C/2025/3462

30.6.2025

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2025/3462)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

„Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Data złożenia wniosku: 6 lipca 2023 r.

ZMIANA

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Regionalna Izba ds. Winorośli i Wina w regionie Morza Czarnego

W skład Regionalnej Izby ds. Winorośli i Wina w regionie Morza Czarnego wchodzą plantatorzy winorośli i producenci wina, którzy produkują objęte ChOG wino „Дунавска равнина”.

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☒ Kategoria produktów sektora wina

☒ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

3.1. *Dodanie do ChOG „Дунавска равнина” kategorii gatunkowego wina musującego produkowanego z odmiany winorośli Gergana*

Regionalna Izba ds. Winorośli i Wina w regionie Morza Czarnego złożyła wniosek o włączenie do specyfikacji produktu nowej kategorii produktu „Gatunkowe wino musujące produkowane z odmiany winorośli Gergana”. Wino ma bardzo dobre właściwości organoleptyczne i cechy analityczne i cieszy się popytem na rynku. Włączenie nowej kategorii „Gatunkowe wino musujące” do ChOG „Дунавска равнина” zwiększy renomę i wzmocni markę produktu objętego oznaczeniem geograficznym. To z kolei podniesie wartość produkowanych win. Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu „Technologia produkcji, opis wina i cechy analityczne”. Dotyczy ona również pkt 3 „Kategorie produktów sektora wina”, pkt 4 „Opis wina lub win” i pkt 8 „Opis związku lub związków” w jednolitym dokumencie.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Dodanie odmiany winorośli Gergana do produkcji gatunkowego wina musującego*

Regionalna Izba ds. Winorośli i Wina w regionie Morza Czarnego złożyła wniosek o włączenie odmiany Gergana do wykazu odmian winorośli dozwolonych do produkcji wina objętego ChOG „Дунавска равнина”, który to wykaz jest zawarty w specyfikacji produktu.

Gergana jest bułgarską odmianą winorośli występującą wyłącznie na obszarze Niziny Naddunajskiej. Nadaje się ona doskonale do produkcji naturalnych win musujących. Wspomniana zmiana ma wpływ na pkt 5 specyfikacji produktu „Odmiany winorośli dozwolone do produkcji wina objętego ChOG »Дунавска равнина«”. Ma ona również wpływ na pkt 7 jednolitego dokumentu „Odmiany winorośli”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Дунавска равнина

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe*

Klarowność: klarowny płyn, dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami.

Aromat i smak: złożony aromat z dominującymi owocami cytrusowymi oraz nutami ziół, świeżej trawy i dzikich kwiatów. Smak jest świeży, o zrównoważonej kwasowości, harmonijny i z długim posmakiem.

Całkowita zawartość cukru:

— w przypadku win wytrawnych: maksymalnie 4 gramy na litr lub maksymalnie 9 gramów na litr, pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego;

— w przypadku win półwytrawnych: więcej niż maksymalne wartości dla win wytrawnych, ale nie więcej niż 12 gramów na litr lub 18 gramów na litr, pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 10 gramów poniżej zawartości cukru resztkowego;

— w przypadku win półsłodkich: więcej niż maksymalne wartości dla win półwytrawnych, ale nie więcej niż 45 gramów na litr;

— w przypadku win słodkich: powyżej 45 gramów na litr.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16 gramów na litr.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu jest zgodna z wartościami określonymi w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Wina różowe*

Klarowność: klarowny płyn, dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: jasnoróżowa.

Aromat i smak: dominują aromaty czerwonych owoców leśnych i owoców pestkowych. Smak jest delikatny, o krągłej strukturze i apetycznych nutach jeżyn i dojrzałych wiśni. Finisz jest mocny, lekko garbnikowy i charakteryzuje się dużą świeżością.

Całkowita zawartość cukru:

— w przypadku win wytrawnych: maksymalnie 4 gramy na litr lub maksymalnie 9 gramów na litr, pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego;

— w przypadku win półwytrawnych: więcej niż maksymalne wartości dla win wytrawnych, ale nie więcej niż 12 gramów na litr lub 18 gramów na litr, pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 10 gramów poniżej zawartości cukru resztkowego;

— w przypadku win półsłodkich: więcej niż maksymalne wartości dla win półwytrawnych, ale nie więcej niż 45 gramów na litr;

— w przypadku win słodkich: powyżej 45 gramów na litr.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16 gramów na litr.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu jest zgodna z wartościami określonymi w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

3. *Wina czerwone*

Klarowność: klarowny płyn, dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat i smak: aromaty m.in. czerwonych i czarnych owoców leśnych, śliwki lubaszki, przypraw, wanilii i orzechów. Smak jest wyrazisty, łagodnie taninowy i wyważony, z owocową świeżością.

Całkowita zawartość cukru:

— w przypadku win wytrawnych: maksymalnie 4 gramy na litr lub maksymalnie 9 gramów na litr, pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego;

— w przypadku win półwytrawnych: więcej niż maksymalne wartości dla win wytrawnych, ale nie więcej niż 12 gramów na litr lub 18 gramów na litr, pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 10 gramów poniżej zawartości cukru resztkowego;

— w przypadku win półsłodkich: więcej niż maksymalne wartości dla win półwytrawnych, ale nie więcej niż 45 gramów na litr;

— w przypadku win słodkich: powyżej 45 gramów na litr.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 20 gramów na litr.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu jest zgodna z wartościami określonymi w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. *Gatunkowe wino musujące*

Wino produkuje się z winogron Gergana.

Klarowność: dopuszczalna jest niewielka ilość zabarwionego osadu powstałego w wyniku długotrwałego leżakowania w butelkach.

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami.

Aromat i smak: charakterystyczny intensywny aromat mięty pieprzowej i mięty zielonej, świeży i nadający się do leżakowania.

Całkowita zawartość cukru:

— brut nature: zawartość cukru wynosi mniej niż 3 gramy na litr;

— extra brut: zawartość cukru wynosi pomiędzy 0 a 6 gramów na litr;

— brut: zawartość cukru wynosi mniej niż 12 gramów na litr;

— extra dry: zawartość cukru wynosi pomiędzy 12 a 17 gramów na litr;

— dry: zawartość cukru wynosi pomiędzy 17 a 32 gramy na litr;

— semi-dry: zawartość cukru wynosi pomiędzy 32 a 50 gramów na litr;

— sweet: zawartość cukru wynosi więcej niż 50 gramów na litr.

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16 gramów na litr.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu jest zgodna z wartościami określonymi w obowiązujących przepisach UE.

Wartość nadciśnienia spowodowanego obecnością dwutlenku węgla w roztworze, przy przechowywaniu w temperaturze 20 °C w zamkniętych pojemnikach, jest zgodna z wartościami określonymi w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. **Praktyki enologiczne**

Podstawowe praktyki enologiczne

1. Wydajność

Odpowiednie ograniczenie dotyczące produkcji win

Maksymalna wydajność produkcji wina: maksymalnie 70 litrów wina wyprodukowanego ze 100 kilogramów winogron.

2. Podstawowa praktyka enologiczna w produkcji gatunkowego wina musującego

Podstawowa praktyka enologiczna

Gatunkowe wino musujące jest produkowane metodą tradycyjną, zgodnie z obowiązującym prawodawstwem europejskim.

Winogrona do produkcji naturalnego wina musującego po fermentacji alkoholowej umieszcza się na co najmniej sześć miesięcy na drożdżowym osadzie winiarskim.

3. Maksymalna wydajność

13 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar produkcji wina objętego ChOG „Дунавска равнина” mieści się w granicach następujących miejscowości: Obwód Montana: Berkowica, Bojczinowci, Brusarci, Cziprowci, Georgi Damjanowo, Jakimowo, Łom, Medkowec, Montana, Wyłczedrym i Wyrszec. Obwód Widyń: Bełogradczik, Boynitsa, Bregowo, Czuprene, Gramada, Kuła, Makresz, Nowo Seło, Ružinci, Widyń i Dimowo. Obwód Wraca: Bjała Słatina, Borowan, Chajredin, Kozłoduj, Kriwodoł, Mezdra, Mizija, Orjachowo, Roman i Wraca. Obwód Gabrowo: Gabrowo, Sewliewo i Drjanowo. Obwód Łowecz: Letnitca, Łowecz, Łukowit, Trojan, Ugyrczin i Jabłanica. Obwód Plewen: Belene, Czerwen Brjag, D. Mitropolija, Dołni Dybnik, Gulanci, Iskyr, Kneża, Lewski, Nikopoł, Plewen i Pordim. Obwód Wielkie Tyrnowo: Gorna Orjachowica, Laskowec, Pawlikeni, Połski Trymbesz, Strażica, Suchindoł, Swisztow, Wielkie Tyrnowo, Złatarica i Elena. Obwód Razgrad: Car Kałojan, Isperich, Kubrat, Łoznica, Razgrad i Zawet. Obwód Ruse: Bjała, Borowo, Cenowo, Iwanowo, Ruse, Wetowo, Dwe mogili i Sliwo pole. Obwód Silistra: Gławinica, Tutrakan, Ałfatar, Dułowo, Kajnardża, Silistra i Sitowo. Obwód Tyrgowiszte: Omurtag, Opaka, Popowo i Tyrgowiszte. Obwód Dobricz: Bałczik, Generał Toszewo, Kawarna, Szabła, Dobricz, Kruszari i Terweł. Obwód Szumen: Chitrino, Kaolinowo, Kaspiczan, Nowi pazar, Szumen, Smjadowo, Weliki Presław, Wyrbica, Wenec i Nikoła Kozlewo. Obwód Warna: Aksakowo, Awren, Bełosław, Bjała, Dewnja, Dołni cziflik, Dyłgopoł, Prowadija, Suworowo, Warna, Wetrino i Wyłczi doł. Obwód sofijski: Botewgrad i Prawec. Wyznaczony obszar nie obejmuje następujących miejscowości wymienionych w wykazach gmin: Gmina Bełogradczik: wsie Graniczak, Praużda, Sałasz i Stakewci. Gmina Cziprowci: wsie Martinowo i Prewała. Gmina Georgi Damjanowo: wsie Dyłgi deł

i Kopiłowci. Gmina Berkowica: wieś Czereszowica. Gmina Wyrszec: wsie Gorna Beła reczka, Gorno Ozirowo i Dołno Ozirowo. Gmina Wraca: wieś Ljutadżik. Gmina Botewgrad: wsie Gurkowo, Kraewo, Radotina i Trudowec. Gmina Prawec: wieś Razliw. Gmina Trojan: wsie Bałkanec, Beli Osym, Golama Żelazna, Gumosztnik, Dobrodan, Oreszak, Staro seło, Tarzijsko, Czerni Osym, Cziflik i Szipkowo. Gmina Łowecz: wsie Stefanowo, Malinowo i Byłgarene. Gmina Sewliewo: wsie Boazyt, Walewci, Wojniszka, Djałyk, Krywenik, Kupen, Mleczewo, Seliszte, Stokite, Tabaszka, Ugorelec i Szopite. Gmina Gabrowo: wsie Bałanite, Bojczeta, Boriki, Żyłtesz, Zeleno dyrwo, Małusza, Orłowci, Potok, Czarkowo i Czernewci. Gmina Wielkie Tyrnowo: wsie Wojneża, Woneszta woda, Wyglewci, Kładni djał, Osenarite i Rajkowci. Gmina Elena: wsie Bebrowo, Bejkowci, Bujnowci, Wyłczowci, Ganew dołˌ Gramatici, Debeli ryt, Drenta, Iwaniwanowci, Ignatowci, Kamenari, Kołari, Konstantin, Kosteł, Marjan, Mijkowci, Palici, Popska, Ruchowci, Swetosławci, Todjuwci i Czakali. Gmina Złatarica: wsie Dedinci, Dyłgi pripek, Rawnowo, Razsocha i Rosno. Gmina Strażica: wsie Wodno, Żelezarci i Kawłak. Gmina Popowo: wsie Dołna Kabda, Konak i Marczino. Gmina Tyrgowiszte: wsie Bożurka, Bratowo, Gorna Kabda, Koprec, Pajduszko, Presijan, Prołaz, Tyrnowca, Cwetnica i Czerkowna. Gmina Omurtag: wsie Bełomorci, Welikdencze, Werenci, Gorna Chubawka, Gorsko seło, Dołna Chubawka, Zelena morawa, Zmejno, Ilijno, Kamburowo, Kozma Prezwiter, Krasnosełci, Panajot Chitowo, Paniczino, Petrino, Pticzewo i Stanec. Gmina Wyrbica: wieś Tuszowica. Gmina Smjadowo: wieś Risz.

7. **Odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

Wino

Szczególne czynniki klimatyczne i glebowe, w połączeniu z czynnikami ludzkimi, sprawiają, że wina produkowane na tym obszarze charakteryzują się bogatym owocowym aromatem i świeżym smakiem oraz bardzo dobrą równowagą między kwasowością a taninami.

Wina białe charakteryzuje złożony aromat z dominującymi owocami cytrusowymi oraz nutami ziół, świeżej trawy i dzikich kwiatów. Smak jest świeży, o zrównoważonej kwasowości, harmonijny i z długim posmakiem.

W winach różowych dominują aromaty czerwonych owoców leśnych i owoców pestkowych. Smak jest delikatny, o krągłej strukturze i apetycznych nutach jeżyn i dojrzałych wiśni. Finisz jest mocny, lekko garbnikowy i charakteryzuje się dużą świeżością.

Aromaty występujące w winach czerwonych to m.in. czerwone i czarne owoce leśne, śliwka lubaszka, przyprawy, wanilia i orzechy. Ich smak jest wyrazisty, łagodnie taninowy i wyważony, z owocową świeżością.

Gatunkowe wino musujące

Gatunkowe wino musujące jest produkowane z odmiany Gergana, uzyskanej poprzez skrzyżowanie odmian Dimjat i Muscat Ottonel. W szczególności cechy tych dwóch odmian źródłowych sprawiają, że odmiana Gergana łączy znakomitą jakość aromatyczną z wysoką kwasowością, co przyczynia się do produkcji wybitnych gatunkowych win musujących.

Winogrona do produkcji gatunkowego wina musującego zbiera się w okresie dojrzałości fizjologicznej, kiedy ich zawartość cukru wynosi 16,5–17,5 %, a kwasowość miareczkowa 12,00–14,00 gramów na litr.

Świeżo zebrane winogrona oddziela się od szypułek i rozgniata się w temperaturze od 10 do 14 °C, przy czym 35 % samocieku odcedza się w warunkach obojętnych. Pozostały miąższ winogronowy poddaje się tłoczeniu przez godzinę pod ciśnieniem 0,6 bara. Po przetworzeniu frakcja powstała w wyniku tłoczenia jest mieszana z samociekiem w celu klarowania enzymatycznego przez 24 godziny w temperaturze 8–10 °C. Następnie uzyskany produkt umieszcza się w naczyniu fermentacyjnym i rozpoczyna się fermentację alkoholową. Wino pozostaje tam przez 20 dni w temperaturze 14–16 °C.

Winogrona do produkcji naturalnego wina musującego po fermentacji alkoholowej umieszcza się na co najmniej sześć miesięcy na drożdżowym osadzie winiarskim. Następnie wino butelkuje się z tirage liqueur w celu drugiej fermentacji w temperaturze 15–20 °C i poddaje dojrzewaniu przez co najmniej 24 miesiące przed etapem strząsania osadu (fr. *remuage*) i degorżowania.

Butelki są zamykane przy pomocy korków i kawałków drutu.

Dzięki czynnikom naturalnym i ludzkim produkowane gatunkowe wino musujące wyróżnia się specyficznym aromatem mięty pieprzowej i mięty zielonej. Wino jest świeże, ale nadaje się też do leżakowania.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Oznaczenie geograficzne może być stosowane w odniesieniu do win produkowanych przez kupażowanie, pod warunkiem że 85 % użytych winogron pochodzi z produkcji na obszarze wskazanym na etykiecie.

Link do specyfikacji produktu

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