C/2025/3462

30.6.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. prvog podstavka u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/3462)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE NA RAZINI UNIJE

„Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 6.7.2023.

IZMJENA

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Vinogradarska i vinarska komora crnomorske regije

Vinogradarska i vinarska komora crnomorske regije okuplja vinogradare i proizvođače vina koji proizvode vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Дунавска равнина”.

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene

☐Naziv proizvoda

☒Kategorije proizvoda od vinove loze

☒Povezanost

☐Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi izmjene

3.1. *Dodavanje kategorije kvalitetnog pjenušavog vina proizvedenog od sorte grožđa Gergana u ZOZP „Дунавска равнина”*

Vinogradarska i vinarska komora crnomorske regije podnijela je zahtjev za uključivanje nove kategorije proizvoda kvalitetnog pjenušavog vina proizvedenog od sorte grožđa Gergana u specifikaciju proizvoda. Vino ima vrlo dobra organoleptička i analitička svojstva te za njim postoji potražnja na tržištu. Uključivanjem nove kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino” u ZOZP Дунавска равнина ojačat će ugled i marka oznake zemljopisnog podrijetla. To će pak dati dodatnu vrijednost proizvedenim vinima. Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda „Tehnologija proizvodnje, opis vina i analitička svojstva”. Izmjena utječe i na odjeljak 3. „Kategorije proizvoda od vinove loze”, odjeljak 4. „Opis vina” i odjeljak 8. „Opis povezanosti” jedinstvenog dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Dodavanje sorte grožđa Gergana za proizvodnju kvalitetnog pjenušavog vina*

Vinogradarska i vinarska komora crnomorske regije podnijela je zahtjev za uključivanje sorte Gergana na popis sorti grožđa dopuštenih u proizvodnji vina sa ZOZP-om „Дунавска равнина” u specifikaciju proizvoda.

Gergana je bugarska sorta grožđa koja se nalazi samo na području Dunavske nizine. Odlična je za proizvodnju prirodno pjenušavih vina. Izmjena se odnosi na točku 5. specifikacije proizvoda, „Sorte vinove loze dopuštene za proizvodnju vina sa ZOZP-om ‚Дунавска равнина'". Izmjena utječe i na odjeljak 7. jedinstvenog dokumenta, „Sorte vinove loze”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Дунавска равнина

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela vina*

Bistrina – bistra tekućina, a dopuštena je i mala količina obojenog taloga koji nastaje dugotrajnim odležavanjem u boci.

Boja – slamnatožuta sa zelenkastim nijansama.

Miris i okus – kompleksan miris u kojem prevladava citrusno voće i osjete se note začinskog bilja, svježe trave i divljeg cvijeća. Svježeg su i skladnog okusa uravnotežene kiselosti i imaju dug naknadni okus.

Ukupan sadržaj šećera:

— za suha vina – do četiri grama po litri, odnosno do devet grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od dva grama manja od sadržaja neprevrelog šećera,

— za polusuha vina – više od najvećih vrijednosti za suha vina, no ne više od 12 grama po litri, odnosno 18 grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od 10 grama niža od sadržaja neprevrelog šećera,

— za poluslatka vina – više od najvećih vrijednosti za polusuha vina, no ne više od 45 grama po litri,

— za slatka vina – više od 45 grama po litri.

Ekstrakt bez šećera – najmanje 16 grama po litri.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnim propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

2. *Ružičasta vina*

Bistrina – bistra tekućina, a dopuštena je i mala količina obojenog taloga koji nastaje dugotrajnim odležavanjem u boci.

Boja – svijetloružičasta.

Miris i okus – prevladavaju mirisi crvenog šumskog voća i koštuničavog voća. Okus je mekan te ima zaokruženu strukturu i ukusne note kupine i zrele trešnje. Završni je okus izražajan, pomalo trpak, snažne svježine.

Ukupan sadržaj šećera:

— za suha vina – do četiri grama po litri, odnosno do devet grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od dva grama manja od sadržaja neprevrelog šećera,

— za polusuha vina – više od najvećih vrijednosti za suha vina, no ne više od 12 grama po litri, odnosno 18 grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od 10 grama niža od sadržaja neprevrelog šećera,

— za poluslatka vina – više od najvećih vrijednosti za polusuha vina, no ne više od 45 grama po litri,

— za slatka vina – više od 45 grama po litri.

Ekstrakt bez šećera – najmanje 16 grama po litri.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnim propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

3. *Crna vina*

Bistrina – bistra tekućina, a dopuštena je i mala količina obojenog taloga koji nastaje dugotrajnim odležavanjem u boci.

Boja – rubin-crvena.

Miris i okus – u mirisu se osjete crveno i crno šumsko voće, damson šljiva, začini, vanilija i orašasti plodovi. Vina su bogata mekim taninima, uravnotežena, sočna i voćne svježine.

Ukupan sadržaj šećera:

— za suha vina – do četiri grama po litri, odnosno do devet grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od dva grama manja od sadržaja neprevrelog šećera,

— za polusuha vina – više od najvećih vrijednosti za suha vina, no ne više od 12 grama po litri, odnosno 18 grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od 10 grama niža od sadržaja neprevrelog šećera,

— za poluslatka vina – više od najvećih vrijednosti za polusuha vina, no ne više od 45 grama po litri,

— za slatka vina – više od 45 grama po litri.

Ekstrakt bez šećera – najmanje 20 grama po litri.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnim propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

4. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Vino se proizvodi od grožđa Gergana.

Bistrina – dopuštena je mala količina obojenog taloga koji nastaje dugotrajnim odležavanjem u boci.

Boja – slamnatožuta sa zelenkastim nijansama.

Aroma i okus – karakteristična intenzivna aroma paprene metvice i klasaste metvice, vina su svježa i pogodna za odležavanje.

Ukupan sadržaj šećera:

— brut nature – ako je udio šećera manji od tri grama po litri;

— extra brut – ako udio šećera iznosi od 0 do 6 grama po litri;

— brut – ako sadržaj šećera iznosi manje od 12 grama po litri;

— vrlo suho – ako udio šećera iznosi od 12 do 17 grama po litri;

— suho – ako sadržaj šećera iznosi od 17 do 32 grama po litri;

— polusuho – ako sadržaj šećera iznosi od 32 do 50 grama po litri;

— slatko – ako sadržaj šećera iznosi više od 50 grama po litri.

Ekstrakt bez šećera – najmanje 16 grama po litri.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnim propisima EU-a.

Nadtlak zbog prisutnosti ugljikova dioksida u otopini kad se vino drži u zatvorenim spremnicima na temperaturi od 20 °C u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnim propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

5. **Postupci proizvodnje vina**

Osnovni enološki postupci

1. Prinos

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Maksimalni prinos vina: najviše 70 litara vina na svakih 100 kilograma grožđa.

2. Osnovni enološki postupak u proizvodnji kvalitetnog pjenušavog vina

Osnovni enološki postupak

Kvalitetno pjenušavo vino proizvodi se tradicionalnom metodom u skladu s važećim europskim propisima.

Grožđe za prirodno pjenušavo vino nakon alkoholne fermentacije odležava najmanje šest mjeseci na talogu.

3. Maksimalni prinosi

13 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOZP-om „Дунавска равнина” nalazi se unutar granica sljedećih zemljopisnih cjelina: Regija Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram i Varshets. Regija Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin i Dimovo. Regija Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman i Vratsa. Regija Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo i Dryanovo. Regija Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin i Yablanitsa. Regija Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven i Pordim. Regija Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa i Elena. Regija Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad i Zavet. Regija Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili i Slivo Pole. Regija Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra i Sitovo. Regija Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo i Targovishte. Regija Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari i Tervel. Regija Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets i Nikola Kozlevo. Regija Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino i Valchidol. Regija Sofija: Botevgrad i Pravets. Sljedeće zemljopisne cjeline, navedene po općinama, nisu obuhvaćene razgraničenim područjem: Općina Belogradchik: sela Granichak, Prauzhda, Salash i Stakevtsi. Općina Chiprovtsi: sela Martinovo i Prevala. Općina Georgi Damyanovo: sela Dalgi Del i Kopilovtsi. Općina Berkovitsa: selo

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

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Vino

Zbog specifičnih klimatskih i pedoloških čimbenika, zajedno s ljudskim čimbenicima, na tom području proizvode se vina s bogatom voćnom aromom i svježeg okusa te vrlo povoljne ravnoteže kiselosti i tanina.

Bijela vina imaju kompleksan miris u kojem prevladava citrusno voće i osjete se note začinskog bilja, svježe trave i divljeg cvijeća. Svježeg su i skladnog okusa uravnotežene kiselosti i imaju dug naknadni okus.

U ružičastim vinima prevladavaju mirisi crvenog šumskog voća i koštuničavog voća. Okus je mekan te ima zaokruženu strukturu i ukusne note kupine i zrele trešnje. Završni je okus izražajan, pomalo trpak, snažne svježine.

U mirisu crnih vina osjete se crveno i crno šumsko voće, damson šljiva, začini, vanilija i orašasti plodovi. Vina su bogata mekim taninima, uravnotežena i sočna, voćne svježine.

Kvalitetno pjenušavo vino

Kvalitetno pjenušavo vino proizvodi se od sorte Gergana dobivene križanjem sorti Dimyat i Muscat Ottonel. Konkretno, sorta Gergana objedinjuje izvrsnu aromatsku kvalitetu i visoku kiselost zbog svojstava tih dviju sorti, što pridonosi proizvodnji prepoznatljivih kvalitetnih pjenušavih vina.

Grožđe za proizvodnju kvalitetnog pjenušavog vina bere se tijekom fiziološke zrelosti, sa sadržajem šećera 16,5 % – 17,5 % i titracijskom kiselosti 12,00 – 14,00 grama po litri.

Svježe ubranom grožđu odstranjuju se peteljke te se takvo preša na temperaturama između 10 i 14 °C, a 35 % samotoka iscijedi se u inertnim uvjetima. Preostala pulpa grožđa preša se jedan sat na 0,6 bara. Prešani se dio nakon prerade miješa sa samotokom radi bistrenja enzimima na 8 – 10 C° tijekom 24 sata. Zatim se stavlja u fermentacijsku posudu gdje započinje alkoholna fermentacija. Vino se u njoj drži 20 dana na temperaturi od 14 – 16 °C.

Grožđe za prirodno pjenušavo vino nakon alkoholne fermentacije odležava najmanje šest mjeseci na talogu. Vino se zatim puni u boce s tiražnim likerom za drugu fermentaciju na temperaturi od 15 – 20 °C i odležava najmanje 24 mjeseca prije miješanja i prevrtanja te degoriranja.

Boce se zatvaraju čepovima i agrafom.

Zahvaljujući prirodnim i ljudskim čimbenicima, proizvedeno kvalitetno pjenušavo vino izdvaja se specifičnom aromom paprene i klasaste metvice. Dobiveno vino je svježe, ali je i pogodno za odležavanje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označavanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje od proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

oznaka zemljopisnog podrijetla može se upotrebljavati za vina nastala miješanjem vina pod uvjetom da je 85 % upotrijebljenog grožđa proizvedeno na području koje je navedeno na etiketi.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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