C/2025/3462

30.6.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného zemepisného označenia v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/3462)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE ÚNIE

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM03

Dátum žiadosti: 6. júla 2023

ZMENA

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Čiernomorská regionálna vinohradnícka a vinárska komora

Čiernomorská regionálna vinohradnícka a vinárska komora združuje vinohradníkov a vinárov, ktorí vyrábajú víno s CHZO „Дунавска равнина“.

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

3.1. *Doplnenie kategórie akostného šumivého vína vyrobeného z muštovej odrody Gergana do CHZO „Дунавска равнина“*

Čiernomorská regionálna vinohradnícka a vinárska komora podala žiadosť o to, aby bola do špecifikácie výrobku zaradená nová kategória výrobkov – akostné šumivé víno vyrobené z muštovej odrody Gergana. Víno má veľmi dobré organoleptické a analytické vlastnosti a na trhu je po ňom dopyt. Zaradením novej kategórie „akostné šumivé víno“ do CHZO „Дунавска равнина“ sa posilní dobrá povesť a značka tohto zemepisného označenia. Tým sa následne zvýši hodnota vyrábaných vín. Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku „Technológia výroby, opis vína a analytické vlastnosti“. Zároveň sa týka bodu 3 „Kategórie vinárskych výrobkov“, bodu 4 „Opis vína“ a bodu 8 „Opis súvislostí“ jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Doplnenie muštovej odrody Gergana na výrobu akostného šumivého vína*

Čiernomorská regionálna vinohradnícka a vinárska komora podala žiadosť o zaradenie odrody Gergana do špecifikácie výrobku, a to do zoznamu muštových odrôd povolených na výrobu vína s CHZO „Дунавска равнина“.

Gergana je bulharská muštová odroda, ktorá sa vyskytuje len v oblasti Podunajskej plošiny. Predstavuje vynikajúci materiál na výrobu prirodzene šumivých vín. Táto zmena sa týka bodu 5 špecifikácie výrobku „Muštové odrody povolené na výrobu vína s CHZO „Дунавска равнина“. Zároveň sa týka bodu 7 jednotného dokumentu „Muštové odrody“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Дунавска равнина

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele vína*

Čírosť – číra tekutina, malé množstvo farebného sedimentu, ktorý je výsledkom dlhšieho vyzrievania vo fľaši, je prípustné.

Farba – slamovožltá so zelenkavými odtieňmi.

Vôňa a chuť – komplexná vôňa s prevládajúcimi citrusovými plodmi a náznakmi bylín, čerstvej trávy a divokých kvetín. Chuť je svieža s vyváženou kyslosťou, harmonická s dlhotrvajúcou dochuťou.

Celkový obsah cukru:

— v prípade suchých vín – do 4 gramov na liter alebo do 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy nižšia než obsah zvyškového cukru,

— v prípade polosuchých vín – vyšší, než sú maximálne hodnoty v prípade suchých vín, najviac však 12 gramov na liter alebo 18 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 10 gramov nižšia než obsah zvyškového cukru,

— v prípade polosladkých vín – vyšší, než sú maximálne hodnoty v prípade polosuchých vín, najviac však 45 gramov na liter,

— v prípade sladkých vín – viac ako 45 gramov na liter.

Bezcukorný extrakt – minimálne 16 gramov na liter.

Maximálny celkový obsah alkoholu je v súlade s hodnotami stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. *Ružové*

Čírosť – číra tekutina, malé množstvo farebného sedimentu, ktorý je výsledkom dlhšieho vyzrievania vo fľaši, je prípustné.

Farba – svetloružová.

Vôňa a chuť – vôni dominuje červené lesné a kôstkové ovocie. Chuť je jemná s plnou štruktúrou a lahodnými tónmi černíc a zrelých čerešní. Koncovka je výrazná a mierne trpká s prenikavou sviežosťou.

Celkový obsah cukru:

— v prípade suchých vín – do 4 gramov na liter alebo do 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy nižšia než obsah zvyškového cukru,

— v prípade polosuchých vín – vyšší, než sú maximálne hodnoty v prípade suchých vín, najviac však 12 gramov na liter alebo 18 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 10 gramov nižšia než obsah zvyškového cukru,

— v prípade polosladkých vín – vyšší, než sú maximálne hodnoty v prípade polosuchých vín, najviac však 45 gramov na liter,

— v prípade sladkých vín – viac ako 45 gramov na liter.

Bezcukorný extrakt – minimálne 16 gramov na liter.

Maximálny celkový obsah alkoholu je v súlade s hodnotami stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

3. *Červené vína*

Čírosť – číra tekutina, malé množstvo farebného sedimentu, ktorý je výsledkom dlhšieho vyzrievania vo fľaši, je prípustné.

Farba – rubínová.

Vôňa a chuť – vôňa sa vyznačuje arómami červeného a čierneho lesného ovocia, slivky guľatoplodej, korenín, vanilky a orechov. Chuť je lahodná s jemnými trieslovinami, vyvážená, šťavnatá s ovocnou sviežosťou.

Celkový obsah cukru:

— v prípade suchých vín – do 4 gramov na liter alebo do 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy nižšia než obsah zvyškového cukru,

— v prípade polosuchých vín – vyšší, než sú maximálne hodnoty v prípade suchých vín, najviac však 12 gramov na liter alebo 18 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 10 gramov nižšia než obsah zvyškového cukru,

— v prípade polosladkých vín – vyšší, než sú maximálne hodnoty v prípade polosuchých vín, najviac však 45 gramov na liter,

— v prípade sladkých vín – viac ako 45 gramov na liter.

Bezcukorný extrakt – minimálne 20 gramov na liter.

Maximálny celkový obsah alkoholu je v súlade s hodnotami stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4. *Akostné šumivé víno*

Víno sa vyrába z hrozna odrody Gergana.

Čírosť – je prípustné malé množstvo farebného sedimentu, ktorý je výsledkom dlhodobého vyzrievania vo fľaši.

Farba – slamovožltá so zelenkavými odtieňmi.

Vôňa a chuť – charakteristická intenzívna aróma mäty piepornej a mäty klasnatej, svieža a vhodná na vyzrievanie.

Celkový obsah cukru:

— *brut nature* – obsah cukru je nižší než 3 gramy na liter,

— extra brut – obsah cukru je 0 až 6 gramov na liter,

— brut – obsah cukru je nižší než 12 gramov na liter,

— extra suché – obsah cukru je 12 až 17 gramov na liter,

— suché – obsah cukru je 17 až 32 gramov na liter,

— polosuché – obsah cukru je 32 až 50 gramov na liter,

— sladké – obsah cukru je vyšší než 50 gramov na liter.

Bezcukorný extrakt – minimálne 16 gramov na liter.

Maximálny celkový obsah alkoholu je v súlade s hodnotami stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Pretlak spôsobený oxidom uhličitým v roztoku pri skladovaní pri teplote 20 °C v zatvorených nádobách zodpovedá hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

5. **Vinárske výrobné postupy**

Základné enologické postupy

1. Výnos

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Maximálny hektárový výnos: maximálne 70 litrov vína vyrobeného zo 100 kilogramov hrozna.

2. Základný enologický postup pri výrobe akostného šumivého vína

Základný enologický postup

Akostné šumivé víno sa vyrába tradičnou metódou v súlade s platnými európskymi právnymi predpismi.

Hrozno na výrobu prirodzene šumivého vína sa po alkoholovom kvasení ponecháva najmenej šesť mesiacov na kaloch.

3. Maximálne výnosy

13 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť výroby vína s CHZO „Дунавска равнина“ sa nachádza na území týchto lokalít: región Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram a Varshets, región Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin a Dimovo, región Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman a Vratsa; región Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo a Dryanovo, región Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin a Yablanitsa, región Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven a Pordim, región Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa a Elena; región Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad a Zavet, región Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili a Slivo Pole; región Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra a Sitovo; región Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo a Targovishte; región Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari a Tervel; región Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets a Nikola Kozlevo; región Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino a Valchidol; región Sofia: Botevgrad a Pravets. Z vymedzenej oblasti sa vylučujú tieto lokality zoradené podľa okresu: okres Belogradchik: dediny Granichak, Prauzhda, Salash a Stakevtsi; okres Chiprovtsi: dediny Martinovo a Prevala; okres Georgi Damyanovo: dediny Dalgi Del a Kopilovtsi;

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

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Víno

Vďaka špecifickým klimatickým a pôdnym faktorom v kombinácii s ľudskými faktormi majú vína vyrobené v danej oblasti bohatú ovocnú vôňu a sviežu chuť s veľmi dobre vyváženým obsahom kyselín a trieslovín.

Biele vína sa vyznačujú komplexnou vôňou s prevládajúcimi citrusovými plodmi a náznakmi bylín, čerstvej trávy a divokých kvetín. Chuť je svieža s vyváženou kyslosťou, harmonická s dlhotrvajúcou dochuťou.

V ružových vínach prevládajú arómy červeného lesného a kôstkového ovocia. Chuť je jemná s plnou štruktúrou a lahodnými tónmi černíc a zrelých čerešní. Koncovka je výrazná a mierne trpká s prenikavou sviežosťou.

Vôňa červených vín sa vyznačuje arómami červeného a čierneho lesného ovocia, slivky guľatoplodej, korenín, vanilky a orechov. Ich chuť je lahodná s jemnými trieslovinami, vyvážená, šťavnatá s ovocnou sviežosťou.

Akostné šumivé víno

Akostné šumivé víno sa vyrába z odrody Gergana, ktorá vznikla krížením odrôd Dimyat a Muscat Ottonel. Konkrétne vlastnosti týchto dvoch východiskových odrôd sú dôvodom, prečo sa v odrode Gergana spája vynikajúca aromatická kvalita s vysokou kyslosťou, čo prispieva k výrobe znamenitých akostných šumivých vín.

Hrozno na výrobu akostného šumivého vína sa zberá počas fyziologickej zrelosti, s obsahom cukru 16,5 – 17,5 % a celkovou kyslosťou 12,00 – 14,00 gramov na liter.

Čerstvo zozbierané hrozno sa odstopkuje a vylisuje pri teplotách od 10 do 14 °C a 35 % voľne tečúcej šťavy sa odvedie za inertných podmienok. Zvyšná hroznová dužina sa lisuje jednu hodinu pri tlaku 0,6 baru. Po spracovaní sa vylisovaná frakcia zmieša s voľne odtečenou šťavou na účely enzymatického odkalenia, ktoré trvá 24 hodín a prebieha pri teplote 8 – 10 °C. Následne sa vloží do fermentačnej nádoby a začne sa alkoholové kvasenie. Víno zostáva v nádobe 20 dní pri teplote 14 –16 °C.

Hrozno na výrobu prirodzene šumivého vína sa po alkoholovom kvasení ponecháva najmenej šesť mesiacov na kaloch. Víno sa potom plní do fliaš spolu s tirážnym likérom na účely druhotného kvasenia pri teplote 15 – 20 °C a pred remuážou a degoržovaním vyzrieva najmenej 24 mesiacov.

Fľaše sú zatvorené korkovými zátkami a drôtenými uzávermi na zátky.

V dôsledku prírodných a ľudských faktorov sa vyrobené akostné šumivé víno vyznačuje špecifickou vôňou mäty piepornej a mäty klasnatej. Víno je svieže a zároveň má potenciál na vyzrievanie.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Zemepisné označenie sa môže použiť na vínach, ktoré sa vyrábajú miešaním, a to za predpokladu, že 85 % použitého hrozna sa produkuje v oblasti uvedenej na etikete.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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