C/2025/3462

30.6.2025

Erään viinialan suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2025/3462)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

”Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Hakemuksen jättöpäivä: 6.7.2023

MUUTOS

1. Hakija ja oikeutettu etu

Mustanmeren alueellinen viiniyhdistys

Mustanmeren alueellinen viiniyhdistys muodostuu viininviljelijöistä ja viininvalmistajista, jotka tuottavat SMM-viiniä Дунавска равнина.

2. Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☒ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut

3.1 *Gergana-rypälelajikkeesta valmistetun laatukuohuviinin luokan lisääminen SMM -viinille Дунавска равнина*

Mustanmeren alueellinen viiniyhdistys on toimittanut hakemuksen uuden Gergana-rypälelajikkeesta valmistetun laatukuohuviinin tuoteluokan sisällyttämisestä tuote-eritelmään. Viinillä on erittäin hyvät aistinvaraiset ja analyyttiset ominaisuudet, ja sillä on kysyntää markkinoilla. Uuden laatukuohuviinin luokan lisääminen SMM-viinille Дунавска равнина parantaa maantieteellisen merkinnän mainetta ja brändiä. Tämä puolestaan tuo lisäarvoa tuotetuille viineille. Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ”Tuotantotekniikka, viinin kuvaus ja analyyttiset ominaisuudet”. Se vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 3 jaksoon ”Rypäletuotteiden luokat”, 4 jaksoon ”Viinin/viinien kuvaus” ja 8 jaksoon ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus”.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Gergana-rypälelajikkeen lisääminen laatukuohuviinin tuotantoon*

Mustanmeren alueellinen viiniyhdistys on toimittanut hakemuksen Gerganan sisällyttämiseksi SMM-viinin Дунавска равнина tuote-eritelmään luetteloon, joka sisältää viinin valmistuksessa sallitut rypälelajikkeet.

Gergana on bulgarialainen rypälelajike, jota esiintyy vain Tonavan tasangolla. Se on erinomainen luontaisesti kuohuvien viinien raaka-aine. Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 5 kohtaan ”SMM-viinin Дунавска равнина valmistuksessa sallitut rypälelajikkeet”. Se vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 7 jaksoon ”Rypälelajike/rypälelajikkeet”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Дунавска равнина

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviinit*

Kirkkaus: kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä, pullossa tapahtuvasta vanhentamisesta johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: oljenkeltainen, vihreään vivahtava.

Aromi ja maku: monivivahteinen maku, jota hallitsevat sitrushedelmät ja jossa on yrttien, tuoreen ruohon ja luonnonvaraisten kukkien vivahteita. Maku on raikas, tasapainoisen hapokas ja harmoninen. Pitkä jälkimaku.

Kokonaissokeripitoisuus:

— kuivat viinit: 4 grammaa litrassa tai 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden

— puolikuivat viinit: enemmän kuin kuivien viinien enimmäismäärä mutta enintään 12 grammaa litrassa tai 18 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 10 grammaa litraa kohden

— puolimakeat viinit: enemmän kuin puolikuivien viinien enimmäismäärä mutta enintään 45 grammaa litrassa

— makeat viinit: enemmän kuin 45 grammaa litrassa.

Sokeriton uutos: vähintään 16 grammaa litrassa.

Suurin kokonaisalkoholipitoisuus vastaa sovellettavassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

2. *Roseeviini*

Kirkkaus: kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä, pullossa tapahtuvasta vanhentamisesta johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: kirkkaan vaaleanpunainen.

Aromi ja maku: Aromia hallitsevat punaiset marjat ja luumarjat. Maku on pehmeä ja rakenteeltaan pyöreä, ja siinä on herkullisia karhunvatukoiden ja kypsien kirsikoiden vivahteita. Jälkimaku on runsas, hieman kireä ja voimakkaan raikas.

Kokonaissokeripitoisuus:

— kuivat viinit: 4 grammaa litrassa tai 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden

— puolikuivat viinit: enemmän kuin kuivien viinien enimmäismäärä mutta enintään 12 grammaa litrassa tai 18 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 10 grammaa litraa kohden

— puolimakeat viinit: enemmän kuin puolikuivien viinien enimmäismäärä mutta enintään 45 grammaa litrassa

— makeat viinit: enemmän kuin 45 grammaa litrassa.

Sokeriton uutos: vähintään 16 grammaa litrassa.

Suurin kokonaisalkoholipitoisuus vastaa sovellettavassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

3. *Punaviinit*

Kirkkaus: kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä, pullossa tapahtuvasta vanhentamisesta johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: rubiininpunainen.

Aromi ja maku: punaisten ja mustien metsämarjojen, luumujen, mausteiden, vaniljan ja pähkinöiden aromeja. Maku on miellyttävä, tasapainoinen ja mehumainen, ja siinä on pehmeitä tanniineja ja hedelmäistä raikkautta.

Kokonaissokeripitoisuus:

— kuivat viinit: 4 grammaa litrassa tai 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden

— puolikuivat viinit: enemmän kuin kuivien viinien enimmäismäärä mutta enintään 12 grammaa litrassa tai 18 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 10 grammaa litraa kohden

— puolimakeat viinit: enemmän kuin puolikuivien viinien enimmäismäärä mutta enintään 45 grammaa litrassa

— makeat viinit: enemmän kuin 45 grammaa litrassa.

Sokeriton uutos: vähintään 20 grammaa litrassa.

Suurin kokonaisalkoholipitoisuus vastaa sovellettavassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

4. *Laatukuohuviini*

Viini valmistetaan Gergana-rypäleistä.

Kirkkaus – viinissä saa olla pieni määrä pitkästä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri – oljenkeltainen, vihreään vivahtava.

Aromi ja maku – voimakas piparmintun ja vihermintun ominaisaromi, raikas ja kypsytykseen soveltuva.

Kokonaissokeripitoisuus:

— brut nature: sokeripitoisuus on alle 3 grammaa litrassa

— extra brut: sokeripitoisuus on 0–6 grammaa litrassa

— brut: sokeripitoisuus on alle 12 grammaa litrassa

— erittäin kuiva: sokeripitoisuus on 12–17 grammaa litrassa

— kuiva: sokeripitoisuus on 17–32 grammaa litrassa

— puolikuiva: sokeripitoisuus on 32–50 grammaa litrassa

— makea: sokeripitoisuus on yli 50 grammaa litrassa.

Sokeriton uutos: vähintään 16 grammaa litrassa.

Suurin kokonaisalkoholipitoisuus vastaa sovellettavassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

Liuoksessa esiintyvästä hiilidioksidista aiheutuva ylipaine säilytettäessä suljetuissa säiliöissä 20 °C:n lämpötilassa vastaa sovellettavassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

1. Tuotos

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Viinituotos enintään: enintään 70 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

2. Erityinen viininvalmistusmenetelmä laatukuohuviinin tuotannossa

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Laatukuohuviini valmistetaan perinteisellä menetelmällä voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Luontaisesti kuohuvan viinin valmistuksessa käytettävät rypäleet jätetään alkoholikäymisen jälkeen viinisakan päälle vähintään kuudeksi kuukaudeksi.

3. Enimmäistuotos

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SMM-viinin Дунавска равнина rajattu tuotantoalue sisältää seuraaviin paikkakuntiin kuuluvat alueet: Montanan alue: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram ja Varshets. Vidinin alue: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin ja Dimovo. Vratsan alue: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Miziya, Oryahovo, Roman ja Vratsa. Gabrovon alue: Gabrovo, Sevlievo ja Dryanovo. Lovechin alue: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin ja Yablanitsa. Plevenin alue: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropoliya, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven ja Pordim. Veliko Tarnovon alue: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa ja Elena. Razgradin alue: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad ja Zavet. Rusen alue: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili ja Slivo Pole. Silistran alue: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra ja Sitovo. Targovishten alue: Omurtag, Opaka, Popovo ja Targovishte. Dobrichin alue: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari ja Tervel. Shumenin alue: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets ja Nikola Kozlevo. Varnan alue: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadiya, Suvorovo, Varna, Vetrino ja Valchidol. Sofian alue: Botevgrad ja Pravets. Seuraavat kunnittain luetteloidut paikkakunnat eivät kuulu rajattuun alueeseen: Belogradchikin kunta: Granichakin, Prauzhdan, Salashin ja Stakevtsin kylät. Chiprovtsin kunta: Martinovon ja Prevalan kylät. Georgi Damyanovon

kunta: Dalgi Delin ja Kopilovtsin kylät. Berkovitsan kunta: Chereshovitsan kylä. Varshetsin kunta: Gorna Bela Rechkan, Gorno Ozirovon ja Dolno Ozirovon kylät. Vratsan kunta: Lyutadzhikin kylä. Botevgradin kunta: Gurkovon, Kraevon, Radotinan ja Trudovetsin kylät. Pravetsin kunta: Razlivin kylä. Troyanin kunta: Balkanetsin, Beli Osamin, Golyama Zhelyaznan, Gumoshtnikin, Dobrodanin, Oreshakin, Staro Selon, Terziyskon, Cherni Osamin, Chiflikin ja Shipkovon kylät. Lovechin kunta: Stefanovon, Malinovon ja Balgarenen kylät. Sevlievon kunta: Boazatin, Valevtsin, Voynishkan, Dyalakin, Kravenikin, Kupenin, Mlechevon, Selishten, Stokiten, Tabashkan, Ugoreletsin ja Shopiten kylät. Gabrovon kunta: Balaniten, Boychetan, Borikin, Zhalteshin, Zeleno Darvon, Malushan, Orlovtsin, Potokin, Charkovon ja Chernevtsin kylät. Veliko Tarnovon kunta: Voynezhan, Voneshta Vodan, Vaglevtsin, Kladni Dyalin, Osenariten ja Raykovtsin kylät. Elenan kunta: Bebrovon, Beykovtsin, Buynovtsin, Valchovtsin, Ganev Dolin, Gramatitsin, Debeli Ratin, Drentan, Ivanivanovtsin, Ignatovtsin, Kamenarin, Kolarin, Konstantinin, Kostelin, Maryanin, Miykovtsin, Palitsin, Popskan, Ruhovtsin, Svetoslavtsin, Todyuvtsin ja Chakalin kylät. Zlataritsan kunta: Dedintsin, Dalgi Pripekin, Ravnovon, Razsohan ja Rosnon kylät. Strazhitsan kunta: Vodnon, Zhelezartsin ja Kavlakin kylät. Popovon kunta: Dolna Kabdan, Konakin ja Marchinon kylät. Targovishten kunta: Bozhurkan, Bratovon, Gorna Kabdan, Kopretsin, Paydushkon, Presiyanin, Prolazin, Tarnovtsan, Tsvetnitsan ja Cherkovnan kylät. Omurtagin kunta: Belomortsin, Velikdenchen, Verentsin, Gorna Hubavkan, Gorsko Selon, Dolna Hubavkan, Zelena Moravan, Zmeynon, Iliynon, Kamburovon, Kozma Presviterin, Krasnoseltsin, Panayot Hitovon, Panichinon, Petrinon, Ptichevon ja Stanetsin kylät. Varbitsan kunta: Tushovitsan kylä. Smyadovon kunta: Rishin kylä.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viini

Erityisten ilmastoon ja maaperään liittyvien tekijöiden ja inhimillisten tekijöiden ansiosta alueella tuotetuissa viineissä on voimakkaan hedelmäinen aromi ja raikas maku sekä erittäin hyvä happamuuden ja tanniinien välinen tasapaino.

Valkoviineissä on monivivahteinen maku, jota hallitsevat sitrushedelmät ja jossa on yrttien, tuoreen ruohon ja luonnonvaraisten kukkien vivahteita. Maku on raikas, tasapainoisen hapokas ja harmoninen. Pitkä jälkimaku.

Roseeviineissä aromia hallitsevat punaiset marjat ja luumarjat. Maku on pehmeä ja rakenteeltaan pyöreä, ja siinä on herkullisia karhunvatukoiden ja kypsien kirsikoiden vivahteita. Jälkimaku on runsas, hieman kireä ja voimakkaan raikas.

Punaviineissä on punaisten ja mustien metsämarjojen, luumujen, mausteiden, vaniljan ja pähkinöiden aromeja. Maku on miellyttävä, tasapainoinen ja mehumainen, ja siinä on pehmeitä tanniineja ja hedelmäistä raikkautta.

Laatukuohuviini

Laatukuohuviini valmistetaan Gergana-lajikkeesta, joka on jalostettu risteyttämällä Dimyat- ja Muscat Ottonel -lajikkeet. Näiden kahden lähdelajikkeen ominaisuudet ovat syy siihen, miksi Gergana-lajikkeessa yhdistyvät erinomainen aromaattisuus ja korkea happopitoisuus, mikä on eduksi erityislaatuisten kuohuviinien tuotannossa.

Laatukuohuviinin valmistukseen tarkoitetut rypäleet korjataan niiden ollessa fysiologisesti kypsiä, ja niiden sokeripitoisuus on 16,5–17,5 prosenttia ja kokonaishappopitoisuus 12,00–14,00 grammaa litrassa.

Vastakerätyistä rypäleistä poistetaan kannat, ja ne puristetaan 10–14 °C:n lämpötilassa. Vapaasti valuvasta rypälemehusta 35 prosenttia valutetaan pois inerteissä olosuhteissa. Rypäleiden puristejäämää puristetaan tunnin ajan 0,6 baarin paineessa. Käsittelyn jälkeen tämä puristettu jae sekoitetaan vapaasti valuneeseen rypälemehuun 24 tunniksi entsymaattista kirkastamista varten, joka tapahtuu 8–10 °C:n lämpötilassa. Tämän jälkeen se asetetaan käymisastiaan ja alkoholikäyminen käynnistyy. Viiniä pidetään siellä 20 päivää 14–16 °C:n lämpötilassa.

Luontaisesti kuohuvan viinin valmistuksessa käytettävät rypäleet jätetään alkoholikäymisen jälkeen viinisakan päälle vähintään kuudeksi kuukaudeksi. Sitten viini pullotetaan tirage-liuoksen kanssa, ja sen annetaan käydä toisen kerran 15–20 °C:n lämpötilassa. Viiniä kypsytetään vähintään 24 kuukautta ennen tanssitusta ja sakanpoistoa.

Pullot suljetaan korkeilla ja metallilangalla.

Luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden vaikutuksesta näin syntyvälle laatukuohuviinille on ominaista tietty piparmintun ja vihermintun aromi. Se on raikas, mutta se soveltuu myös vanhentamiseen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Maantieteellistä merkintää voidaan käyttää sekoittamalla valmistettuihin viineihin, jos 85 prosenttia käytetyistä rypäleistä on tuotettu etiketissä mainitulla alueella.

Linkki tuote-eritelmään

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