C/2025/3462

30.6.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, concernant le cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/3462)

Les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

«Дунавска равнина»

PGI-BG-A1538-AM03

Date de la demande: 6.7.2023

MODIFICATION

1. Demandeur et intérêt légitime

Chambre régionale de la vigne et du vin de la mer Noire

La chambre régionale de la vigne et du vin de la mer Noire est composée de viticulteurs et de viniculteurs qui produisent l'IGP «Дунавска равнина».

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

3.1. *Ajout de la catégorie de vin mousseux de qualité produit à partir du cépage Gergana à l'indication géographique protégée «Дунавска равнина»*

La Chambre régionale de la vigne et du vin de la mer Noire a présenté une demande d'ajout dans le cahier des charges de la nouvelle catégorie de produits du vin mousseux de qualité obtenu à partir du cépage Gergana. Le vin présente de très bonnes caractéristiques organoleptiques et analytiques et répond à une demande du marché. L'ajout de la nouvelle catégorie de «vin mousseux de qualité» dans l'IGP «Дунавска равнина» a pour objectif de renforcer la réputation et la marque de l'indication géographique, ce qui apportera une valeur ajoutée aux vins produits. La modification concerne le point 2 du cahier des charges, intitulé «Technologie de production, description du vin et caractéristiques analytiques». Elle concerne également le point 3, «Catégories de produits de la vigne», le point 4 «Description du vin» et le point 8, «Description du ou des liens», du document unique.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Ajout du cépage Gergana pour la production de vin mousseux de qualité*

La Chambre régionale de la vigne et du vin de la mer Noire a présenté une demande concernant le cahier des charges en vue de l'inscription du Gergana sur la liste des cépages autorisés pour la production de vin bénéficiant de l'IGP «Дунавска равнина».

Le Gergana est un cépage bulgare présent uniquement dans la région de la plaine du Danube. Il constitue un excellent cépage pour la production de vins mousseux naturels. Cette modification porte sur le point 5 du cahier des charges, intitulé «Cépages à raisins de cuve autorisés pour la production de vin bénéficiant de l'IGP "Дунавска равнина"». Elle concerne également le point 7 du document unique, intitulé «Variété (s) à raisins de cuve».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Дунавска равнина

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

Code de la nomenclature combinée

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

Limpidité - liquide limpide, un léger résidu de matière colorante peut apparaître à la suite d'un vieillissement prolongé en bouteille;

Robe - jaune paille avec des nuances de vert;

Nez et bouche - nez complexe avec une prédominance d'agrumes et des nuances d'herbes, d'herbe fraîche et de fleurs sauvages. Le goût est frais, avec une acidité équilibrée, harmonieux et de longue durée.

Teneur totale en sucres:

— pour les vins secs - jusqu'à 4 g/l ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel;

— pour les vins demi-secs - au-dessus des valeurs maximales des vins secs, mais au maximum 12 g/l ou 18 g/l, lorsque l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 10 grammes à la teneur en sucre résiduel;

— pour les vins demi-doux - au-delà des valeurs maximales pour les vins demi-secs, mais pas plus de 45 grammes par litre;

— pour les vins doux - plus de 45 grammes par litre.

Extrait non réducteur – minimum 16 grammes par litre.

Le titre alcoométrique total maximal est conforme aux valeurs fixées par la législation de l'UE applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. *Vin rosé*

Limpidité - liquide limpide, un léger résidu de matière colorante peut apparaître à la suite d'un vieillissement prolongé en bouteille.

Robe - rose vif.

Nez et bouche - aromes de fruits des bois rouges et de fruits à noyau. Le goût est éthéré, avec une texture ronde et des notes fruitées de mûre et de cerise mûre. La fin de bouche est chaude, légèrement astringente, avec une fraîcheur accentuée.

Teneur totale en sucres:

— pour les vins secs - jusqu'à 4 g/l ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel;

— pour les vins demi-secs - au-dessus des valeurs maximales des vins secs, mais au maximum 12 g/l ou 18 g/l, lorsque l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 10 grammes à la teneur en sucre résiduel;

— pour les vins demi-doux - au-delà des valeurs maximales pour les vins demi-secs, mais pas plus de 45 grammes par litre;

— pour les vins doux - plus de 45 grammes par litre.

Extrait non réducteur — minimum 16 grammes par litre.

Le titre alcoométrique total maximal est conforme aux valeurs fixées par la législation de l'UE applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

3. *Vins rouges*

Limpidité - liquide limpide, un léger résidu de matière colorante peut apparaître à la suite d'un vieillissement prolongé en bouteille.

Robe - rouge rubis.

Nez et bouche - arômes composés de fruits des bois noirs et rouges, de quetsches, d'épices, de vanille et de noix. Bouche savoureuse avec des tanins moelleux, équilibrée, juteuse avec une fraîcheur fruitée.

Teneur totale en sucres:

— pour les vins secs - jusqu'à 4 g/l ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel;

— pour les vins demi-secs - au-dessus des valeurs maximales des vins secs, mais au maximum 12 g/l ou 18 g/l, lorsque l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 10 grammes à la teneur en sucre résiduel;

— pour les vins demi-doux - au-delà des valeurs maximales pour les vins demi-secs, mais pas plus de 45 grammes par litre;

— pour les vins doux - plus de 45 grammes par litre.

Extrait non réducteur - minimum 20 grammes par litre.

Le titre alcoométrique total maximal est conforme aux valeurs fixées par la législation de l'UE applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

4. *Vin mousseux de qualité*

Le vin est élaboré à partir de raisins Gergana.

Limpidité - un léger résidu de matière colorante peut apparaître à la suite d'un vieillissement prolongé en bouteille.

Robe - jaune paille avec des nuances de vert.

Nez et bouche - nez caractéristique intense de menthe poivrée et de menthe verte, frais et adapté au vieillissement.

Teneur totale en sucres:

— brut nature - si sa teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre;

— extra-brut - si sa teneur en sucre se situe entre 0 et 6 grammes par litre;

— brut - si sa teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre;

— extra-sec - si sa teneur en sucre se situe entre 12 et 17 grammes par litre;

— sec - si sa teneur en sucre se situe entre 17 et 32 grammes par litre,

— demi-sec - si sa teneur en sucre se situe entre 32 et 50 grammes par litre,

— doux - si sa teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre.

Extrait non réducteur — minimum 16 grammes par litre.

Le titre alcoométrique total maximal est conforme aux valeurs fixées par la législation de l'UE applicable.

La surpression due à l'anhydride carbonique en solution, lorsqu'elle est maintenue à une température de 20 °C dans des récipients fermés, est conforme aux valeurs fixées dans la législation de l'UE applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

5. **Pratiques vitivinicoles**

Pratiques œnologiques essentielles

1. Rendement

Restriction applicable à l'élaboration

Rendement maximal en vin: 70 litres maximum de vin produit à partir de 100 kilogrammes de raisins.

2. Pratique œnologique essentielle pour la production de vins mousseux de qualité

Pratique œnologique essentielle

Le vin mousseux de qualité est élaboré selon la méthode traditionnelle, conformément à la législation européenne en vigueur.

Les raisins destinés au vin mousseux naturel après fermentation alcoolique passent au moins six mois sur lies.

3. Rendements maximaux

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée de production du vin porteur de l'IGP «Дунавска равнина» se situe dans les limites des localités suivantes: Région de Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram et Varshets. Région de Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin et Dimovo. Région de Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman et Vratsa. Région de Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo et Dryanovo. Région de Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin et Yablanitsa. Région de Pleven: Belene, Cherven bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven et Pordim. Région de Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa et Elena. Région de Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad et Zavet. Région de Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve mogili et Slivo Pole. Région de Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra et Sitovo. Région de Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo et Targovishte. Région de Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari et Tervel. Région de Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets et Nikola Kozlevo. Région de Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino et Valchidol. Région de Sofia: Botevgrad et Pravets. Les localités suivantes, classées par municipalité, sont exclues de la zone délimitée: Municipalité de Belogradchik: village de Granichak, village de Prauzhda, village de

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

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligote

Aheloy

Bouket

Viognier

Gamay Noir

Gamay Fréaux

Gergana

Grand Noir

Gamza - Kadarka

Dimyat - Smederevka

Dunavska Gamza

Evmolpia - Trakiiski Mavrud

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Kamtchiya

Carménère

Colombard

Côt - 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

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 - Saint-Émilion

8. **Description du ou des liens**

Vin

Des facteurs climatiques et pédologiques spécifiques, associés à des facteurs humains, confèrent aux vins produits dans la zone un arôme fruité riche et une saveur fraîche, avec un très bon équilibre entre acidité et tanins.

Les vins blancs ont une odeur complexe avec une prédominance d'agrumes et des nuances d'herbes fraîches et de fleurs sauvages. Le goût est frais, avec des acides équilibrés, harmonieux et de longue durée.

L'arome du vin rosé est dominé par les fruits des bois rouges et les fruits à noyau. Le goût est éthéré, avec une texture ronde et des notes fruitées de mûre et de cerise mûre. La fin de bouche est chaude, légèrement astringente, avec une fraîcheur accentuée.

Le bouquet des vins rouges se compose également de fruits des bois noirs et rouges, de quetsches, d'épices, de vanille et de noix. Ils sont savoureux avec des tanins moelleux, équilibrés, juteux avec une fraîcheur fruitée.

Vin mousseux de qualité

Le vin mousseux de qualité est élaboré à partir de la variété Gergana, obtenue par croisement de Dimyat et de Muscat Ottonel. Plus précisément, les caractéristiques de ces deux variétés sources sont la raison pour laquelle le cépage Gergana combine une excellente qualité aromatique et une acidité élevée, ce qui contribue à la production de vins mousseux de qualité distingués.

Les raisins destinés à la production de vin mousseux de qualité sont récoltés au moment de leur maturité physiologique, avec une teneur en sucre de 16,5 à 17,5 % et une acidité titrable de 12,00 à 14,00 grammes par litre.

Les raisins fraîchement récoltés sont égrappés et pressés à des températures comprises entre 10 et 14 °C, et 35 % du jus d'égouttage s'écoule dans des conditions inertes. La pulpe de raisin restante est pressée pendant une heure à 0,6 bar. Après transformation, la fraction pressée est mélangée avec le jus d'égouttage pour clarification enzymatique pendant 24 heures à 8-10 C. Elle est ensuite placée dans un récipient de fermentation et la fermentation alcoolique est déclenchée. Le vin y reste pendant 20 jours à une température comprise entre 14 et 16 °C.

Les raisins destinés au vin mousseux naturel après fermentation alcoolique passent au moins six mois sur lies. Le vin est ensuite embouteillé avec la liqueur de tirage pour la seconde fermentation à 15-20 °C, puis vieilli pendant au moins 24 mois avant le remuage et le dégorgement.

Les bouteilles sont fermées par des bouchons et des muselets.

En raison des facteurs naturels et humains, le vin mousseux de qualité produit se distingue par un arôme spécifique de menthe poivrée et de menthe verte. Il est frais et se prête au vieillissement.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins mélangés peuvent être étiquetés avec une indication géographique à condition que 85 % des raisins utilisés aient été produits dans la zone indiquée sur l'étiquetage.

Lien vers le cahier des charges

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