y Tervel. Región de Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets y Nikola Kozlevo. Región de Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino y Valchidol. Región de Sofía: Botevgrad y Pravets. Quedan excluidas de la zona delimitada las siguientes localidades, enumeradas por municipio: Municipio de Belogradchik: pueblos de Granichak, Prauzhda,

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

7. **Variedades de uva de vinificación**

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 — Muscat 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 eliksir

Chardonnay

Chenin — Chenin blanc

Shiroka melnishka loza – Melnik

Ugni blanc — Claret

Ugni blanc – Sent Emilion

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vino

Los factores edafoclimáticos específicos, combinados con factores humanos, hacen que los vinos producidos en la zona tengan un rico aroma afrutado y un sabor fresco, con un muy buen equilibrio entre acidez y taninos.

Los vinos blancos tienen un aroma complejo en el que predominan los cítricos y matices de hierbas, hierba fresca y flores silvestres. El sabor es fresco, con una acidez equilibrada, armonioso y con un largo regusto.

En los vinos rosados predominan los aromas a frutos rojos del bosque y frutas de hueso. El sabor es suave, con una estructura redondeada y notas apetitosas de mora y cereza madura. El final es franco, ligeramente astringente y dotado de una gran frescura.

En los vinos tintos, los aromas incluyen frutos del bosque rojos y negros, ciruelas damascenas, especias, vainilla y frutos secos. Sabroso, equilibrado, jugoso, con taninos suaves y una frescura afrutada.

Vino espumoso de calidad

El vino espumoso de calidad se elabora a partir de la variedad *gergana*, resultante del cruce de *dimyat* y *muscat ottonel*. Las características específicas de estas dos variedades de origen son la razón por la cual la variedad *gergana* combina una excelente calidad aromática con una elevada acidez, lo que contribuye a la producción de vinos espumosos de calidad distinguida.

Las uvas destinadas a la producción de vino espumoso de calidad se cosechan durante la maduración fisiológica, con un contenido de azúcar del 16,5 al 17,5 % y una acidez total de 12,00 a 14,00 gramos por litro.

Las uvas recién vendimiadas se despalillan y se prensan a temperaturas comprendidas entre 10 y 14 °C, y el 35 % del zumo de escurrido se extrae en condiciones inertes. La pulpa de uva restante se prensa durante una hora a 0,6 bar. Tras la transformación, la fracción prensada se mezcla con el zumo de escurrido para su clarificación enzimática durante 24 horas entre 8 y 10 °C. A continuación, se introduce en una cuba de fermentación y se activa la fermentación alcohólica. El vino permanece allí durante veinte días a una temperatura entre 14 y 16 °C.

Las uvas de vino espumoso natural tras la fermentación alcohólica pasan al menos seis meses en lías. A continuación, el vino se embotella con el licor de tiraje para la segunda fermentación entre 15 y 20 °C y se envejece durante al menos veinticuatro meses antes del removido y el degüelle.

Las botellas se cierran con tapones de corcho y bozales de alambre.

Debido a factores naturales y humanos, el vino espumoso de calidad producido se distingue por el aroma específico de menta piperita y hierbabuena. Es fresco a la par que tiene potencial de envejecimiento.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La indicación geográfica puede utilizarse para vinos elaborados mediante mezcla a condición de que el 85 % de las uvas utilizadas se produzcan en la zona indicada en la etiqueta.

Enlace al pliego de condiciones

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