Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2025/3462

30.6.2025.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu saistībā ar 105. pantu

(C/2025/3462)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

“Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2023. gada 6. jūlijs

GROZĪJUMS

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Melnās jūras reģiona Vīnkopju un vīndaru kamera

Melnās jūras reģiona Vīnkopju un vīndaru kameru veido vīnkopji un vīndari, kas ražo ar AĢIN “Дунавска равнина” apzīmēto produktu.

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

3.1. *No vīnogu šķirnes “Gergana” gatavota kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas pievienošana ar AĢIN “Дунавска равнина” apzīmēto produktu klāstam*

Melnās jūras reģiona Vīnkopju un vīndaru kamera ir iesniegusi pieteikumu jaunas produktu kategorijas – no vīnogu šķirnes “Gergana” gatavota kvalitatīva dzirkstošā vīna – iekļaušanai produkta specifikācijā. Šim vīnam piemīt ļoti labas organoleptiskās un analītiskās īpašības, un tas ir pieprasīts tirgū. Iekļaujot ar AĢIN “Дунавска равнина” apzīmētā produkta jauno kategoriju “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns”, tiks uzlabota šīs ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reputācija un zīmols. Tas savukārt nodrošinās ražotajiem vīniem pievienoto vērtību. Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu “Ražošanas tehnoloģija, vīna apraksts un analītiskās īpašības”. Tas attiecas arī uz vienotā dokumenta 3. punktu “Vīnkopības produktu kategorijas”, 4. punktu “Vīna vai vīnu apraksts” un 8. punktu “Saiknes apraksts”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Vīnogu šķirnes "Gergana" pievienošana nolūkā ražot kvalitatīvu dzirkstošo vīnu*

Melnās jūras reģiona Vīnkopju un vīndaru kamera ir iesniegusi pieteikumu šķirnes "Gergana" iekļaušanai to produkta specifikācijas vīnogu šķirņu sarakstā, no kurām atļauts ražot vīnu ar AĢIN "Дунавска равнина".

"Gergana" ir Bulgārijas vīnogu šķirne, kas sastopama tikai Donavas līdzenuma apgabalā. Tas ir izcils materiāls dabiski dzirkstošu vīnu ražošanai. Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 5. punktu "Vīna vīnogu šķirnes, ko atļauts izmantot ar AĢIN "Дунавска равнина" apzīmētā vīna ražošanā". Tas ietekmē arī vienotā dokumenta 7. punktu "Vīna vīnogu šķirne(-es)".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Дунавска равнина

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kombinētās nomenklatūras kods

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 iekļauto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Baltvīni*

Dzidrums – dzidrs šķidrums; pieļaujams neliels daudzums krāsainu nogulšņu, kas rodas pēc ilgstošas izturēšanas pudelē.

Krāsa – salmu dzeltena ar zaļganu nokrāsu.

Aromāts un garša – komplekss aromāts, kurā dominē citrusaugļi un ir jūtamas garšaugu, svaigas zāles un savvaļas ziedu nianses. Garša ir svaiga, ar sabalansētu skābumu, harmoniska, ar ilgu pēcgaršu.

Kopējais cukuru saturs:

— sausajiem vīniem – līdz 4 g/l vai līdz 9 g/l ar noteikumu, ka kopējais skābums, ko izsaka ar vīnskābi (g/l), nav vairāk kā par 2 g mazāks par atlikumcukuru saturu,

— pussausajiem vīniem – lielāks nekā sauso vīnu maksimālais kopējais cukuru saturs, bet ne lielāks kā 12 g/l vai ne lielāks kā 18 g/l ar noteikumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka ar vīnskābi (g/l), nav vairāk kā par 10 g mazāks par atlikumcukuru saturu,

— pussaldajiem vīniem – lielāks nekā pussauso vīnu maksimālais kopējais cukuru saturs, bet ne lielāks kā 45 g/l,

— saldajiem vīniem – lielāks nekā 45 g/l.

Bezcukuru ekstrakts – vismaz 16 g/l.

Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst vērtībām, kas noteiktas piemērojamajos ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	4 g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. *Sārtvīni*

Dzidrums – dzidrs šķidrums; pieļaujams neliels daudzums krāsainu nogulšņu, kas rodas pēc ilgstošas izturēšanas pudelē.

Krāsa – spilgti sārta.

Aromāts un garša – dominē meža sarkanās ogas un kauleņi. Garša ir maiga, ar harmonisku struktūru un apetīti rosinošām kazeņu un gatavu ķiršu notīm. Pēcgarša ir piesātināta, nedaudz savelkoša, ar spēcīgu svaigumu.

Kopējais cukuru saturs:

— sausajiem vīniem – līdz 4 g/l vai līdz 9 g/l ar noteikumu, ka kopējais skābums, ko izsaka ar vīnskābi (g/l), nav vairāk kā par 2 g mazāks par atlikumcukuru saturu,

— pussausajiem vīniem – lielāks nekā sauso vīnu maksimālais kopējais cukuru saturs, bet ne lielāks kā 12 g/l vai ne lielāks kā 18 g/l ar noteikumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka ar vīnskābi (g/l), nav vairāk kā par 10 g mazāks par atlikumcukuru saturu,

— pussaldajiem vīniem – lielāks nekā pussauso vīnu maksimālais kopējais cukuru saturs, bet ne lielāks kā 45 g/l,

— saldajiem vīniem – lielāks nekā 45 g/l.

Bezcukuru ekstrakts – vismaz 16 g/l.

Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst vērtībām, kas noteiktas piemērojamajos ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	4 g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

3. *Sarkanvīni*

Dzidrums – dzidrs šķidrums; pieļaujams neliels daudzums krāsainu nogulšņu, kas rodas pēc ilgstošas izturēšanas pudelē.

Krāsa – rubīnsarkana.

Aromāts un garša – aromāts cita starpā atgādina meža sarkanās un melnās ogas, plūmes, garšvielas, vaniļu un riekstus. Vīni ir aromātiski, ar maigiem tanīniem, sabalansēti, sulīgi, ar augļainu svaigumu.

Kopējais cukuru saturs:

— sausajiem vīniem – līdz 4 g/l vai līdz 9 g/l ar noteikumu, ka kopējais skābums, ko izsaka ar vīnskābi (g/l), nav vairāk kā par 2 g mazāks par atlikumcukuru saturu,

— pussausajiem vīniem – lielāks nekā sauso vīnu maksimālais kopējais cukuru saturs, bet ne lielāks kā 12 g/l vai ne lielāks kā 18 g/l ar noteikumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka ar vīnskābi (g/l), nav vairāk kā par 10 g mazāks par atlikumcukuru saturu,

— pussaldajiem vīniem – lielāks nekā pussauso vīnu maksimālais kopējais cukuru saturs, bet ne lielāks kā 45 g/l,

— saldajiem vīniem – lielāks nekā 45 g/l.

Bezcukuru ekstrakts – vismaz 20 g/l.

Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst vērtībām, kas noteiktas piemērojamajos ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	4 g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Šo vīnu gatavo no šķirnes "Gergana" vīnogām.

Dzidrums – pieļaujams neliels daudzums krāsainu nogulšņu, kas rodas pēc ilgstošas izturēšanas pudelē.

Krāsa – salmu dzeltena ar zaļganu nokrāsu.

Aromāts un garša – raksturīgs intensīvs piparmētras un krūzmētras aromāts, vīni ir svaigi un piemēroti izturēšanai.

Kopējais cukuru saturs:

— īsts bruts – cukuru saturs ir mazāks nekā 3 g/l,

— ekstra bruts – cukuru saturs ir 0–6 g/l,

— bruts – cukuru saturs ir mazāks nekā 12 g/l,

— ekstra sausais – cukuru saturs ir 12–17 g/l,

— sausais – cukuru saturs ir 17–32 g/l,

— pussausais – cukuru saturs ir 32–50 g/l,

— saldais – cukuru saturs pārsniedz 50 g/l.

Bezcukuru ekstrakts – vismaz 16 g/l.

Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst vērtībām, kas noteiktas piemērojamajos ES tiesību aktos.

Pārspiediens, ko rada oglekļa dioksīds šķīdumā, ja to 20 °C temperatūrā tur slēgtos traukos, atbilst vērtībām, kas noteiktas piemērojamajos ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	5,5 g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. **Vīndarības metodes**

Galvenās vīndarības metodes

1. Raža

Uz vīndarību attiecināmais ierobežojums

Maksimālais iegūtais vīna daudzums: 70 l no 100 kg vīnogu.

2. Galvenā vīndarības metode kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanā

Galvenā vīndarības metode

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražo, izmantojot tradicionālo metodi, saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas tiesību aktiem.

Dabiski dzirkstošajam vīnam paredzētās vīnogas pēc spirta rūgšanas vismaz sešus mēnešus notur uz nogulsnēm.

3. Maksimālais ražas iznākums

13 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Noteiktais apgabals ar AĢIN "Дунавска равнина" apzīmētā vīna ražošanai ietver šādu pašvaldību teritorijas: Montanas [*Montana*] apgabalā: *Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram* un *Varshets*; Vidinas [*Vidin*] apgabalā: *Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin* un *Dimovo*; Vracas [*Vratsa*] apgabalā: *Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman* un *Vratsa*; Gabrovas [*Gabrovo*] apgabalā: *Gabrovo, Sevlievo* un *Dryanovo*; Lovečas [*Lovech*] apgabalā: *Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin* un *Yablanitsa*; Plevenas [*Pleven*] apgabalā: *Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven* un *Pordim*; Veliko Tarnovas [*Veliko Tarnovo*] apgabalā: *Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa* un *Elena*; Razgradas [*Razgrad*] apgabalā: *Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad* un *Zavet*; Ruses [*Ruse*] apgabalā: *Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili* un *Slivo Pole*; Silistras [*Silistra*] apgabalā: *Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra* un *Sitovo*; Targovištes [*Targovishte*] apgabalā: *Omurtag, Opaka, Popovo* un *Targovishte*; Dobričas [*Dobrich*] apgabalā: *Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari* un *Tervel*; Šumenas [*Shumen*] apgabalā: *Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets* un *Nikola Kozlevo*; Varnas [*Varna*] apgabalā: *Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino* un *Valchidol*; Sofijas [*Sofia*] apgabalā: *Botevgrad* un *Pravets*. No noteiktā apgabala ir izslēgtas šādas apdzīvotās vietas, kas uzskaitītas pa komūnām: Belogradčikas [*Belogradchik*] komūnā: ciemi *Granichak, Prauzhda, Salash* un *Stakevtsi*; Čiprovcu [*Chiprovci*] komūnā: ciemi *Martinovo* un *Prevala*; Georgi Damjanovas [*Georgi Damjanovo*] komūnā: ciemi *Dalgi Del* un *Kopilovtsi*; Berkovicas [*Berkovitsa*] komūnā: ciems *Chereshovitsa*; Varšecas [*Varshets*] komūnā: ciemi *Gorna Bela Rechka, Gorno Ozirovo* un *Dolno Ozirovo*; Vracas [*Vratsa*] komūnā: ciems *Lyutadzhik*; Botevgradas [*Botevgrad*] komūnā: ciemi *Gurkovo, Kraevo, Radotina* un *Trudovets*; Pravecas [*Pravets*] komūnā: ciems *Razliv*; Trojanas [*Troyan*] komūnā: ciemi *Balkanets, Beli Osam, Golyama Zhelyazna, Gumoshtnik, Dobrodan, Oreshak, Staro Selo, Terziysko, Cherni Osam, Chiflik* un *Shipkovo*; Lovečas [*Lovech*] komūnā: ciemi *Stefanovo, Malinovo* un *Balgarene*; Sevlijevas [*Sevlievo*] komūnā: ciemi *Boazat, Valevtsi, Voynishka, Dyalak, Kravenik, Kypen, Mlechevo, Selishte, Stokite, Tabashka, Ugorelets* un *Shopite*; Gabrovas [*Gabrovo*] komūnā: ciemi

Balanite, *Boycheta*, *Boriki*, *Zhaltesh*, *Zeleno Darvo*, *Malusha*, *Orlovtsi*, *Potok*, *Charkovo* un *Chernevtsi*; Veliko Tarnovas [*Veliko Tarnovo*] komūnā: ciemi *Voynezha*, *Voneshta Boda*, *Vaglevtsi*, *Kladin Dyal*, *Osenarite* un *Raykovtsi*; Elenas [*Elena*] komūnā: ciemi *Bebrovo*, *Beykovtsi*, *Buynovtsi*, *Valchovtsi*, *Ganev Dol*, *Gramatitsi*, *Debeli Rat*, *Drenta*, *Ivanivanovtsi*, *Ignatovtsi*, *Kamenari*, *Kolari*, *Konstantin*, *Kostel*, *Maryan*, *Miykovtsi*, *Palitsi*, *Popska*, *Ruhovtsi*, *Svetoslavtsi*, *Todyuvtsi* un *Chakali*; Zlataricas [*Zlataritsa*] komūnā: ciemi *Dedintsi*, *Dalgi Pripek*, *Ravnovo*, *Razsoha* un *Rosno*; Stražicas [*Strazhitsa*] komūnā: ciemi *Vodno*, *Zhelezartsi* un *Kavlak*; Popovas [*Popovo*] komūnā: ciemi *Dolna Kabda*, *Konak* un *Marchino*; Targovištes [*Targovishte*] komūnā: ciemi *Bozhurka*, *Bratovo*, *Gorna Kabda*, *Koprets*, *Paydushko*, *Presiyan*, *Prolaz*, *Tarnovtsa*, *Tsvetnitsa* un *Cherkovna*; Omurtagas [*Omurtag*] komūnā: ciemi *Belomortsi*, *Velikdenche*, *Verentsi*, *Gorna Hubavka*, *Gorsko Selo*, *Dolna Hubavka*, *Zelena Morava*, *Zmeyno*, *Iliyno*, *Kamburovo*, *Kozma Presviter*, *Krasnoseltsi*, *Panayot Hitovo*, *Panichino*, *Petrino*, *Ptichevo* un *Stanets*; Varbicas [*Varbitsa*] komūnā: ciems *Tushovitsa*; Smjadovas [*Smyadovo*] komūnā: ciems *Rish*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

“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. **Saiknes apraksts**

Vīns

Specifiskiem klimata un augsnes faktoriem apvienojoties ar cilvēkfaktoriem, apgabalā iegūst vīnus, kam piemīt bagātīgs, augļains aromāts un svaiga garša, kā arī ļoti labi sabalansēts skābums un tanīnu saturs.

Baltvīniem ir komplekss aromāts, kurā dominē citrusaugļi un ir jūtamas garšaugu, svaigas zāles un savvaļas ziedu nianses. Garša ir svaiga, ar sabalansētu skābumu, harmoniska, ar ilgu pēcgaršu.

Sārtvīnos dominē sarkano meža ogu un kauleņu aromāti. Garša ir maiga, ar harmonisku struktūru un apetīti rosinošām kazeņu un gatavu ķiršu notīm. Pēcgarša ir piesātināta, nedaudz savelkoša, ar spēcīgu svaigumu.

Sarkanvīnu aromāts cita starpā atgādina meža sarkanās un melnās ogas, plūmes, garšvielas, vaniļu un riekstus. Tie ir aromātiski, ar maigiem tanīniem, sabalansēti un sulīgi, ar augļainu svaigumu.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kvalitatīvo dzirkstošo vīnu gatavo no šķirnes “Gergana”, kas ir šķirņu “Dimyat” un “Muscat Ottonel” krustojums. Tieši minēto divu sākotnējo šķirņu īpašības ir iemesls tam, kāpēc šķirnes “Gergana” vīnogās apvienojas izcila aromāta kvalitāte un augsts skābuma līmenis, kas nodrošina izcilu dzirkstošo vīnu ražošanu.

Kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai paredzētās vīnogas novāc, kad tās sasniegušas fizioloģisko gatavību, proti, kad to cukuru saturs ir 16,5–17,5 % un titrējamais skābums ir 12,00–14,00 g/l.

Tikko novāktās vīnogas atdala no kātiņiem un izspiež 10–14 °C temperatūrā, un 35 % brīvi iztecējušās sulas atdala inertos apstākļos. Atlikušo vīnogu mīkstumu presē vienu stundu, piemērojot 0,6 bāru spiedienu. Pēc pārstrādes izspiesto daļu sajauc ar brīvi iztecējušo sulu un 24 stundas 8–10 °C temperatūrā veic šā maisījuma enzimātisko dzidrināšanu. Pēc tam to ievieto raudzēšanas traukā, kurā sākas spirta rūgšanas process. Vīns tajā paliek 20 dienas 14–16 °C temperatūrā.

Dabiski dzirkstošajam vīnam paredzētās vīnogas pēc spirta rūgšanas vismaz sešus mēnešus notur uz nogulsnēm. Pēc tam vīnu iepilda pudelēs ar vecvīnā izšķīdinātu cukuru, lai veiktu otrējo raudzēšanu 15–20 °C temperatūrā, un nogatavina vismaz 24 mēnešus pirms pudeļu grozīšanas un nogulšņu izsviešanas.

Pudeles aizver ar korķiem, ko nostiprina ar stieplīti.

Dabas faktoru un cilvēkfaktoru rezultātā iegūtais kvalitatīvais dzirkstošais vīns izceļas ar specifisko piparmētras un krūzmētras aromātu. Tas ir gan svaigs, gan piemērots izturēšanai.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

ģeogrāfiskās izcelsmes norādi var izmantot kupažētiem vīniem ar nosacījumu, ka 85 % no izmantotajām vīnogām ir izaudzētas etiķetē norādītajā apgabalā.

Saite uz produkta specifikāciju

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