C/2025/3462

30.6.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de uma indicação geográfica protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/3462)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO A NÍVEL DA UNIÃO

«Дунавска равнина»

PGI-BG-A1538-AM03

Data do pedido: 6.7.2023

ALTERAÇÃO

1. Requerente e interesse legítimo

Câmara Regional da Vinha e do Vinho do Mar Negro

A Câmara Regional da Vinha e do Vinho do Mar Negro é composta por viticultores e vinicultores que produzem a IGP «Дунавска равнина».

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☐ Restrições de comercialização

3. Descrição e motivos da alteração

3.1. *Aditamento da categoria de vinho espumante de qualidade produzido a partir da casta gergana à IGP «Дунавска равнина»*

A Câmara Regional da Vinha e do Vinho do Mar Negro apresentou um pedido para que o caderno de especificações inclua a nova categoria de vinho espumante de qualidade produzido a partir da casta *gergana*. O vinho apresenta características organoléticas e analíticas muito boas e é objeto de procura no mercado. A inclusão da nova categoria de «Vinho espumante de qualidade» na IGP «Дунавска равнина» reforçará a reputação e a marca da indicação geográfica, o que, por sua vez, trará valor acrescentado aos vinhos produzidos. Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações, «Tecnologia de produção, descrição do vinho e características analíticas». Afeta igualmente a secção 3, «Categorias de produtos vitivinícolas», a secção 4, «Descrição do(s) vinho(s)», e a secção 8, «Descrição da(s) relação(ões)», do documento único.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Aditamento da casta gergana para a produção de vinho espumante de qualidade*

A Câmara Regional da Vinha e do Vinho do Mar Negro apresentou um pedido para que o caderno de especificações inclua a casta *gergana* na lista das castas autorizadas para a produção de vinho com a IGP «Дунавска равнина».

A *gergana* é uma casta búlgara que se encontra apenas na região da planície do Danúbio. Constitui um excelente material para a produção de vinhos espumantes naturais. Esta alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações, «Castas de uva de vinho autorizadas para a produção de vinho com a IGP "Дунавска равнина"». Afeta igualmente a secção 7, «Casta(s) de uva de vinho», do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Дунавска равнина

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP — Indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

Código da Nomenclatura Combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos*

Limpidez: límpidos; pode surgir um pequeno depósito de matéria corante resultante do envelhecimento prolongado em garrafa.

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados.

Nariz e boca: aroma complexo com predominância de citrinos e notas de ervas aromáticas, erva fresca e flores silvestres. No palato são frescos e harmoniosos, com uma acidez equilibrada e final persistente.

Teor total de açúcares:

— Para os vinhos secos: no máximo 4 gramas por litro, ou 9 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 2 gramas ao teor de açúcares residuais;

— Para os vinhos meio-secos: superior aos valores máximos para os vinhos secos, mas não superior a 12 gramas por litro, ou 18 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 10 gramas ao teor de açúcares residuais;

— Para os vinhos meio-doces: superior aos valores máximos para os vinhos meio-secos, mas não superior a 45 gramas por litro;

— Para os vinhos doces: superior a 45 gramas por litro.

Extrato não redutor: mínimo 16 gramas por litro.

O título alcoométrico total máximo respeita os valores estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	200

2. *Vinhos rosados*

Limpidez: límpidos; pode surgir um pequeno depósito de matéria corante resultante do envelhecimento prolongado em garrafa.

Cor: rosa-vivo.

Nariz e boca: dominam os aromas de frutos vermelhos silvestres e frutos de caroço. No palato são macios, com uma estrutura arredondada e agradáveis notas de amora e cereja madura. O final é franco, ligeiramente adstringente e muito fresco.

Teor total de açúcares:

— Para os vinhos secos: no máximo 4 gramas por litro, ou 9 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 2 gramas ao teor de açúcares residuais;

— Para os vinhos meio-secos: superior aos valores máximos para os vinhos secos, mas não superior a 12 gramas por litro, ou 18 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 10 gramas ao teor de açúcares residuais;

— Para os vinhos meio-doces: superior aos valores máximos para os vinhos meio-secos, mas não superior a 45 gramas por litro;

— Para os vinhos doces: superior a 45 gramas por litro.

Extrato não redutor: mínimo 16 gramas por litro.

O título alcoométrico total máximo respeita os valores estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	200

3. *Vinhos tintos*

Limpidez: límpidos; pode surgir um pequeno depósito de matéria corante resultante do envelhecimento prolongado em garrafa.

Cor: vermelho-rubi.

Nariz e boca: aromas de frutos silvestres vermelhos e negros, ameixa-quetche, especiarias, baunilha e frutos de casca rija. Sápidos com taninos macios, equilibrados, suculentos e com frescura frutada.

Teor total de açúcares:

— Para os vinhos secos: no máximo 4 gramas por litro, ou 9 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 2 gramas ao teor de açúcares residuais;

— Para os vinhos meio-secos: superior aos valores máximos para os vinhos secos, mas não superior a 12 gramas por litro, ou 18 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 10 gramas ao teor de açúcares residuais;

— Para os vinhos meio-doces: superior aos valores máximos para os vinhos meio-secos, mas não superior a 45 gramas por litro;

— Para os vinhos doces: superior a 45 gramas por litro.

Extrato não redutor: mínimo 20 gramas por litro.

O título alcoométrico total máximo respeita os valores estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

4. *Vinho espumante de qualidade*

O vinho é produzido a partir de uvas *gergana*.

Limpidez: pode surgir um pequeno depósito de matéria corante resultante do envelhecimento prolongado em garrafa.

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados.

Nariz e boca: aroma característico intenso de hortelã e hortelã-pimenta, fresco e adequado ao envelhecimento.

Teor total de açúcares:

— Bruto natural: teor de açúcares inferior a 3 gramas por litro;

— Extrabruto: teor de açúcares compreendido entre 0 e 6 gramas por litro;

— Bruto: teor de açúcares inferior a 12 gramas por litro;

— Extrasseco: teor de açúcares compreendido entre 12 e 17 gramas por litro;

— Seco: teor de açúcares compreendido entre 17 e 32 gramas por litro;

— Meio-seco: teor de açúcares compreendido entre 32 e 50 gramas por litro;

— Doce: teor de açúcares superior a 50 gramas por litro.

Extrato não redutor: mínimo 16 gramas por litro.

O título alcoométrico total máximo respeita os valores estabelecidos na legislação da UE aplicável.

A sobrepressão derivada do anidrido carbónico em solução, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, cumpre os valores estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	185

5. **Práticas vitivinícolas**

Práticas enológicas essenciais

1. Rendimento

Restrição aplicável à vinificação

Rendimento máximo de vinho: máximo de 70 litros de vinho produzidos por 100 quilogramas de uvas.

2. Prática enológica essencial na produção de vinho espumante de qualidade

Prática enológica essencial

O vinho espumante de qualidade é produzido pelo método tradicional, de acordo com a legislação da UE em vigor.

As uvas para vinho espumante natural após fermentação alcoólica passam pelo menos seis meses em borras.

3. Rendimentos máximos

13 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção de vinho com a IGP «Дунавска равнина» situa-se dentro dos limites das seguintes localidades: Região de Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram e Varshets. Região de Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin e Dimovo. Região de Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman e Vratsa. Região de Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo e Dryanovo. Região de Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin e Yablanitsa. Região de Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven e Pordim. Região de Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa e Elena. Região de Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad e Zavet. Região de Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili e Slivo Pole. Região de Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra e Sitovo. Região de Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo e Targovishte. Região de Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari e Tervel. Região de Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets e Nikola Kozlevo. Região de Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino e Valchidol. Região de Sófia: Botevgrad e Pravets. Estão excluídas da área delimitada as seguintes localidades, enumeradas por município: Município de Belogradchik: aldeias de Granichak, Prauzhda, Salash e Stakevtsi.

Município de Chiprovtsi: aldeias de Martinovo e Prevala. Município de Georgi Damyanovo: aldeias de Dalgi Del e Kopilovtsi. Município de Berkovitsa: aldeia de Chereshovitsa. Município de Varshets: aldeias de Gorna Bela Rechka, Gorno Ozirovo e Dolno Ozirovo. Município de Vratsa: aldeia de Lyutadzhik. Município de Botevgrad: aldeias de Gurkovo, Kraevo, Radotina e Trudovets. Município de Pravets: aldeia de Razliv. Município de Troyan: aldeias de Balkanets, Beli Osam, Golyama Zhelyazna, Gumoshtnik, Dobrodan, Oreshak, Staro Selo, Terziysko, Cherni Osam, Chiflik e Shipkovo. Município de Lovech: aldeias de Stefanovo, Malinovo e Balgarene. Município de Sevlievo: aldeias de Boazat, Valevtsi, Voynishka, Dyalak, Kravenik, Kypen, Mlechevo, Selishte, Stokite, Tabashka, Ugorelets e Shopite. Município de Gabrovo: aldeias de Balanite, Boycheta, Boriki, Zhaltesh, Zeleno Darvo, Malusha, Orlovtsi, Potok, Charkovo e Chernevtsi. Município de Veliko Tarnovo: aldeias de Voynezha, Voneshta Boda, Vaglevtsi, Kladin Dyal, Osenarite e Raykovtsi. Município de Elena: aldeias de 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. Município de Zlataritsa: aldeias de Dedintsi, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha e Rosno. Município de Strazhitsa: aldeias de Vodno, Zhelezartsi e Kavlak. Município de Popovo: aldeias de Dolna Kabda, Konak e Marchino. Município de Targovishte: aldeias de Bozhurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprets, Paydushko, Presiyan, Prolaz, Tarnovtsa, Tsvetnitsa e Cherkovna. Município de Omurtag: aldeias de Belomortsi, Velikdenche, Verentsi, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmeyno, Iliyno, Kamburovo, Kozma Presviter, Krasnoseltsi, Panayot Hitovo, Panichino, Petrino, Ptichevo e Stanets. Município de Varbitsa: aldeia de Tushovitsa. Município de Smyadovo: aldeia de Rish.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinho

Os fatores edafoclimáticos específicos, aliados aos fatores humanos, fazem com que os vinhos produzidos na área apresentem um aroma frutado e rico e palato fresco, com um bom equilíbrio de acidez e taninos.

Os vinhos brancos apresentam um aroma complexo, com predominância de citrinos e notas de ervas aromáticas, erva fresca e flores silvestres. No palato são frescos e harmoniosos, com uma acidez equilibrada e final persistente.

Nos vinhos rosados, dominam os aromas de frutos vermelhos silvestres e de frutos de caroço. No palato são macios, com uma estrutura arredondada e agradáveis notas de amora e cereja madura. O final é franco, ligeiramente adstringente e muito fresco.

Nos vinhos tintos, os aromas incluem frutos silvestres vermelhos e negros, ameixa-quetche, especiarias, baunilha e frutos de casca rija. São sápidos com taninos macios, equilibrados e suculentos, com frescura frutada.

Vinho espumante de qualidade

O vinho espumante de qualidade é produzido a partir da casta *gergana*, resultante de um cruzamento de *dimyat* e *muscat-ottonel*. Concretamente, as características destas duas castas de origem são a razão pela qual a casta *gergana* combina a excelente qualidade aromática com uma acidez elevada, o que contribui para a produção de vinhos espumantes de qualidade distintos.

As uvas destinadas à produção de vinho espumante de qualidade são colhidas durante a maturação fisiológica, com um teor de açúcares de 16,5-17,5 % e uma acidez titulável de 12,00-14,00 gramas por litro.

As uvas acabadas de colher são desengaçadas e prensadas a temperaturas compreendidas entre 10 °C e 14 °C, e 35 % do mosto de flor é escoado em condições inertes. O mosto de uva restante é prensado durante uma hora a 0,6 bar. Após transformação, a fração prensada é misturada com o mosto de flor para clarificação enzimática durante 24 horas a 8-10 °C. Em seguida, é colocada num recipiente de fermentação e é desencadeada a fermentação alcoólica. O vinho permanece aí durante 20 dias a uma temperatura de 14-16 °C.

As uvas para vinho espumante natural após fermentação alcoólica passam pelo menos seis meses em borras. O vinho é depois engarrafado com o licor de tiragem para a segunda fermentação a 15-20 °C e envelhecido durante, pelo menos, 24 meses antes das operações de remoagem e *dégorgement*.

As garrafas são fechadas com rolhas e gaiolas de arame.

Devido a fatores naturais e humanos, o vinho espumante de qualidade produzido distingue-se pelo aroma específico de hortelã-pimenta e hortelã. É simultaneamente fresco e tem potencial de envelhecimento.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A indicação geográfica pode ser utilizada nos vinhos obtidos por lotação, desde que 85 % das uvas utilizadas sejam produzidas na área indicada no rótulo.

Hiperligação para o caderno de especificações

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