C/2025/3462

30.6.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet geografisk betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/3462)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»Дунавска равнина«

BGB-BG-A1538-AM03

Ansøgningsdato: 6.7.2023

ÆNDRING

1. Ansøger og legitim interesse

Det regionale vinkammer for Sortehavsområdet

Det regionale vinkammer for Sortehavsområdet består af vinavlere og vinproducenter, der fremstiller produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Дунавска равнина«.

2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

3.1. *Tilføjelse af kategorien mousserende kvalitetsvin fremstillet af druesorten Gergana til den beskyttede geografiske betegnelse »Дунавска равнина«*

Det regionale vinkammer for Sortehavsområdet har indgivet en ansøgning om, at produktspecifikationen omfatter den nye produktkategori mousserende kvalitetsvin fremstillet af druesorten Gergana. Vinen har meget gode organoleptiske og analytiske egenskaber og er efterspurgt på markedet. Medtagelsen af den nye kategori »mousserende kvalitetsvin« i den beskyttede geografiske betegnelse »Дунавка равнина« vil styrke den geografiske betegnelses omdømme og varemærke. Dette vil derefter øge værdien af de producerede vine. Denne ændring vedrører punkt 2 i produktspecifikationen, »Produktionsteknologi, beskrivelse af vinen og analytiske kendetegn«. Den berører også afsnit 3, »Kategorier af vinavlsprodukter«, afsnit 4, »Beskrivelse af vinen/vinene«, og afsnit 8, »Tilknytning til det geografiske område«, i enhedsdokumentet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Tilføjelse af druesorten Gergana til produktion af mousserende kvalitetsvin*

Det regionale vinkammer for Sortehavsområdet har indgivet en ansøgning om, at produktspecifikationen omfatter Gergana på listen over druesorter, der er tilladt til fremstilling af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Дунавска равнина«.

Gergana er en bulgarsk druesort, der kun findes på Donausletten. Den er et fremragende ingrediens til fremstilling af naturligt mousserende vine. Denne ændring berører punkt 5 i produktspecifikationen, "Druesorter, der er tilladt til fremstilling af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Дунавска равнина«. Den berører også afsnit 7 i enhedsdokumentet, »Druesort(er) til vinfremstilling«.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Navn(e)**

Дунавска равнина

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin*

Klarhed: klar væske, en lille mængde farvet bundfald som følge af langvarig lagring på flasken er tilladt.

Farve: stråguI med grønlige nuancer.

Aroma og smag: kompleks aroma med citrusfrugter, der dominerer, og strejf af urter, frisk græs og vilde blomster. Smagen er frisk med afbalanceret syre og harmonisk med en lang eftersmag.

Totalt sukkerindhold:

— for tørre vine: op til 4 gram pr. liter eller op til 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker.

— for halvtørre vine: mere end maksimumsværdierne for tørre vine, dog højst 12 g/l, eller 18 g/l, forudsat at det totale syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 10 g mindre end indholdet af restsukker

— for halvsøde vine: mere end maksimumsværdierne for halvtørre vine, dog højst 45 g/l

— for søde vine: over 45 g/l.

Sukkerfrit ekstrakt: mindst 16 g/l.

Det maksimale totale alkoholindhold er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

2. *Rosévin*

Klarhed: klar væske, en lille mængde farvet bundfald som følge af langvarig lagring på flasken er tilladt.

Farve: lyserød.

Aroma og smag: aromaer af røde skovfrugter og stenfrugter er dominerende. Smagen er blød med en afrundet struktur og tiltrækkende noter af brombær og modne kirsebær. Eftersmagen er livlig, lidt skarp og med en udtalt friskhed.

Totalt sukkerindhold:

— for tørre vine: op til 4 gram pr. liter eller op til 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker.

— for halvtørre vine: mere end maksimumsværdierne for tørre vine, dog højst 12 g/l, eller 18 g/l, forudsat at det totale syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 10 g mindre end indholdet af restsukker

— for halvsøde vine: mere end maksimumsværdierne for halvtørre vine, dog højst 45 g/l

— for søde vine: over 45 g/l.

Sukkerfrit ekstrakt: mindst 16 g/l.

Det maksimale totale alkoholindhold er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

3. *Rødvin*

Klarhed: klar væske, en lille mængde farvet bundfald som følge af langvarig lagring på flasken er tilladt.

Farve: rubinrød.

Aroma og smag: aromaer, herunder røde og sorte skovfrugter, kræger, krydderier, vanilje og nødder. Smagfuld med bløde tanniner, afbalanceret, saftig med frugtagtig friskhed.

Totalt sukkerindhold:

— for tørre vine: op til 4 gram pr. liter eller op til 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker.

— for halvtørre vine: mere end maksimumsværdierne for tørre vine, dog højst 12 g/l, eller 18 g/l, forudsat at det totale syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 10 g mindre end indholdet af restsukker

— for halvsøde vine: mere end maksimumsværdierne for halvtørre vine, dog højst 45 g/l

— for søde vine: over 45 g/l.

Sukkerfrit ekstrakt: mindst 20 g/l.

Det maksimale totale alkoholindhold er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4. *Mousserende kvalitetsvin*

Vinen er fremstillet af Gergana-druer.

Klarhed: En lille mængde farvet bundfald som følge af langvarig lagring på flaske er tilladt.

Farve: strågul med grønlige nuancer.

Aroma og smag: karakteristisk intens aroma af pebermynte og grøn mynte, frisk og egnet til lagring.

Totalt sukkerindhold:

— brut nature: sukkerindhold under 3 g/l

— ekstra brut: sukkerindhold mellem 0 og 6 g/l

— brut: sukkerindholdet under 12 g/l

— ekstra tør: sukkerindhold mellem 12 og 17 g/l

— tør: sukkerindholdet mellem 17 og 32 g/l

— halvtør: sukkerindhold mellem 32 og 50 g/l

— sød: sukkerindhold over 50 g/l.

Sukkerfrit ekstrakt: mindst 16 g/l.

Det maksimale totale alkoholindhold er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Overskydende tryk som følge af kuldioxid i opløsning, når det opbevares ved en temperatur på 20 °C i lukkede beholdere, er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

1. Udbytte

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Maksimalt vinudbytte: højst 70 liter vin fremstillet af 100 kg druer.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde ved fremstilling af mousserende kvalitetsvin

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Mousserende kvalitetsvine fremstilles efter den traditionelle metode i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Druer til naturligt mousserende vin efter alkoholgæring tilbringer mindst seks måneder på bærmen.

3. Maksimale udbytter

13 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område for produktion af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Дунавска равнина« ligger inden for grænserne af følgende lokaliteter: Regionen Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram og Varshets. Regionen Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin og Dimovo. Regionen Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman og Vratsa. Regionen Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo og Dryanovo. Regionen Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin og Yablanitsa. Regionen Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven og Pordim. Regionen Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa og Elena. Regionen Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad og Zavet. Regionen Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili og Slivo Pole. Regionen Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra og Sitovo. Regionen Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo og Targovishte. Regionen Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari og Tervel. Regionen Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets og Nikola Kozlevo. Regionen Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino og Valchidol. Regionen Sofia: Botevgrad og Pravets. Følgende lokaliteter, der er anført pr. kommune, er udelukket fra det afgrænsede område: Kommunen Belogradchik:

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

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin

Specifikke klima- og jordbundsfaktorer kombineret med menneskelige faktorer resulterer i, at de vine, der fremstilles i området, har en rig frugtagtig aroma og frisk smag med en meget god balance mellem syreindhold og tanniner.

Hvidvinene har en kompleks aroma med citrusfrugter, der dominerer, og strejf af urter, frisk græs og vilde blomster. Smagen er frisk med afbalanceret syre og harmonisk med en lang eftersmag.

I rosévinene dominerer aromaer af røde skovfrugter og stenfrugter. Smagen er blød med en afrundet struktur og tiltrækkende noter af brombær og modne kirsebær. Eftersmagen er livlig, lidt skarp og med en udtalt friskhed.

I rødvinene omfatter aromaer røde og sorte skovfrugter, kræger, krydderier, vanilje og nødder. De er smagfulde med bløde tanniner, afbalancerede og saftige med frugtagtig friskhed.

Mousserende kvalitetsvin

Den mousserende kvalitetsvin fremstilles af sorten Gergana, der er fremstillet ved krydsning af Dimyat og Muscat Ottonel. Nærmere bestemt er egenskaberne ved disse to oprindelige sorter årsagen til, at sorten Gergana kombinerer fremragende aromatisk kvalitet med et højt syreindhold, hvilket bidrager til produktionen af fremtrædende mousserende kvalitetsvine.

Druer til fremstilling af mousserende kvalitetsvin høstes ved fysiologisk modenhed med et sukkerindhold på 16,5-17,5 % og et titrérbart syreindhold på 12,00-14,00 g/l.

De friskhøstede druer afstilkes og presses ved temperaturer mellem 10 og 14 °C, og 35 % af den saft, der er afdryppet før presningen, bortledes under inaktive forhold. Den resterende druemasse presses i en time ved 0,6 bar. Efter forarbejdning blandes den pressede fraktion med den afdryppede saft med henblik på enzymatisk klaring i 24 timer ved 8-10 °C. Den anbringes derefter i en gæringsbeholder, og alkoholgæringen begynder. Vinen forbliver der i 20 dage ved en temperatur på 14-16 °C.

Druer til naturligt mousserende vin efter alkoholgæring tilbringer mindst seks måneder på bærmen. Vinen aftappes derefter med tiragelikøren til anden gæring ved 15-20 °C og modnes i mindst 24 måneder, inden den roteres og degorgeres.

Flasker lukkes med propper og wirelukninger.

Som følge af naturlige og menneskelige faktorer er den fremstillede mousserende kvalitetsvin kendetegnet ved den særlige aroma af pebermynte og grøn mynte. Den er både frisk og har et lagringspotentiale.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Den geografiske betegnelse kan anvendes for vin, der er fremstillet ved sammenstikning, forudsat at 85 % af de anvendte druer er produceret i det område, der er angivet på etiketten.

Link til produktspecifikationen

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