C/2025/3462

30.6.2025

Veinisektoris kasutatava kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimesele lõigule ja koostoimes artikliga 105

(C/2025/3462)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

LIIDU MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM03

Taotluse esitamise kuupäev: 6.7.2023

MUUDATUS

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Musta mere piirkonna viinamarjakasvatajate ja veinitootjate liit

Musta mere piirkonna viinamarjakasvatajate ja veinitootjate liitu kuuluvad viinamarjakasvatajad ja veinitootjad, kes toodavad kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud toodet „Дунавска равнина“.

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☒ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjused**

3.1. *Viinamarjasordist „Gergana“ valmistatud kvaliteetvahuveini kategooria lisamine kaitstud geograafilisele tähisele „Дунавска равнина“*

Musta mere piirkonna viinamarjakasvatajate ja veinitootjate liit on esitanud taotluse, et tootespetsifikaat hõlmaks viinamarjasordist „Gergana“ valmistatud kvaliteetvahuveini puhul uut tootekategooriat. Veinil on väga head organoleptilised ja analüütilised omadused ning see on turul nõutud. Uue kategooria „Kvaliteetvahuvein“ lisamine kaitstud geograafilisele tähisele „Дунавска равнина“ parandab geograafilise tähise mainet ja kaubamärki. See omakorda annab toodetavatele veinidele lisaväärtust. Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 „Tootmistehnoloogia, veini kirjeldus ja analüütilised omadused“. See mõjutab ka koonddokumendi punkti 3 „Viinamarjasaaduste kategooriad“, punkti 4 „Veini kirjeldus“ ja punkti 8 „Seos(t)e kirjeldus“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Viinamarjasordi „Gergana“ lisamine kvaliteetvahuveini tootmiseks*

Musta mere piirkonna viinamarjakasvatajate ja veinitootjate liit on esitanud taotluse, et tootespetsifikaadis lisataks „Gergana“ nende viinamarjasortide loetellu, mida on lubatud kasutada kaitstud geograafilise tähisega veini „Дунавска равнина“ tootmiseks.

„Gergana“ on Bulgaaria viinamarjasort, mida leidub ainult Doonau tasandikul. Tegemist on suurepärase sordiga looduslike vahuveinide tootmiseks. Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 5 „Veiniviinamarjasordid, mida on lubatud kasutada kaitstud geograafilise tähisega veini „Дунавска равнина“ tootmiseks“. See mõjutab ka koonddokumendi punkti 7 „Veiniviinamarjasort (-sordid)“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Дунавска равнина

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus:**

1. *Valged veinid*

Läbipaistvus – selge, kuid väike kogus pikemast pudelis laagerdumisest tingitud värvilist setet on lubatud.

Värvus – õlgkollane, roheka varjundiga.

Lõhn ja maitse – kompleksne lõhn, milles domineerivad tsitrusviljad ja millele lisanduvad maitsetaimede, värske rohu ja looduslike lillede varjundid. Maitse on värske, tasakaalustatud happesusega, harmooniline ja pika järelmaitsega.

Üldsuhkrusisaldus:

— kuivade veinide puhul: kuni 4 grammi liitri kohta või kuni 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem;

— poolkuivade veinide puhul: suurem kui kuivade veinide maksimumväärtus, kuid mitte üle 12 grammi liitri kohta, või 18 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 10 grammi väiksem;

— poolmagusate veinide puhul: suurem kui poolkuivade veinide puhul, kuid mitte üle 45 grammi liitri kohta;

— magusate veinide puhul: üle 45 grammi liitri kohta.

Suhkruvaba ekstrakt – vähemalt 16 grammi liitri kohta.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

2. *Roosa vein*

Läbipaistvus – selge, kuid väike kogus pikemast pudelis laagerdumisest tingitud värvilist setet on lubatud.

Värvus – ereroosa.

Lõhn ja maitse – domineerivad punaste metsamarjade ja luuviljade aroomid. Maitse on pehme, ümara struktuuriga ning mustika ja küpsete kirsside nauditavate nüanssidega. Järelmaitse on sügav, kergelt kootav, püsiva värskusega.

Üldsuhkrusisaldus:

— kuivade veinide puhul: kuni 4 grammi liitri kohta või kuni 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem;

— poolkuivade veinide puhul: suurem kui kuivade veinide maksimumväärtus, kuid mitte üle 12 grammi liitri kohta, või 18 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 10 grammi väiksem;

— poolmagusate veinide puhul: suurem kui poolkuivade veinide puhul, kuid mitte üle 45 grammi liitri kohta;

— magusate veinide puhul: üle 45 grammi liitri kohta.

Suhkruvaba ekstrakt – vähemalt 16 grammi liitri kohta.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

3. *Punased veinid*

Läbipaistvus – selge, kuid väike kogus pikemast pudelis laagerdumisest tingitud värvilist setet on lubatud.

Värvus – rubiinpunane.

Lõhn ja maitse – aroomid, sealhulgas punased ja mustad metsamarjad, kreek, vürtsid, vanill ja pähklid. Maitsebukett on pehmete tanniinidega, tasakaalustatud, mahlane ja puuviljase värskusega.

Üldsuhkrusisaldus:

— kuivade veinide puhul: kuni 4 grammi liitri kohta või kuni 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem;

— poolkuivade veinide puhul: suurem kui kuivade veinide maksimumväärtus, kuid mitte üle 12 grammi liitri kohta, või 18 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 10 grammi väiksem;

— poolmagusate veinide puhul: suurem kui poolkuivade veinide puhul, kuid mitte üle 45 grammi liitri kohta;

— magusate veinide puhul: üle 45 grammi liitri kohta.

Suhkruvaba ekstrakt – vähemalt 20 grammi liitri kohta.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

4. *Kvaliteetvahuvein*

Vein on valmistatud sordi „Gergana“ viinamarjadest.

Läbipaistvus – väike kogus pikemast pudelis laagerdumisest tingitud värvilist setet on lubatud.

Värvus – õlgkollane, roheka varjundiga.

Lõhn ja maitse – iseloomulik intensiivne piparmündi ja rohemündi lõhn, värske ja sobib laagerdamiseks.

Üldsuhkrusisaldus:

— *brut nature*: suhkrusisaldus on alla 3 grammi liitri kohta;

— *extra brut*: suhkrusisaldus on 0–6 grammi liitri kohta;

— *brut*: suhkrusisaldus alla 12 grammi liitri kohta;

— eriti kuiv: suhkrusisaldus on 12–17 grammi liitri kohta;

— kuiv: suhkrusisaldus 17–32 grammi liitri kohta;

— poolmagus: suhkrusisaldus 32–50 grammi liitri kohta;

— magus: suhkrusisaldus üle 50 grammi liitri kohta.

Suhkruvaba ekstrakt – vähemalt 16 grammi liitri kohta.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

Kinnistes reservuaarides temperatuuril 20 °C hoitava veini ülerõhk, mis on tingitud süsihappegaasisisaldusest, vastab kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

5. **Veinivalmistustavad**

Peamised veinivalmistustavad

1. Saagikus

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Maksimaalne viinamarjade saagikus: kuni 70 liitrit veini 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

2. Kvaliteetvahuveini tootmisel kasutatav konkreetne veinivalmistustava

Peamised veinivalmistustavad

Kvaliteetvahuveini valmistamisel kasutatakse traditsioonilist meetodit vastavalt kehtivatele Euroopa õigusaktidele.

Loodusliku vahuveini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad jäetakse pärast alkoholkäärimist vähemalt kuueks kuuks veinisettele.

3. Maksimaalne saagikus

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Määratletud geograafiline piirkond kaitstud geograafilise tähisega toote „Дунавска равнина“ tootmiseks jääb järgmiste omavalitsusüksuste piiridesse: Montana piirkond: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram ja Varshets. Vidini piirkond: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin ja Dimovo. Vratsa piirkond: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman ja Vratsa. Gabrovo piirkond: Gabrovo, Sevlievo ja Dryanovo. Lovechi piirkond: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin ja Yablanitsa. Pleveni piirkond: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven ja Pordim. Veliko Tarnovo piirkond: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa ja Elena. Razgradi piirkond: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad ja Zavet. Ruse piirkond: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili ja Slivo Pole. Silistra piirkond: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra ja Sitovo. Targovishte piirkond: Omurtag, Opaka, Popovo ja Targovishte. Dobrichi piirkond: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari ja Tervel. Shumeni piirkond: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets ja Nikola Kozlevo. Varna piirkond: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino ja Valchidol. Sofia piirkond: Botevgrad ja Pravets. Määratletud piirkonnast on välja jäetud järgmised omavalitsusüksuste kaupa loetletud haldusüksused: Belogradchiki

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

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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. **Seos(t)e kirjeldus:**

Vein

Erilised kliima- ja mullatingimused koos inimteguritega annavad piirkonnas toodetud veinidele rikkaliku puuviljase aroomi ja värske maitse ning väga hea happesuse ja tanniinide tasakaalu.

Valgetel veinidel on kompleksne lõhn, milles domineerivad tsitrusviljad ja millele lisanduvad maitsetaimede, värske rohu ja looduslike lillede varjundid. Maitse on värske, tasakaalustatud happesusega, harmooniline ja pika järelmaitsega.

Roosades veinides domineerivad punaste metsamarjade ja luuviljade aroomid. Maitse on pehme, ümara struktuuriga ning mustika ja küpsete kirsside nauditavate nüanssidega. Järelmaitse on sügav, kergelt kootav, püsiva värskusega.

Punaste veinide aroomides on punased ja mustad metsamarjad, kreek, vürtsid, vanill ja pähklid. Need on rikkaliku maitsebuketiga, pehmete tanniinidega, tasakaalustatud, mahlased ja puuviljase värskusega.

Kvaliteetvahuvein

Kvaliteetvahuvein on valmistatud sordist „Gergana“, mis on saadud sortide „Dimyat“ ja „Muscat Ottonel“ ristamisel. Nende kahe algsordi omadused on põhjus, miks sordis „Gergana“ on ühendatud suurepärane aromaatne kvaliteet ja suur happesus, mis aitab kaasa silmapaistvate kvaliteetvahuveinide tootmisele.

Kvaliteetvahuveini valmistamiseks ettenähtud viinamarjad korjatakse füsioloogilise küpsuse ajal, kui suhkrusisaldus on 16,5–17,5 % ja tiitritav happesus 12,00–14,00 grammi liitri kohta.

Värskelt korjatud viinamarjad puhastatakse rootsudest ja pressitakse temperatuuril 10–14 °C, mille käigus eraldub inertses keskkonnas 35 % marjas olevast mahlast (vabalt välja nõrguv mahl). Ülejäänud viinamarjapulpi pressitakse tund aega rõhuga 0,6 baari. Pärast töötlemist segatakse pressitud mahl vabalt välja nõrguva mahlaga ensümaatilise selitamise eesmärgil 24 tundi temperatuuril 8–10 °C. Seejärel asetatakse see kääritamismahutisse ja käivitatakse alkoholkäärimine. Vein jääb sinna 20 päevaks temperatuuril 14–16 °C.

Loodusliku vahuveini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad jäetakse pärast alkoholkäärimist vähemalt kuueks kuuks veinisettele. Seejärel villitakse vein *tirage*'i seguga teiseks kääritamiseks temperatuuril 15–20 °C ning laagerdatakse vähemalt 24 kuud enne keeramist ja sette eemaldamist.

Pudelid suletakse korgi ja traadiga.

Tänu looduslikele ja inimteguritele iseloomustab toodetavat kvaliteetvahuveini pipramündi ja rohemündi eriline lõhn. Vein on värske ja samas hea laagerdumisvõimega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Geograafilist tähist võib kasutada viinamarjade segust valmistatud veinide puhul tingimusel, et 85 % kasutatavatest viinamarjadest on kasvatatud märgistusel nimetatud piirkonnas.

Link tootespetsifikaadile

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