Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3462

2025 6 30

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma geografine nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2025/3462)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM03

Paraiškos pateikimo data: 2023 7 6

PAKEITIMAS

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Juodosios jūros regiono vynuogių ir vyno rūmai

Juodosios jūros regiono vynuogių ir vyno rūmai vienija vynuogių augintojus ir vyndarius, gaminančius SGN „Дунавска равнина“ žymimus vynus.

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

3.1. *Rūšinio putojančio vyno, pagaminto iš veislės „Gergana“ vynuogių, kategorijos įtraukimas į SGN „Дунавска равнина“*

Juodosios jūros regiono vynuogių ir vyno rūmai pateikė paraišką dėl produkto specifikacijos, norėdami į ją įtraukti naują rūšinio putojančio vyno, pagaminto iš veislės „Gergana“ vynuogių, kategoriją. Šis vynas pasižymi labai geromis juslinėmis ir analitinėmis savybėmis ir yra paklausus rinkoje. SGN „Дунавска равнина“ papildymas nauja kategorija „Rūšinis putojantis vynas“ užtikrins geresnę geografinės nuorodos reputaciją ir padės sustiprinti jos prekių ženklą. Tai, savo ruožtu, padidins pagamintų vynų vertę. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punktu „Gamybos metodas, vyno aprašymas ir analitinės savybės“. Juo taip pat iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 3 skirsnis „Vyninių vynuogių produktų kategorijos“, 4 skirsnis „Vyno (-ų) aprašymas“ ir 8 skirsnis „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Vynuogių veislės „Gergana“ priskyrimas prie rūšiniam putojančiam vynui gaminti tinkamų veislių*

Juodosios jūros regiono vynuogių ir vyno rūmai pateikė paraišką dėl produkto specifikacijos, norėdami vynuogių veislę „Gergana“ įtraukti į veislių, iš kurių vynuogių leidžiama gaminti SGN „Дунавска равнина“ žymimą vyną, sąrašą.

„Gergana“ yra bulgariška vynuogių veislė, auginama tik Dunojaus lygumoje. Ji puikiai tinka natūraliai putojančių vynų gamybai. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 punktu „Vynuogių veislės, iš kurių vynuogių leidžiama gaminti SGN „Дунавска равнина“ žymimą vyną“. Juo taip pat iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 7 skirsnis „Vyninių vynuogių veislė (-ės)“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Дунавска равнина

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji vynai*

Skaidrumas – skaidrus skystis, leidžiamas nedidelis spalvotų nuosėdų, susidariusių dėl ilgo brandinimo buteliuose, kiekis.

Spalva – šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais.

Aromatas ir skonis – kompleksiškas aromatas, kuriame vyrauja citrusiniai vaisiai, taip pat juntami žolelių, šviežios žolės ir laukinių gėlių pokvapiai. Skonis gaivus, juntamas subalansuotas rūgštingumas ir harmoningas ilgai išliekantis poskonis.

Bendras cukraus kiekis:

— sausų vynų – iki 4 g/l arba iki 9 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 g mažesnis už liekamojo cukraus kiekį;

— pusiau sausų vynų – didesnis nei didžiausias kiekis sausuose vynuose, bet ne didesnis nei 12 g/l arba 18 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 10 g mažesnis už liekamojo cukraus kiekį;

— pusiau saldžių vynų – didesnis nei didžiausias kiekis pusiau sausuose vynuose, bet ne didesnis kaip 45 g/l;

— saldžių vynų – didesnis nei 45 g/l.

Becukris ekstraktas – bent 16 g/l.

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neviršija galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. *Rožiniai vynai*

Skaidrumas – skaidrus skystis, leidžiamas nedidelis spalvotų nuosėdų, susidariusių dėl ilgo brandinimo buteliuose, kiekis.

Spalva – ryškiai rausva.

Aromatas ir skonis – vyrauja raudonųjų miško uogų ir kaulavaisių aromatas. Skonis švelnus, išbaigtos struktūros, juntami gardūs gervuogių ir sunokusių vyšnių poskoniai. Nurijus juntamas ryškus, šiek tiek gaižus poskonis, ryškiai juntamas gaivumas.

Bendras cukraus kiekis:

— sausų vynų – iki 4 g/l arba iki 9 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 g mažesnis už liekamojo cukraus kiekį;

— pusiau sausų vynų – didesnis nei didžiausias kiekis sausuose vynuose, bet ne didesnis nei 12 g/l arba 18 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 10 g mažesnis už liekamojo cukraus kiekį;

— pusiau saldžių vynų – didesnis nei didžiausias kiekis pusiau sausuose vynuose, bet ne didesnis kaip 45 g/l;

— saldžių vynų – didesnis nei 45 g/l.

Becukris ekstraktas – bent 16 g/l.

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neviršija galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

3. *Raudonieji vynai*

Skaidrumas – skaidrus skystis, leidžiamas nedidelis spalvotų nuosėdų, susidariusių dėl ilgo brandinimo buteliuose, kiekis.

Spalva – rubino raudonumo.

Aromatas ir skonis – juntamas raudonųjų ir juodųjų miško uogų, aitriųjų slyvų, prieskonių, vanilės ir riešutų aromatas. Skonis subalansuotas ir sultingas, juntami švelnūs taninai ir vaisiška gaiva.

Bendras cukraus kiekis:

— sausų vynų – iki 4 g/l arba iki 9 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 g mažesnis už liekamojo cukraus kiekį;

— pusiau sausų vynų – didesnis nei didžiausias kiekis sausuose vynuose, bet ne didesnis nei 12 g/l arba 18 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 10 g mažesnis už liekamojo cukraus kiekį;

— pusiau saldžių vynų – didesnis nei didžiausias kiekis pusiau sausuose vynuose, bet ne didesnis kaip 45 g/l;

— saldžių vynų – didesnis nei 45 g/l.

Becukris ekstraktas – bent 20 g/l.

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neviršija galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

4. *Rūšinis putojantis vynas*

Vynas gaminamas iš veislės „Gergana“ vynuogių.

Skaidrumas – leidžiamas nedidelis spalvotų nuosėdų, susidariusių dėl ilgo brandinimo buteliuose, kiekis.

Spalva – šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais.

Aromatas ir skonis – gaivus, būdingas intensyvus pipirmėčių ir šaltmėčių aromatas, tinka brandinti.

Bendras cukraus kiekis:

— natūralusis briutas – cukraus kiekis yra mažesnis nei 3 g/l;

— ekstra briutas – cukraus kiekis yra 0–6 g/l;

— briutas – cukraus kiekis yra mažesnis nei 12 g/l;

— labai sausas – cukraus kiekis yra 12–17 g/l;

— sausas – cukraus kiekis yra 17–32 g/l;

— pusiau sausas – cukraus kiekis yra 32–50 g/l;

— saldus – cukraus kiekis yra didesnis nei 50 g/l.

Becukris ekstraktas – bent 16 g/l.

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neviršija galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio anglies dioksido, laikant 20 °C temperatūroje uždarytose talpose, neviršija galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. **Vyno gamybos metodai**

Pagrindiniai vynininkystės metodai

1. Išeiga

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Didžiausia vyno išeiga – iš 100 kg vynuogių pagaminama ne daugiau kaip 70 l vyno.

2. Pagrindinis vynininkystės metodas gaminant rūšinį putojantį vyną

Pagrindinis vynininkystės metodas

Rūšinis putojantis vynas gaminamas taikant tradicinį metodą pagal galiojančius Europos teisės aktus.

Natūraliai putojančiam vynui gaminti naudojamos vynuogės po alkoholinio rūgimo bent šešis mėnesius brandinamos su nuosėdomis.

3. Didžiausias derlius

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatyta SGN „Дунавска равнина“ žymimo vyno gamybos vietovė yra toliau išvardytų vietovių ribose. Montanos regionas: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram, Varshets. Vidino regionas: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin, Dimovo. Vracos regionas: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman, Vratsa. Gabrovo regionas: Gabrovo, Sevlievo, Dryanovo. Lovečo regionas: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin, Yablanitsa. Pleveno regionas: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven, Pordim. Veliko Tirnovo regionas: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa, Elena. Razgrado regionas: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad, Zavet. Rusės regionas: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili, Slivo Pole. Silistros regionas: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra, Sitovo. Tergovištės regionas: Omurtag, Opaka, Popovo, Targovishte. Dobričiaus regionas: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari, Tervel. Šumeno regionas: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets, Nikola Kozlevo. Varnos regionas: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino, Valchidol. Sofijos regionas: Botevgrad, Pravets. Toliau pagal savivaldybę nurodytos vietovės neįtraukiamos į nustatytą vietovę: Belogradčiko savivaldybės kaimai: Granichak, Prauzhda, Salash, Stakevtsi. Čiprovcų savivaldybės kaimai: Martinovo, Prevala. Georgi

Damianovo savivaldybės kaimai: Dalgi Del, Kopilovtsi. Berkovicos savivaldybės kaimas: Chereshovitsa. Verčeco savivaldybės kaimai: Gorna Bela Rechka, Gorno Ozirovo, Dolno Ozirovo. Vracos savivaldybės kaimas: Lyutadzhik. Botevgrado savivaldybės kaimai: Gurkovo, Kraevo, Radotina, Trudovets. Praveco savivaldybės kaimas: Razliv. Trojano savivaldybės kaimai: Balkanets, Beli Osam, Golyama Zhelyazna, Gumoshtnik, Dobrodan, Oreshak, Staro Selo, Terziysko, Cherni Osam, Chiflik, Shipkovo. Lovečo savivaldybės kaimai: Stefanovo, Malinovo, Balgarene. Sevlijevo savivaldybės kaimai: Boazat, Valevtsi, Voynishka, Dyalak, Kravenik, Kypen, Mlechevo, Selishte, Stokite, Tabashka, Ugorelets, Shopite. Gabrovo savivaldybės kaimai: Balanite, Boycheta, Boriki, Zhaltesh, Zeleno Darvo, Malusha, Orlovtsi, Potok, Charkovo, Chernevtsi. Veliko Tirnovo savivaldybės kaimai: Voynezha, Voneshta Boda, Vaglevtsi, Kladin Dyal, Osenarite, Raykovtsi. Elenos savivaldybės kaimai: Bebrovo, Beykovtsi, Buynovtsi, Valchovtsi, Ganev Dol, Gramatitsi, Debeli Rat, Drenta, Ivanivanovtsi, Ignatovtsi, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Maryan, Miykovtsi, Palitsi, Popska, Ruhovtsi, Svetoslavtsi, Todyuvtsi, Chakali. Zlataricos savivaldybės kaimai: Dedintsi, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha, Rosno. Stražicos savivaldybės kaimai: Vodno, Zhelezartsi, Kavlak. Popovo savivaldybės kaimai: Dolna Kabda, Konak, Marchino. Tergovištės savivaldybės kaimai: Bozhurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprets, Paydushko, Presiyan, Prolaz, Tarnovtsa, Tsvetnitsa, Cherkovna. Omurtago savivaldybės kaimai: Belomortsi, Velikdenche, Verentsi, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmeyno, Iliyno, Kamburovo, Kozma Presviter, Krasnoseltsi, Panayot Hitovo, Panichino, Petrino, Ptichevo, Stanets. Verbicos savivaldybės kaimas: Tushovitsa. Smiadovo savivaldybės kaimas: Rish.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Vynas

Dėl specifinių klimato, dirvožemio ir žmogiškųjų veiksnių šioje vietovėje gaminami vynai pasižymi sodriu vaisišku aromatu ir gaiviu skoniu, labai gerai subalansuotu rūgštingumu ir taninais.

Baltųjų vynų aromatas yra kompleksiškas su vyraujančiu citrusinių vaisių kvapu, taip pat juntami žolelių, šviežios žolės ir laukinių gėlių pokvapiai. Skonis gaivus, juntamas subalansuotas rūgštingumas ir harmoningas ilgai išliekantis poskonis.

Rožiniuose vynuose vyrauja raudonųjų miško uogų ir kaulavaisių aromatai. Skonis švelnus, išbaigtos struktūros, juntami gardūs gervuogių ir sunokusių vyšnių poskoniai. Nurijus juntamas ryškus, šiek tiek gaižus poskonis, ryškiai juntamas gaivumas.

Raudonuosiuose vynuose juntamas raudonųjų ir juodųjų miško uogų, aitriųjų slyvų, prieskonių, vanilės ir riešutų aromatas. Jų skonis subalansuotas ir sultingas, juntami švelnūs taninai ir vaisiška gaiva.

Rūšinis putojantis vynas

Rūšinis putojantis vynas gaminamas iš veislės „Gergana“, išvestos sukryžminus veisles „Dimyat“ ir „Muscat Ottonel“, vynuogių. Būtent šių dviejų veislių savybės suteikia veislei „Gergana“ puikias aromatines savybes ir didelį rūgštingumą, kurių dermė padeda išgauti išskirtinės kokybės rūšinius putojančius vynus.

Rūšiniam putojančiam vynui gaminti skirtos vynuogės skinamos, kai jos yra fiziologiškai sunokusios, t. y., kai cukraus kiekis jose yra 16,5–17,5 proc., o titruojamasis rūgštingumas – 12,00–14,00 g/l.

Nuskynus vynuoges, jų koteliai iškart pašalinami ir vynuogės spaudžiamos 10–14 °C temperatūroje, 35 proc. laisvai tekančių sulčių nuleidžiant bedeguonėmis sąlygomis. Likęs vynuogių minkštimas spaudžiamas vieną valandą palaikant 0,6 baro slėgį. Perdirbta išspaustų vynuogių dalis sumaišoma su laisvai ištekėjusiomis sultimis ir gautas mišinys fermentuojamas vieną parą 8–10 °C temperatūroje. Tada šis mišinys supilamas į fermentavimo talpyklą ir pradedamas alkoholinio rūgimo procesas. Joje vynas brandinamas 20 dienų 14–16 °C temperatūroje.

Natūraliai putojančiam vynui gaminti naudojamos vynuogės po alkoholinio rūgimo bent šešis mėnesius brandinamos su nuosėdomis. Praėjus šiam brandinimo laikotarpiui vynas išpilstomas į butelius, kartu įmaišant *tirage liqueur*, kad prasidėtų antrinė fermentacija 15–20 °C temperatūroje. Taip vynas brandinamas bent 24 mėnesius, po kurių nuosėdos iš lėto nukreipiamos iki butelio kaklelio ir tuomet iš jo pašalinamos.

Buteliai uždaromi kamščiais su vieliniais laikikliais.

Dėl gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių pagamintas rūšinis putojantis vynas pasižymi specifiniu pipirmėčių ir šaltmėčių aromatu. Vynui būdingas gaivumas ir jį galima ilgai brandinti.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Geografinė nuoroda gali būti naudojama kupažuotiems vynams žymėti, jeigu 85 proc. naudojamų vynuogių yra užaugintos etiketėje nurodytoje vietovėje.

Produkto specifikacijos nuoroda

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