



C/2023/915

13.11.2023

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2023/915)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM02

Datum obvestila: 6. julij 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Sprememba z listino o odobritvi št. RD 18 – 1/10.3.2017

Proizvajalci so prek črnomske regionalne vinogradniške in vinarske zbornice vložili zahtevek, da se v specifikaciji proizvoda sorta vinske trte sangiovese samo za proizvodnjo vin rosé in sorta vinske trte gergana za proizvodnjo belih vin vključita na seznam sort vinske trte, dovoljenih za proizvodnjo vina z ZGO „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“.

Vina iz sort vinske trte sangiovese in gergana so na trgu zelo dobro sprejeta, povpraševanje po njih pa se povečuje. Sorta vinske trte gergana je bolgarska sorta, ki uspeva samo na območju Donavskega nižavja. Navedena vina imajo zelo dobre analitske in organoleptične lastnosti. Z njihovo vključitvijo v specifikacijo proizvoda za ZGO „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ se bo izboljšal ugled tega proizvoda in razširil tržni doseg geografske označbe. Ta sprememba se nanaša na točko 5 „Sorte vinske trte, ki so dovoljene za proizvodnjo vina z ZGO „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina““ specifikacije proizvoda in oddelek 7 „Glavne sorte vinske trte“ enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Дунавска равнина

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščiten geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

1. Bela vina

KRATEK OPIS

Delež dejanskega alkohola – najmanj 10 vol. %.

Vsebnost skupnega sladkorja:

— za suha vina – do 4 g/l ali do 9 g/l, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja,

— za polsuha vina – višja od največjih vrednosti za suha vina, vendar ne več kot 12 g/l ali 18 g/l, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od ostanka sladkorja,

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

- za polsladka vina – višja od največjih vrednosti za polsuha vina, vendar ne več kot 45 g/l,
- za sladka vina – več kot 45 g/l.
- Vsebnost skupnih kislin, izraženih kot vinska kislina – najmanj 4 g/l.
- Vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot očetna kislina – največ 13,3 meq.
- Vsebnost skupnega žveplovega dioksida – največ 200 mg/l.
- Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 16 g/l.

Bistrot – bistra tekočina, z dovoljeno majhno količino obarvane usedline, ki nastane zaradi dolgotrajnega staranja v steklenicah.

Barva – slamnato rumena z zelenkastimi odtenki.

Vonj in okus – kompleksna aroma s prevladujočimi agrumi ter pridihi zelišči, sveže trave in divjega cvetja. Okus je svež in skladen, z uravnoteženimi kislinami in dolgim pookusom.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. Vina rosé

KRATEK OPIS

Delež dejanskega alkohola – najmanj 10 vol. %.

Vsebnost skupnega sladkorja:

- za suha vina – do 4 g/l ali do 9 g/l, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja,
- za polsuha vina – višja od največjih vrednosti za suha vina, vendar ne več kot 12 g/l ali 18 g/l, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od ostanka sladkorja,
- za polsladka vina – višja od največjih vrednosti za polsuha vina, vendar ne več kot 45 g/l,
- za sladka vina – več kot 45 g/l.
- Vsebnost skupnih kislin, izraženih kot vinska kislina – najmanj 4 g/l.
- Vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot očetna kislina – največ 13,3 meq.
- Vsebnost skupnega žveplovega dioksida – največ 200 mg/l.
- Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 16 g/l.

Bistrot – bistra tekočina, z dovoljeno majhno količino obarvane usedline, ki nastane zaradi dolgotrajnega staranja v steklenicah.

Barva – svetlo rožnata.

Vonj in okus – v aromi prevladujejo rdeči gozdni sadeži in koščičasto sadje. Okus je mehak, z zaokroženo strukturo ter okusnimi notami robid in zrelih češenj. Zaton je izrazit, nekoliko trpek, z izjemno svežino.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

3. Rdeča vina

KRATEK OPIS

Delež dejanskega alkohola – najmanj 10 vol. %.

Vsebnost skupnega sladkorja:

- za suha vina – do 4 g/l ali do 9 g/l, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja,
- za polsuha vina – višja od največjih vrednosti za suha vina, vendar ne več kot 12 g/l ali 18 g/l, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od ostanka sladkorja,
- za polsladka vina – višja od največjih vrednosti za polsuha vina, vendar ne več kot 45 g/l,
- za sladka vina – več kot 45 g/l.
- Vsebnost skupnih kislin, izraženih kot vinska kislina – najmanj 4 g/l.
- Vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot očetna kislina – največ 15 meq.
- Vsebnost skupnega žveplovega dioksida – največ 150 mg/l.
- Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 20 g/l.

Bistrost – bistra tekočina, z dovoljeno majhno količino obarvane usedline, ki nastane zaradi dolgotrajnega staranja v steklenicah.

Barva – rubinasto rdeča.

Vonj in okus – arome zajemajo rdeče in črne gozdne sadeže, slive, začimbe, vaniljo in oreščke. Okus je uravnotežen in sočen, z mehкими tanini in sadno svežino.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. Enološki postopki

5.1. Osnovni enološki postopki

1. Donos

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Največji donos vina iz 100 kg grozdja je 70 l.

5.2. Največji donosi

13 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

1. Razmejeno območje za proizvodnjo vina z ZGO „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“ je znotraj meja naslednjih krajev:

okrožje Montana: Berkovica, Bojčinovci, Brusarci, Čiprovci, Georgi Damjanovo, Jakimovo, Lom, Medkovec, Montana, Valčedram in Varšec;

okrožje Vidin: Belogradčik, Bojnica, Bregovo, Čuprene, Gramada, Kula, Makreš, Novo Selo, Ružinci, Vidin in Dimovo;

okrožje Vraca: Bjala Slatina, Borovan, Hajredin, Kozloduj, Krivodol, Mezdra, Mizija, Orjahovo, Roman in Vraca;

okrožje Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo in Drjanovo;

okrožje Loveč: Letnica, Loveč, Lukovit, Trojan, Ugarčin in Jablanica;

okrožje Pleven: Belene, Červen Brjag, D. Mitropolija, Dolni Dabnik, Guljanci, Iskar, Kneža, Levski, Nikopol, Pleven in Pordim;

okrožje Veliko Tarnovo: Gorna Orjahovica, Ljaskovec, Pavlikeni, Polski Trambeš, Stražica, Suhindol, Svištov, Veliko Tarnovo, Zlatarica in Elena;

okrožje Razgrad: Car Kalojan, Isperih, Kubrat, Loznica, Razgrad in Zavet;

okrožje Ruse: Bjala, Borovo, Cenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili in Slivo Pole;

okrožje Silistra: Glavinica, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kajnardža, Silistra in Sitovo;

okrožje Targovište: Omurtag, Opaka, Popovo in Targovište;

okrožje Dobrič: Balčik, General Toševo, Kavarna, Šabla, Dobrič, Krušari in Tervel;

okrožje Šumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspičan, Novi Pazar, Šumen, Smjadovo, Veliki Preslav, Varbica, Venec in Nikola Kozlevo;

okrožje Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Bjala, Devnja, Dolni Čiflik, Dalgopol, Provadija, Suvorovo, Varna, Vetrino in Valčidol;

okrožje Sofija: Botevgrad in Pravec.

Iz razmejenega območja so izključeni naslednji kraji, ki so navedeni po občinah:

občina Belogradčik: vasi Graničak, Praužda, Salaš in Stakevci;

občina Čiprovci: vasi Martinovo in Prevala;

občina Georgi Damjanovo: vasi Dalgi Del in Kopilovci;

občina Berkovica: vas Čerešovica;

občina Varšec: vasi Gorna Bela Rečka, Gorno Ozirovo in Dolno Ozirovo;

občina Vraca: vas Ljutadžik;

občina Botevgrad: vasi Gurkovo, Kraevo, Radotina in Trudovec;

občina Pravec: vas Razliv;

občina Trojan: vasi Balkanec, Beli Osam, Goljama Željazna, Gumošnik, Dobrodan, Orešak, Staro Selo, Terzijsko, Černi Osam, Čiflik in Šipkovo;

občina Loveč: vasi Stefanovo, Malinovo in Balgarene;

občina Sevlievo: vasi Bozat, Valevci, Vojniška, Djalak, Kravenik, Kупen, Mlečevo, Selište, Stokite, Tabaška, Ugorelec in Šopite;

občina Gabrovo: vasi Balanite, Bojčeta, Boriki, Žalteš, Zeleno Darvo, Maluša, Orlovci, Potok, Čarkovo in Černevci;

občina Veliko Tarnovo: vasi Vojneža, Vonešta Voda, Vagleveci, Kladni Djal, Osenarite in Rajkovci;

občina Elena: vasi Bebrovo, Bejkovci, Bujnovci, Valčovci, Ganev Dol, Gramatici, Debeli Rat, Drenta, Ivanivanovci, Ignatovci, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Marjan, Mijkovci, Palici, Popska, Ruhovci, Svetoslavci, Todjuvci in Čakali;

občina Zlatarica: vasi Dedinci, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha in Rosno;

občina Stražica: vasi Vodno, Železarci in Kavlak;

občina Popovo: vasi Dolna Kabda, Konak in Marčino;

občina Targovište: vasi Božurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprec, Pajduško, Presijan, Prolaz, Tarnovca, Cvetnica in Čerkovna;

občina Omurtag: vasi Belomorci, Velikdenče, Verenci, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmejno, Ilijno, Kamburovo, Kozma Prezviter, Krasnoselci, Panajot Hitovo, Paničino, Petrino, Ptičevo in Stanec;

občina Varbica: vas Tušovica;

občina Smjadovo: vas Riš.

7. Sorte vinske trte

Aligote

Aheloy

Bouket

Viognier

Gamay noir

Gamay fréaux

Gergana

Grand noir

Gamza – kadarka

Dimiat – smederevka

Dunavska gamza

Evmolpia – trakiiski mavrud

Cabernet sauvignon

Cabernet franc

Kamčija

Carmenère

Colombard

Cot – malbec

Kuklenski mavrud

Mavrud

Marselan

Melnik 82

Melniški rubin

Merlot

Misket varnenski – muskat varnenski
Misket vračanski – vračanski misket
Misket kailaški
Misket markovski
Misket sandanski – muskat sandanski
Misket sungurlarski
Misket červen – brezovski misket
Misket červen – karlovski misket
Misket červen – červen misket
Muscat ottonel
Müller – thurgau
Orfei
Pamid
Petit verdot
Pinot gris
Plevenski kolorit
Pomorijski biser
Rana melniška loza – melnik 55
Rheinriesing – nemski rizling
Rheinriesling – rizling
Rkaciteli – rikat
Rubin
Roussanne
Sangiovese
Cinsaut
Septemvrijski rubin
Sylvaner
Syrah – shiraz
Sauvignon blanc
Sungurlarski biser
Tamjanka – moskatelo
Tamjanka – moscato bianco
Tamjanka – muscat blanc à petits grains
Tamjanka – temenuga
Trakijska slava
Fetjaska alba – fetjaska bjala
Fetjaska regala
Furmint
Harslevelut – lipovina
Hebros
Černomorski briljant
Černomorski eleksir
Chardonnay
Chenin – chenin blanc

Široka melniška loza – melnik

Ugni blanc – claret

Ugni blanc – sent emilion

8. Opis povezave

„Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“

Vinogradi, zasajeni na razmejenem območju proizvodnje za ZGO „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina“, se nahajajo na Donavskem nižavju v severnem delu Bolgarije. To nižavje leži med reko Donavo na severu in pobočji gorovja Stara Planina na jugu ter sega do reke Timok na zahodu in Črnega morja na vzhodu. Večji del nižavja je na nadmorski višini od 100 do 250 metrov in se na območju Predbalkanskega gričevja dvigne na 300 do 400 metrov. Svet Donavskega nižavja sestavljajo nizko ležeče ravnine, gričevja in planote. Podnebje je zmerno celinsko, nanj pa vplivata velika izpostavljenost območja severovzhodu in dokaj raven svet. Povprečna letna temperatura se giblje med 10 in 12,2 °C na različnih delih nižavja. Zime so hladne, vendar so v vzhodnem delu precej milejše zaradi vpliva Črnega morja na podnebje in manj izrazitega temperaturnega nihanja. V drugih letnih časih prevladujejo morske zračne mase z zahoda in severozahoda. Poletja so vroča in suha. Povprečna dnevna temperatura najtoplejšega meseca je med 21,5 in 24,0 °C. Donavsko nižavje ima največje letno temperaturno nihanje (25 °C). Povprečna letna količina padavin znaša med 450 in 650 mm. Tla v večjem delu Donavskega nižavja so nastala na podlagi iz puhlice, prevladuje pa vegetacija stepe in gozdne stepe. Tla, ki so se razvila na nižavju, so večinoma sestavljena iz černozejoma (karbonatna, tipična, izprana in podzolizirana) in sivih gozdnih tal. Bela vina imajo kompleksno aromo s prevladujočimi agrumi ter pridihom zelišč, sveže trave in divjega cvetja. Okus je svež in skladen, z uravnoveženimi kislinami in dolgim pookusom.

V vinih rosé prevladujejo arome rdečih gozdnih sadežev in koščičastega sadja. Okus je mehak, z zaokroženo strukturo ter okusnimi notami robid in zrelih češenj. Zaton je izrazit, nekoliko trpek, z izjemno svežino.

Arome v rdečih vinih zajemajo rdeče in črne gozdne sadeže, slive, začimbe, vaniljo in oreščke. Okus je uravnovežen in sočen, z mehкими tanini in sadno svežino. Posebnosti in značilne lastnosti proizvedenih vin izhajajo iz naslednjega: zmerne celinskega podnebja z vročimi suhimi poletji, sveta nizko ležečih ravnin, gričevij in planot, tal iz černozejoma (karbonatna, tipična, izprana in podzolizirana) in sivih gozdnih tal, ki so nastala na pogladi iz puhlice, ter omejitev, ki izhajajo iz človeškega dejavnika.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

„Дунавска равнина“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Geografska označba se lahko uporablja za vina, ki se pridelujejo z zvrščanjem, če je 85 % uporabljenega grozdja pridelanega na območju, navedenem na etiketi.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://eavw.com/updocs/1323061686662190_Specifikacia.Dunavska.ravnina.2023.pdf