C/2025/3462

30.6.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde geografische aanduiding in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/3462)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU

“Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Datum van aanvraag: 6.7.2023

WIJZIGING

1. Aanvrager en rechtmatig belang

Regionale kamer voor wijnbouw en wijnbereiding van de Zwarte Zee

De Regionale kamer voor wijnbouw en wijnbereiding van de Zwarte Zee bestaat uit wijnbouwers en wijnbereiders die de BGA “Дунавска равнина” produceren.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Verband

☐ Afzetbeperkingen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

3.1. *Toevoeging van de categorie “mousserende kwaliteitswijn” op basis van het druivenras gergana aan de BGA “Дунавска равнина”*

De Regionale kamer voor wijnbouw en wijnbereiding van de Zwarte Zee heeft een aanvraag ingediend om in het productdossier de nieuwe productcategorie “mousserende kwaliteitswijn” van het druivenras gergana op te nemen. De wijn heeft zeer goede organoleptische en analytische kenmerken en er is vraag naar op de markt. De toevoeging van de nieuwe categorie “mousserende kwaliteitswijn” in de BGA “Дунавка равнина”, zal de reputatie en het merk van de BGA versterken. Dit zal op zijn beurt weer de waarde van de geproduceerde wijnen vergroten. Deze wijziging betreft punt 2 van het productdossier, “Productietechnologie, beschrijving van de wijn en analytische kenmerken”. Ze heeft ook betrekking op punt 3 “Categorieën wijnbouwproducten”, punt 4 “Beschrijving van de wijn(en)” en punt 8 “Beschrijving van het (de) verband(en)” van het enig document.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Toevoeging van het druivenras gergana voor de productie van mousserende kwaliteitswijn*

De Regionale kamer voor wijnbouw en wijnbereiding van de Zwarte Zee heeft een aanvraag ingediend om gergana op te nemen in de lijst van druivenrassen waarmee de BGA "Дунавка равнина" geproduceerd mag worden.

Gergana is een Bulgaars druivenras dat alleen in de Donauvlakte voorkomt. Het is zeer geschikt om natuurlijk mousserende wijnen te produceren. Deze wijziging heeft betrekking op punt 5 van het productdossier, "Wijndruivenrassen die zijn toegestaan voor de productie van wijn met de BGA "Дунавка равнина"". Ze heeft ook betrekking op punt 7 van het enig document, "Wijndruivenras(sen)".

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Дунавска равнина

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — Beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

Helderheid: heldere vloeistof, een kleine hoeveelheid gekleurd bezinksel als gevolg van langdurige rijping op fles is toegestaan.

Kleur: strogeel met groenachtige tonen.

Aroma en smaak: complex aroma waarin citrusvruchten overheersen, met toetsen van kruiden, vers gras en wilde bloemen. De smaak is fris, met een evenwichtige zuurgraad, en harmonieus met een lange afdronk.

Totaal suikergehalte:

— voor droge wijnen: maximaal 4 g/l, of maximaal 9 g/l mits de totale zuurgraad, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte;

— voor halfdroge wijnen: meer dan de maximumwaarden voor droge wijnen, maar niet meer dan 12 g/l, of 18 g/l mits de totale zuurgraad, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 10 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte;

— voor halfzoete wijnen: meer dan de maximumwaarden voor halfdroge wijnen, maar niet meer dan 45 g/l;

— voor zoete wijnen: meer dan 45 g/l.

Suikervrij extract: minimaal 16 g/l.

Het maximale totale alcoholgehalte voldoet aan de in de toepasselijke EU-wetgeving vastgestelde waarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

2. *Roséwijnen*

Helderheid: heldere vloeistof, een kleine hoeveelheid gekleurd bezinksel als gevolg van langdurige rijping op fles is toegestaan.

Kleur: helderroze.

Aroma en smaak: rode bosvruchten en steenvruchten overheersen het aroma. De smaak is zacht, met een afgeronde structuur en aangename toetsen van bramen en rijpe kersen. De afdronk is stevig, enigszins wrang, met een krachtige frisheid.

Totaal suikergehalte:

— voor droge wijnen: maximaal 4 g/l, of maximaal 9 g/l mits de totale zuurgraad, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte;

— voor halfdroge wijnen: meer dan de maximumwaarden voor droge wijnen, maar niet meer dan 12 g/l, of 18 g/l mits de totale zuurgraad, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 10 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte;

— voor halfzoete wijnen: meer dan de maximumwaarden voor halfdroge wijnen, maar niet meer dan 45 g/l;

— voor zoete wijnen: meer dan 45 g/l.

Suikervrij extract: minimaal 16 g/l.

Het maximale totale alcoholgehalte voldoet aan de in de toepasselijke EU-wetgeving vastgestelde waarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

3. *Rode wijnen*

Helderheid: heldere vloeistof, een kleine hoeveelheid gekleurd bezinksel als gevolg van langdurige rijping op fles is toegestaan.

Kleur: robijnrood.

Aroma en smaak: aroma's van onder andere rode en zwarte bosvruchten, kwetsen, specerijen, vanille en noten. Smaakvol met zachte tanninen, evenwichtig, sappig en met een fruitige frisheid.

Totaal suikergehalte:

— voor droge wijnen: maximaal 4 g/l, of maximaal 9 g/l mits de totale zuurgraad, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte;

— voor halfdroge wijnen: meer dan de maximumwaarden voor droge wijnen, maar niet meer dan 12 g/l, of 18 g/l mits de totale zuurgraad, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 10 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte;

— voor halfzoete wijnen: meer dan de maximumwaarden voor halfdroge wijnen, maar niet meer dan 45 g/l;

— voor zoete wijnen: meer dan 45 g/l.

Suikervrij extract: minimaal 20 g/l.

Het maximale totale alcoholgehalte voldoet aan de in de toepasselijke EU-wetgeving vastgestelde waarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

De wijn wordt gemaakt van gerganadruiven.

Helderheid: een kleine hoeveelheid gekleurd bezinksel als gevolg van langdurige rijping op fles is toegestaan.

Kleur: strogeel met groenachtige tonen.

Aroma en smaak: karakteristiek en intens aroma van pepermunt en groene munt, fris en geschikt voor rijping.

Totaal suikergehalte:

— brut nature: het suikergehalte is lager dan 3 g/l;

— extra brut: het suikergehalte ligt tussen 0 en 6 g/l;

— brut: het suikergehalte is lager dan 12 g/l;

— extra droog: het suikergehalte ligt tussen 12 en 17 g/l;

— droog: het suikergehalte ligt tussen 17 en 32 g/l;

— halfdroog: het suikergehalte ligt tussen 32 en 50 g/l;

— zoet: het suikergehalte is hoger dan 50 g/l.

Suikervrij extract: minimaal 16 g/l.

Het maximale totale alcoholgehalte voldoet aan de in de toepasselijke EU-wetgeving vastgestelde waarden.

Bij bewaring bij een temperatuur van 20 °C in gesloten recipiënten voldoet de overdruk die is teweeggebracht door koolzuurgas in oplossing aan de in de toepasselijke EU-wetgeving vastgestelde waarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

Essentiële oenologische procedés

1. Opbrengst

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Maximumwijnopbrengst: maximaal 70 l wijn per 100 kg druiven.

2. Essentieel oenologisch procedé bij de productie van mousserende kwaliteitswijn

Essentieel oenologisch procedé

Mousserende kwaliteitswijn wordt geproduceerd volgens de traditionele methode, in overeenstemming met de geldende Europese wetgeving.

Druiven voor natuurlijk mousserende wijn liggen na alcoholische gisting minstens zes maanden op de wijnmoer.

3. Maximumopbrengsten

13 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende gebied voor de productie van wijnen met de BGA "Дунавска равнина" ligt binnen de grenzen van de volgende gemeenten: Oblast Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram en Varshets. Oblast Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin en Dimovo. Oblast Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Miziya, Oryahovo, Roman en Vratsa. Oblast Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo en Dryanovo. Oblast Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin en Yablanitsa. Oblast Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropoliya, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven en Pordim. Oblast Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa en Elena. Oblast Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad en Zavet. Oblast Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili en Slivo Pole. Oblast Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra en Sitovo. Oblast Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo en Targovishte. Oblast Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari en Tervel. Oblast Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets en Nikola Kozlevo. Oblast Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadiya, Suvorovo, Varna, Vetrino en Valchidol. Oblast Sofia: Botevgrad en Pravets. De volgende plaatsen, per gemeente, zijn uitgesloten van het afgebakende gebied: Gemeente Belogradchik: de dorpen Granichak, Prauzhda, Salash en Stakevtsi. Gemeente

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

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

Müller-Thurgau

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijn

De specifieke klimaat- en bodemfactoren, in combinatie met de menselijke factoren, geven de wijnen die in het gebied worden geproduceerd, een rijk, fruitig aroma en een frisse smaak, waarin de zuurgraad en de tanninen erg goed in evenwicht zijn.

De witte wijnen hebben een complex aroma waarin citrusvruchten overheersen, met toetsen van kruiden, vers gras en wilde bloemen. De smaak is fris, met een evenwichtige zuurgraad, en harmonieus met een lange afdronk.

In de roséwijnen overheersen aroma's van rode bosvruchten en steenvruchten. De smaak is zacht, met een afgeronde structuur en aangename toetsen van bramen en rijpe kersen. De afdronk is stevig, enigszins wrang, met een krachtige frisheid.

De rode wijnen hebben aroma's van onder andere rode en zwarte bosvruchten, kwetsen, specerijen, vanille en noten. Smaakvol met zachte tanninen, evenwichtig, sappig en met een fruitige frisheid.

Mousserende kwaliteitswijn

De mousserende kwaliteitswijn wordt gemaakt van de gerganadruif, een kruising tussen dimiat en muscat ottonel. Vooral de kenmerken van deze twee rassen zijn de reden waarom in de gerganadruif een uitstekende aromatische kwaliteit en een hoge zuurgraad met elkaar samengaan. Dat draagt bij tot de productie van onderscheidende mousserende kwaliteitswijnen.

De druiven voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn worden geoogst bij de fysiologische rijpheid. Ze hebben dan een suikergehalte van 16,5-17,5 % en een getitreerde zuurgraad van 12-14 g/l.

De net geoogste druiven worden afgerist en geperst bij temperaturen van 10-14 °C, en 35 % van de druppelmost lekt uit onder inerte omstandigheden. De druivenpulp die achterblijft, wordt gedurende één uur bij 0,6 bar geperst. Na verwerking wordt de geperste pulp gedurende 24 uur bij 8-10 °C met de druppelmost gemengd voor enzymatische klaring. Vervolgens wordt het mengsel in een gistingsvat geplaatst en begint de alcoholische gisting. De wijn blijft daar twintig dagen lang bij een temperatuur van 14-16 °C.

Druiven voor natuurlijk mousserende wijn liggen na alcoholische gisting minstens zes maanden op de wijnmoer. Vervolgens wordt de wijn gebotteld met de liqueur de tirage voor de tweede gisting bij 15-20 °C en minstens 24 maanden gerijpt vóór remuage en degorgeren.

De flessen worden afgesloten met kurken en muselets.

Dankzij de natuurlijke en menselijke factoren onderscheidt de geproduceerde mousserende kwaliteitswijn zich door het specifieke aroma van pepermunt en groene munt. De wijn is fris en heeft bewaarpotentieel.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De geografische aanduiding mag worden gebruikt voor door vermenging verkregen wijnen, op voorwaarde dat 85 % van de gebruikte druiven wordt geproduceerd in het op het etiket vermelde gebied.

Link naar het productdossier

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