Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un'indicazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/3462)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA DELL'UNIONE

«Дунавска равнина»

PGI-BG-A1538-AM03

Data della domanda: 6.7.2023

MODIFICA

1. Richiedente e interesse legittimo

Camera vitivinicola regionale del Mar Nero

La Camera vitivinicola regionale del Mar Nero è composta da viticoltori che producono l'indicazione geografica protetta «Дунавска равнина».

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

3.1. *Aggiunta della categoria «Vino spumante di qualità» ottenuto dalla varietà di uve Gergana all'IGP «Дунавска равнина»*

La Camera vitivinicola regionale del Mar Nero ha presentato domanda di inclusione nel disciplinare di produzione della nuova categoria «Vino spumante di qualità» ottenuto dalla varietà di uve Gergana. Il vino presenta ottime caratteristiche organolettiche e analitiche ed è richiesto sul mercato. L'inclusione della nuova categoria «Vino spumante di qualità» nell'IGP «Дунавска равнина» rafforzerà la reputazione e il marchio dell'indicazione geografica, apportando a sua volta un valore aggiunto ai vini prodotti. La modifica interessa il punto 2 «Tecnologia di produzione, descrizione del vino e caratteristiche analitiche» del disciplinare. Interessa inoltre il punto 3 «Categorie di prodotti vitivinicoli», il punto 4 «Descrizione del vino» e il punto 8 «Descrizione del legame/dei legami» del documento unico.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Aggiunta della varietà di uve Gergana per la produzione di «Vino spumante di qualità»*

La Camera vitivinicola regionale del Mar Nero ha presentato domanda di inclusione nel disciplinare della varietà Gergana nell'elenco dei vitigni autorizzati per la produzione del vino IGP «Дунавска равнина».

La Gergana è una varietà di uve bulgara presente solo nella zona della pianura danubiana. È una materia prima eccellente per la produzione di vini naturalmente spumanti. La modifica interessa il punto 5 del disciplinare «Varietà di uve da vino autorizzate per la produzione del vino IGP "Дунавска равнина"». Riguarda anche il punto 7 del documento unico «Varietà principale/i di uve da vino».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Дунавска равнина

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

Codice della nomenclatura combinata

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi*

Limpidezza: liquido limpido; è ammessa la formazione di una piccola quantità di sedimenti colorati derivanti dall'invecchiamento prolungato in bottiglia.

Colore: giallo paglierino vivace, con riflessi verdolini.

Odore e sapore: aroma complesso in cui predominano sentori agrumati e note di piante aromatiche, erba fresca e fiori selvatici. Il sapore è fresco, con acidità equilibrata, e armonioso, con retrogusto prolungato.

Tenore di zuccheri totali:

— per i vini secchi: fino a 4 g/l oppure fino a 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;

— per i vini semisecchi: superiore ai valori massimi previsti per i vini secchi, ma non oltre 12 g/l, o 18 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo;

— per i vini amabili: superiore ai valori massimi previsti per i vini semisecchi, ma non oltre 45 g/l;

— per i vini dolci: oltre 45 g/l.

Estratto non riduttore: minimo 16 g/l.

Il titolo alcolometrico totale massimo è conforme ai valori stabiliti dalla normativa UE applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Rosato*

Limpidezza: liquido limpido; è ammessa la formazione di una piccola quantità di sedimenti colorati derivanti dall'invecchiamento prolungato in bottiglia.

Colore: rosa brillante.

Odore e sapore: predominano aromaticamente i frutti di bosco rossi e i frutti a nocciolo. Il sapore, morbido, ha struttura rotonda e note appetitose di mora e ciliegia matura. Il finale è audace, leggermente astringente, con una potente freschezza.

Tenore di zuccheri totali:

— per i vini secchi: fino a 4 g/l oppure fino a 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;

— per i vini semisecchi: superiore ai valori massimi previsti per i vini secchi, ma non oltre 12 g/l, o 18 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo;

— per i vini amabili: superiore ai valori massimi previsti per i vini semisecchi, ma non oltre 45 g/l;

— per i vini dolci: oltre 45 g/l.

Estratto non riduttore: minimo 16 g/l.

Il titolo alcolometrico totale massimo è conforme ai valori stabiliti dalla normativa UE applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

3. *Vini rossi*

Limpidezza: liquido limpido; è ammessa la formazione di una piccola quantità di sedimenti colorati derivanti dall'invecchiamento prolungato in bottiglia.

Colore: rosso rubino.

Odore e sapore: gli aromi includono frutti di bosco rossi e neri, prugne, spezie, vaniglia e noci. È sapido con tannini morbidi, equilibrato, succoso e presenta una freschezza fruttata.

Tenore di zuccheri totali:

— per i vini secchi: fino a 4 g/l oppure fino a 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;

— per i vini semisecchi: superiore ai valori massimi previsti per i vini secchi, ma non oltre 12 g/l, o 18 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo;

— per i vini amabili: superiore ai valori massimi previsti per i vini semisecchi, ma non oltre 45 g/l;

— per i vini dolci: oltre 45 g/l.

Estratto non riduttore: minimo 16 g/l.

Il titolo alcolometrico totale massimo è conforme ai valori stabiliti dalla normativa UE applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

4. *Vino spumante di qualità*

Il vino è ottenuto da uve di varietà Gergana.

Limpidezza: è ammessa la formazione di una piccola quantità di sedimenti colorati derivanti dall'invecchiamento prolungato in bottiglia.

Colore: giallo paglierino vivace, con riflessi verdolini.

Odore e sapore: caratteristico aroma intenso di menta piperita e di menta verde, fresco e adatto all'invecchiamento.

Tenore di zuccheri totali:

— brut nature: il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l;

— extra brut: il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l;

— brut: il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l;

— extra dry: il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l;

— secco: il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l;

— abboccato: il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l;

— dolce: il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

Estratto non riduttore: minimo 16 g/l.

Il titolo alcolometrico totale massimo è conforme ai valori stabiliti dalla normativa UE applicabile.

Se conservato a una temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, la sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione è conforme ai valori stabiliti dalla normativa UE applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. **Pratiche di vinificazione**

Pratiche enologiche essenziali

1. Resa

Restrizioni relative alle pratiche enologiche

Resa massima di vino: la resa massima è pari a 70 l di vino prodotti per 100 kg di uva.

2. Pratica enologica essenziale per la produzione di vino spumante di qualità

Pratica enologica essenziale

Il vino spumante di qualità è prodotto secondo il metodo tradizionale, conformemente alla normativa europea vigente.

Le uve per il vino spumante naturale, dopo la fermentazione alcolica, sono tenute per almeno sei mesi sulle fecce.

3. Rese massime

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata per la produzione del vino IGP «Дунавска равнина» è situata all'interno dei confini delle località indicate di seguito. regione di Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram e Varshets; regione di Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin e Dimovo; regione di Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman e Vratsa; regione di Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo e Dryanovo; regione di Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin e Yablanitsa; regione di Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven e Pordim; regione di Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa ed Elena; regione di Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad e Zavet; regione di Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili e Slivo Pole; regione di Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra e Sitovo; regione di Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo e Targovishte; regione di Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari e Tervel; regione di Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets e Nikola Kozlevo; regione di Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadiya, Suvorovo, Varna, Vetrino e Valchidol; regione di Sofia: Botevgrad e Pravets. Le località di seguito indicate, elencate per comune, sono escluse dalla zona delimitata. comune di Belogradchik: villaggi di Granichak, Prauzhda, Salash e

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

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino

Fattori pedoclimatici specifici, combinati con i fattori umani, fanno sì che i vini prodotti nella zona presentino un aroma fruttato ricco e un sapore fresco, con un ottimo equilibrio di acidità e tannini.

I vini bianchi presentano un aroma complesso in cui predominano sentori agrumati e note di piante aromatiche, erba fresca e fiori selvatici. Il sapore è fresco, con acidità equilibrata, e armonioso, con retrogusto prolungato.

Nei vini rosati predominano gli aromi di frutti di bosco rossi e di frutti a nocciolo. Il sapore, morbido, ha struttura rotonda e note appetitose di mora e ciliegia matura. Il finale è audace, leggermente astringente, con una potente freschezza.

Nei vini rossi gli aromi includono frutti di bosco rossi e neri, prugne, spezie, vaniglia e noci. Sono sapidi con tannini morbidi, equilibrati e succosi e presentano una freschezza fruttata.

Vino spumante di qualità

Il vino spumante di qualità è ottenuto dalla varietà di uve Gergana, prodotta dall'incrocio tra il Dimyat e il Muscat Ottonel. In particolare, le caratteristiche di queste due varietà di partenza sono il motivo per cui la varietà Gergana combina eccellenti qualità aromatiche con un'elevata acidità, il che favorisce la produzione di vini spumanti di qualità caratteristici.

Le uve destinate alla produzione di vino spumante di qualità sono raccolte a maturazione fisiologica, con un tenore di zuccheri del 16,5-17,5 % e un'acidità titolabile pari a 12,00-14,00 g/l.

Le uve appena vendemmiate sono diraspate e pressate a temperature comprese tra 10 e 14 °C e il 35 % del mosto fiore viene fatto colare in condizioni inerti. Il mosto restante viene pressato per un'ora a 0,6 bar. Dopo la lavorazione, la frazione pressata è miscelata con il mosto fiore per 24 ore a 8-10 C ° per il processo di chiarificazione enzimatica. Viene poi collocata in un recipiente di fermentazione in cui inizia la fermentazione alcolica. Il vino rimane per 20 giorni a una temperatura di 14-16 °C.

Le uve per il vino spumante naturale, dopo la fermentazione alcolica, sono tenute per almeno sei mesi sulle fecce. Il vino viene quindi imbottigliato con lo sciroppo zuccherino per la seconda fermentazione a 15-20 °C e lasciato maturare per almeno 24 mesi prima del remuage e della sboccatura.

Le bottiglie sono chiuse con tappi di sughero e gabbiette.

Per via di fattori naturali e umani, il vino spumante di qualità prodotto si distingue per l'aroma specifico di menta piperita e menta verde. Presenta allo stesso tempo freschezza e potenziale di invecchiamento.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga all'obbligo di produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

L'indicazione geografica può essere apposta sui vini ottenuti da assemblaggio, a condizione che l'85 % delle uve utilizzate sia prodotto nella zona indicata in etichetta.

Link al disciplinare del prodotto

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