C/2025/3462

30.6.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei indicații geografice protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/3462)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o procedură de opoziție.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI LA NIVELUL UNIUNII

„Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Data cererii: 6 iulie 2023

MODIFICARE

1. Solicitantul și interesul legitim

Camera regională pentru sectorul vitivinicol din regiunea Mării Negre

Camera regională pentru sectorul vitivinicol din regiunea Mării Negre include viticultori și vinificatori care produc produsele cu IGP „Дунавска равнина”.

2. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☒ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

3. Descrierea și motivele modificării

3.1. *Adăugarea categoriei „vin spumant de calitate” obținut din soiul de struguri Gergana la IGP „Дунавска равнина”*

Camera regională pentru sectorul vitivinicol din regiunea Mării Negre a depus o cerere prin care a solicitat ca în caietul de sarcini să fie inclusă noua categorie de produse „vin spumant de calitate” obținut din soiul de struguri Gergana. Vinul are caracteristici organoleptice și analitice foarte bune și este solicitat pe piață. Includerea noii categorii „vin spumant de calitate” în cadrul IGP „Дунавска равнина” va consolida reputația și marca indicației geografice. La rândul său, acest lucru va aduce o valoare adăugată vinurilor produse. Această modificare vizează punctul 2 din caietul de sarcini, intitulat „Tehnologia de producție, descrierea vinului și caracteristicile analitice”. Modificarea vizează, de asemenea, secțiunea 3 („Categorii de produse vitivinicole”), secțiunea 4 („Descrierea vinului”) și secțiunea 8 [„Descrierea legăturii (legăturilor)”] din documentul unic.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Adăugarea soiului de struguri Gergana pentru producția vinului spumant de calitate*

Camera regională pentru sectorul vitivinicol din regiunea Mării Negre a depus o cerere prin care a solicitat ca în caietul de sarcini să fie inclus soiul Gergana în lista soiurilor de struguri autorizate pentru producția vinului cu IGP „Дунавска равнина”.

Gergana este un soi de struguri bulgăresc care se găsește numai în zona Câmpiei Dunării. Este o materie primă excelentă pentru producția vinurilor spumante naturale. Această modificare vizează punctul 5 din caietul de sarcini, intitulat „Soiurile de struguri de vinificație autorizate pentru producția vinului cu IGP «Дунавска равнина»”. Modificarea vizează, de asemenea, secțiunea 7 din documentul unic, intitulată „Soiul (soiurile) de struguri de vinificație”.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Дунавска равнина

2. **Tipul indicației geografice**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

Codul din Nomenclatura combinată

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe*

Limpezime – lichid limpede; este permisă o cantitate mică de sediment colorat rezultat din învechirea prelungită în butelii.

Culoare – galben-pai cu reflexe verzui.

Aromă și gust – aromă complexă cu note dominante de citrice și nuanțe de plante aromatice, iarbă proaspătă și flori de câmp. Gustul este proaspăt, cu o aciditate echilibrată, armonios, cu un postgust lung.

Conținut total de zahăr:

— pentru vinurile seci – până la 4 grame per litru sau până la 9 grame per litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual;

— pentru vinurile demiseci – mai mult decât valorile maxime pentru vinurile seci, dar maximum 12 grame per litru, sau 18 grame per litru cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 10 grame mai mică decât conținutul de zahăr rezidual;

— pentru vinuri demidulci – mai mult decât valorile maxime pentru vinurile demiseci, dar maximum 45 grame per litru;

— pentru vinurile dulci – peste 45 grame per litru.

Extract fără zahăr – minimum 16 grame per litru.

Tăria alcoolică totală maximă respectă valorile stabilite în legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

2. *Vinul roze*

Limpezime – lichid limpede; este permisă o cantitate mică de sediment colorat rezultat din învechirea prelungită în butelii.

Culoare – roz aprins.

Aromă și gust – notele de fructe de pădure roșii și de fructe sâmburoase domină aroma. Gustul este moale, cu o structură rotundă și note apetisante de mure și cireșe coapte. Finalul este intens, ușor astringent, cu o prospețime pronunțată.

Conținut total de zahăr:

— pentru vinurile seci – până la 4 grame per litru sau până la 9 grame per litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual;

— pentru vinurile demiseci – mai mult decât valorile maxime pentru vinurile seci, dar maximum 12 grame per litru, sau 18 grame per litru cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 10 grame mai mică decât conținutul de zahăr rezidual;

— pentru vinuri demidulci – mai mult decât valorile maxime pentru vinurile demiseci, dar maximum 45 grame per litru;

— pentru vinurile dulci – peste 45 grame per litru.

Extract fără zahăr – minimum 16 grame per litru.

Tăria alcoolică totală maximă respectă valorile stabilite în legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

3. *Vinuri roșii*

Limpezime – lichid limpede; este permisă o cantitate mică de sediment colorat rezultat din învechirea prelungită în butelii.

Culoare – rubinie.

Aromă și gust – aromele includ note de fructe de pădure roșii și negre, de goldane, de mirodenii, de vanilie și de fructe cu coaja lemnoasă. Gustul este aromat, echilibrat și suculent, caracterizat de taninuri moi și prospețime fructată.

Conținut total de zahăr:

— pentru vinurile seci – până la 4 grame per litru sau până la 9 grame per litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual;

— pentru vinurile demiseci – mai mult decât valorile maxime pentru vinurile seci, dar maximum 12 grame per litru, sau 18 grame per litru cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 10 grame mai mică decât conținutul de zahăr rezidual;

— pentru vinuri demidulci – mai mult decât valorile maxime pentru vinurile demiseci, dar maximum 45 grame per litru;

— pentru vinurile dulci – peste 45 grame per litru.

Extract fără zahăr – minimum 20 grame per litru.

Tăria alcoolică totală maximă respectă valorile stabilite în legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	15
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

4. *Vin spumant de calitate*

Vinul este obținut din struguri Gergana.

Limpezime – este permisă o cantitate mică de sediment colorat rezultat din învechirea prelungită în butelii.

Culoare – galben-pai cu reflexe verzui.

Aromă și gust – aromă intensă, caracteristică, de izmă bună (*Mentha piperita*) și de mentă comună (*Mentha spicata*), proaspătă și adecvată pentru învechire.

Conținut total de zahăr:

— brut natur - dacă conținutul de zahăr este mai mic de 3 grame la litru;

— extrabrut - dacă conținutul de zahăr este de 0 - 6 grame la litru;

— brut - dacă conținutul de zahăr este mai mic de 12 grame la litru;

— extrasec - dacă conținutul de zahăr este de 12 - 17 grame la litru;

— sec - dacă conținutul de zahăr este de 17 - 32 grame la litru;

— demisec - dacă conținutul de zahăr este de 32 - 50 grame la litru;

— dulce - dacă conținutul de zahăr depășește 50 de grame per litru.

Extract fără zahăr – minimum 16 grame per litru.

Tăria alcoolică totală maximă respectă valorile stabilite în legislația UE aplicabilă.

Suprapresiunea, datorată dioxidului de carbon în soluție, atunci când vinul este păstrat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, respectă valorile stabilite în legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

5. **Practici vitivinicole**

Practici oenologice esențiale

1. Randament

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Randamentul maxim de vin: maximum 70 l de vin produs din 100 kg de struguri

2. Practică oenologică esențială în ceea ce privește producția de vin spumant de calitate

Practică oenologică esențială

Vinul spumant de calitate este produs prin metoda tradițională, în conformitate cu legislația europeană în vigoare.

Strugurii destinați producerii vinului spumant natural petrec cel puțin șase luni pe drojdie, după fermentarea alcoolică.

3. Producții maxime

13 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat pentru producția vinului cu IGP „Дунавска равнина” este cuprins între granițele următoarelor localități: Regiunea Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram și Varshets. Regiunea Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin și Dimovo. Regiunea Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman și Vratsa. Regiunea Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo și Dryanovo. Regiunea Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin și Yablanitsa. Regiunea Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven și Pordim. Regiunea Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa și Elena. Regiunea Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad și Zavet. Regiunea Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili și Slivo Pole. Regiunea Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra și Sitovo. Regiunea Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo și Targovishte. Regiunea Dobrich: Balcic, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari și Tervel. Regiunea Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets și Nikola Kozlevo. Regiunea Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino și Valchidol. Regiunea Sofia: Botevgrad și Pravets. Următoarele localități, enumerate pe municipalități, sunt excluse din arealul delimitat: Municipalitatea Belogradchik: satele Granichak, Prauzhda, Salash și Stakevtsi.

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

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vin

Datorită factorilor climatici și pedologici specifici, în combinație cu factorii umani, vinurile produse în areal au o aromă fructată bogată și un gust proaspăt, cu un echilibru foarte bun între aciditate și taninuri.

Vinurile albe au o aromă complexă, cu note dominante de citrice și nuanțe de plante aromatice, iarbă proaspătă și flori de câmp. Gustul este proaspăt, cu o aciditate echilibrată, armonios, cu un postgust lung.

În vinurile roze, predomină aromele de fructe de pădure roșii și de fructe sâmburoase. Gustul este moale, cu o structură rotundă și note apetisante de mure și cireșe coapte. Finalul este intens, ușor astringent, cu o prospețime pronunțată.

În vinurile roșii, aromele includ note de fructe de pădure roșii și negre, de goldane, de mirodenii, de vanilie și de fructe cu coaja lemnoasă. Gustul este aromat, echilibrat și suculent, caracterizat de taninuri moi și prospețime fructată.

Vin spumant de calitate

Vinul spumant de calitate este obținut din soiul Gergana, produs prin încrucișarea soiurior Dimyat și Muscat Ottonel. Mai precis, caracteristicile acestor două soiuri-sursă sunt motivul pentru care soiul Gergana combină o calitate aromatică excelentă cu o aciditate ridicată, ceea ce contribuie la producerea unor vinuri spumante de calitate deosebite.

Strugurii destinați producerii vinului spumant de calitate sunt recoltați la maturitate fiziologică, au un conținut de zahăr de 16,5-17,5 % și o aciditate totală de 12,00-14,00 grame pe litru.

Strugurii proaspăt recoltați sunt desciorchinați și presați la temperaturi cuprinse între 10 și 14 °C, iar 35 % din sucul obținut înainte de presare se colectează în condiții inerte. Pulpa strugurilor rămasă este presată timp de o oră la 0,6 bari. După prelucrare, fracțiunea presată se amestecă cu sucul obținut înainte de presare pentru limpezirea enzimatică timp de 24 de ore la 8-10 °C. Apoi se introduce într-un vas de fermentație și se declanșează fermentația alcoolică. Vinul rămâne în vasul respectiv timp de 20 de zile la o temperatură de 14-16 °C.

Strugurii destinați producerii vinului spumant natural petrec cel puțin șase luni pe drojdie, după fermentarea alcoolică. Vinul este apoi îmbuteliat cu licoarea de tiraj pentru a doua fermentație la 15-20 °C și se maturează timp de cel puțin 24 de luni înainte de remuaj și degorjare.

Sticlele sunt închise cu dopuri de plută și împletitură de sârmă.

Datorită factorilor naturali și umani, vinul spumant de calitate produs se distinge prin aroma sa specifică de izmă bună și de mentă comună. Gustul este proaspăt, dar vinul are și potențial de învechire.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Indicația geografică poate fi utilizată pentru vinurile obținute prin asamblare, cu condiția ca 85 % din strugurii utilizați să provină din arealul indicat pe etichetă.

Link către caietul de sarcini al produsului

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