C/2025/3462

2025.6.30.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/3462)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.7.6.

MÓDOSÍTÁS

1. Kérelmező és jogos érdek

Fekete-tengeri Regionális Szőlészeti és Borászati Kamara

A Fekete-tengeri Regionális Szőlészeti és Borászati Kamara szőlőtermesztőkből és bortermelőkből áll, akik a „Дунавска равнина” OFJ jelöléssel ellátott bort állítják elő.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. A módosítás leírása és indokolása

3.1. *A Gergana szőlőfajtából készült minőségi pezsgő kategóriájának hozzáadása a „Дунавска равнина” OFJ-hez*

A Fekete-tengeri Regionális Szőlészeti és Borászati Kamara kérelmet nyújtott be a termékleírásnak a Gergana szőlőfajtából készült minőségi pezsgő új termékkategóriájával való kiegészítése iránt. A bor nagyon jó érzékszervi és analitikai jellemzőkkel rendelkezik, és keresett a piacon. A „Minőségi pezsgő” új kategóriájának a „Дунавска равнина” OFJ-be való felvétele növelni fogja a földrajzi árujelző hírnevét és márkanevét. Ez hozzáadott értéket teremt az előállított borok számára. Ez a módosítás a termékleírás 2., „Termelési technológia, a bor leírása és analitikai jellemzők” című pontját érinti. Érinti továbbá az egységes dokumentumnak „A szőlőből készült termékek kategóriái” című 3. szakaszát, „A bor(ok) leírása” című 4. szakaszát és „A kapcsolat(ok) leírása” című 8. szakaszát.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

3.2. *A Gergana szőlőfajta hozzáadása a minőségi pezsgő előállítása céljából*

A Fekete-tengeri Regionális Szőlészeti és Borászati Kamara kérelmet nyújtott be, amely arra irányult, hogy a termékleírásnak a „Дунавска равнина” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor előállítása céljára engedélyezett szőlőfajták felsorolását tartalmazó része egészüljön ki a Gergana fajtával.

A Gergana egy bolgár szőlőfajta, amely csak a Duna menti síkságon található meg. Kiváló alapanyagot jelent a természetes pezsgők előállításához. Ez a módosítás a termékleírás 5., „A »Дунавска равнина« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor előállítása céljára engedélyezett borszőlőfajták” című pontját érinti. Érinti továbbá az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” című 7. szakaszát is.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Дунавска равнина

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok*

Átlátszóság – áttetsző folyadék, a palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín – szalmasárga zöldes árnyalatokkal.

Aroma és íz – összetett aroma, amelyben citrusfélék dominálnak, valamint növényi, a friss fűre és a vadvirágokra emlékeztető jegyek. Az íz friss, kiegyensúlyozottan savas és harmonikus, hosszan tartó utóíz jellemzi.

Összes cukortartalom:

— száraz borok esetében – legfeljebb 4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál,

— félszáraz borok esetében – a száraz borokra vonatkozó maximális értékeket meghaladó, de legfeljebb 12 g/l, vagy legfeljebb 18 g/l, feltéve, hogy a borkősav grammjában kifejezett összes savtartalom literenkénti értéke legfeljebb 10 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál,

— félédes borok esetében – a félszáraz borokra vonatkozó maximális értékeket meghaladó, de legfeljebb 45 g/l,

— édes borok esetében – több mint 45 g/liter.

Cukormentes kivonat – legalább 16 g/l.

A maximális összes alkoholtartalom megfelel az alkalmazandó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. *Rozé*

Átlátszóság – áttetsző folyadék, a palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín – világos rózsaszín.

Aroma és íz – a piros erdei gyümölcsök és a csonthéjas gyümölcsök aromái dominálnak. Az íz lágy, lekerekedett struktúrájú, és a szeder és az érett cseresznye étvágygerjesztő jegyeit hordozza magában. A lecsengés határozott, kissé fanyar és erőteljes frissesség jellemzi.

Összes cukortartalom:

— száraz borok esetében – legfeljebb 4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál,

— félszáraz borok esetében – a száraz borokra vonatkozó maximális értékeket meghaladó, de legfeljebb 12 g/l, vagy legfeljebb 18 g/liter, feltéve, hogy a borkősav grammjában kifejezett összes savtartalom literenkénti értéke legfeljebb 10 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál,

— félédes borok esetében – a félszáraz borokra vonatkozó maximális értékeket meghaladó, de legfeljebb 45 g/l,

— édes borok esetében – több mint 45 g/liter.

Cukormentes kivonat – legalább 16 g/l.

A maximális összes alkoholtartalom megfelel az alkalmazandó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

3. *Vörösborok*

Átlátszóság – áttetsző folyadék, a palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín – rubinvörös.

Aroma és íz – többek között a piros és fekete erdei gyümölcsök, a kökényszilva, fűszerek, vanília és dió aromái. Zamatos, lágy tanninokkal, kiegyensúlyozott, lédús, gyümölcsös frissességgel.

Összes cukortartalom:

— száraz borok esetében – legfeljebb 4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál,

— félszáraz borok esetében – a száraz borokra vonatkozó maximális értékeket meghaladó, de legfeljebb 12 g/l, vagy legfeljebb 18 g/l, feltéve, hogy a borkősav grammjában kifejezett összes savtartalom literenkénti értéke legfeljebb 10 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál,

— félédes borok esetében – a félszáraz borokra vonatkozó maximális értékeket meghaladó, de legfeljebb 45 g/l,

— édes borok esetében – több mint 45 g/liter.

Cukormentes kivonat – legalább 20 g/l.

A maximális összes alkoholtartalom megfelel az alkalmazandó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4. *Minőségi pezsgőbor*

A bor Gergana szőlőből készül.

Átlátszóság – a palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín – szalmasárga zöldes árnyalatokkal.

Aroma és íz – jellegzetes intenzív borsmenta- és fodormenta-aroma, friss és érlelésre alkalmas.

Összes cukortartalom:

— brut nature – ha a cukortartalom kevesebb mint 3 g/l,

— extra brut – ha a cukortartalom 0 és 6 g/l közötti,

— brut – ha a cukortartalom kevesebb mint 12 g/l,

— különlegesen száraz – ha a cukortartalom 12 és 17 g/l közötti,

— száraz – ha a cukortartalom 17 és 32 g/l közötti,

— félszáraz – ha a cukortartalom 32 és 50 g/l közötti,

— édes – ha a cukortartalom több mint 50 g/l.

Cukormentes kivonat – legalább 16 g/l.

A maximális összes alkoholtartalom megfelel az alkalmazandó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Az oldatban lévő szén-dioxid következtében fellépő túlnyomás, amennyiben a pezsgőt zárt tárolóedényben, 20 °C-os hőmérsékleten tartják, megfelel az alkalmazandó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. **Borkészítési eljárások**

Alapvető borászati eljárások

1. Hozam

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Maximális borhozam: legfeljebb 70 liter bor 100 kilogramm szőlőre.

2. Alapvető borászati eljárás a minőségi pezsgő előállítása során

Alapvető borászati eljárás

A minőségi pezsgőt a hatályos európai jogszabályoknak megfelelően hagyományos módszerrel állítják elő.

Az alkoholos erjesztést követően természetes pezsgő előállítására szánt szőlő legalább hat hónapot seprőn erjed.

3. Maximális hozamok

hektáronként 13 000 kilogramm szőlő

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Дунавска равнина” OFJ jelöléssel ellátott bor előállításának körülhatárolt földrajzi területe a következő települések határain belülre esik: Montana régió: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram és Varshets. Vidin régió: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin és Dimovo. Vratsa (Vraca) régió: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman és Vratsa. Gabrovo régió: Gabrovo, Sevlievo és Dryanovo. Lovech (Lovecs) régió: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin és Yablanitsa. Pleven régió: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven és Pordim. Veliko Tarnovo régió: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa és Elena. Razgrad régió: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad és Zavet. Ruse (Rusze) régió: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili és Slivo Pole. Silistra (Szilisztra) régió: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra és Sitovo. Targovishte (Targoviste) régió: Omurtag, Opaka, Popovo és Targovishte. Dobrich (Dobrics) régió: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari és Tervel. Shumen (Sumen) régió: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets és Nikola Kozlevo. Varna (Várna) régió: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Várna, Vetrino és Valchidol. Sofia (Szófia) régió: Botevgrad és Pravets. Az alábbi, kistérségek szerint felsorolt települések ki vannak zárva a körülhatárolt földrajzi területből: Belogradchik (Belogradcsik)

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

7. **Borszőlőfajták**

Aligoté

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bor

A sajátos éghajlati és talajtényezők az emberi tényezőkkel együtt azt eredményezik, hogy a területen termelt borok gazdag gyümölcsös aromával és friss ízzel rendelkeznek, a savasság és a tanninok nagyon jó egyensúlyával.

A fehérboroknak összetett az aromájuk, amelyben citrusfélék dominálnak, valamint növényi, a friss fűre és a vadvirágokra emlékeztető jegyek. Az íz friss, kiegyensúlyozottan savas és harmonikus, hosszan tartó utóíz jellemzi.

A rozé borok aromájában a piros erdei gyümölcsök és a csonthéjas gyümölcsök dominálnak. Az íz lágy, lekerekedett struktúrájú, és a szeder és az érett cseresznye étvágygerjesztő jegyeit hordozza magában. A lecsengés határozott, kissé fanyar és erőteljes frissesség jellemzi.

A vörösborok aromáiban többek között a piros és fekete erdei gyümölcsök, a kökényszilva, fűszerek, vanília és dió aromái vannak jelen. Zamatosak, lágy tanninokkal, kiegyensúlyozott és lédús, gyümölcsös frissességgel.

Minőségi pezsgő

A minőségi pezsgő a Gergana fajtából készül, amelyet a Dimyat és a Muscat Ottonel keresztezésével állítanak elő. Mindenekelőtt e két alapfajta jellemzőinek köszönhető, hogy a Gergana fajta ötvözi a kiváló aromaminőséget és a magas savtartalmat, ami hozzájárul a kiváló minőségű pezsgők előállításához.

A minőségi pezsgő készítésére szánt szőlőt fiziológiai érettségi állapotban szüretelik, amikor cukortartalma 16,5–17,5 %, titrálható savtartalma pedig 12,00–14,00 g/liter.

A frissen szüretelt szőlőt 10–14 °C közötti hőmérsékleten bogyózzák és préselik, és a saját súlya alatt kicsorgott színlé 35 %-át inert körülmények között kifolyatják. A fennmaradó szőlőpépet egy órán keresztül 0,6 bar nyomáson préselik. A feldolgozást követően a préselt frakciót elegyítik a saját súlya alatt kicsorgott színlével, és 24 órán át 8–10 °C-on enzimes tisztításnak vetik alá. Ezután egy erjesztőedénybe helyezik, és megkezdődik az alkoholos erjedés. A bor 14–16 °C-os hőmérsékleten 20 napig ott marad.

Az alkoholos erjesztést követően természetes pezsgő készítésére szánt szőlő legalább hat hónapot seprőn erjed. Ezt követően a bort a tirázslikőrrel palackozzák a második, 15–20 °C-on történő erjesztéshez, és legalább 24 hónapig érlelik a rázás és degorzsálás előtt.

A palackok dugóval és drótkosárral vannak lezárva.

A természeti és emberi tényezők hatásának köszönhetően az így előállított minőségi pezsgőt a borsmenta és a fodormenta sajátos aromája jellemzi. Egyszerre friss és érlelésre alkalmas.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A földrajzi jelzés használható a házasítással készült borok estében, feltéve, hogy a felhasznált szőlő 85 %-át a címkén megnevezett területen állították elő.

A termékleíráshoz vezető link

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