C/2025/3462

30.6.2025

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno geografsko označbo v vinskem sektorju na ravni Unije v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/3462)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA ODOBRITEV SPREMEMBE NA RAVNI UNIJE

„Дунавска равнина“

PGI-BG-A1538-AM03

Datum vloge: 6.7.2023

SPREMEMBA

1. Vložnik in pravni interes

Črnomorska regionalna vinogradniška in vinarska zbornica

Črnomorsko regionalno vinogradniško in vinarsko zbornico sestavljajo vinogradniki in vinarji, ki proizvajajo vino z ZGO „Дунавска равнина“.

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

3.1 *Vključitev kategorije kakovostno peneče vino iz sorte vinske trte gergana v specifikacijo proizvoda za ZGO „Дунавска равнина“*

Črnomorska regionalna vinogradniška in vinarska zbornica je vložila vlogo, da se v specifikaciji proizvoda vključi nova kategorija kakovostno peneče vino iz sorte vinske trte gergana. Vino ima zelo dobre organoleptične in analitske lastnosti ter po njem povprašujejo na trgu. Z vključitvijo nove kategorije kakovostno peneče vino v specifikacijo proizvoda za ZGO „Дунавска равнина“ se bo izboljšal ugled in okrepila blagovna znamka te geografske označbe, kar bo za pridelana vina pomenilo dodano vrednost. Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda Tehnologija proizvodnje, opis vina in analitske lastnosti. Vpliva tudi na oddelek 3 Kategorije proizvodov vinske trte, oddelek 4 Opis vina in oddelek 8 Opis povezave enotnega dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Vključitev sorte vinske trte gergana za proizvodnjo kakovostnega penečega vina*

Črnomorska regionalna vinogradniška in vinarska zbornica je vložila vlogo, da se gergana vključi na seznam sort vinske trte, dovoljenih za proizvodnjo vina z ZGO „Дунавска равнина“.

Sorta vinske trte gergana je bolgarska sorta, ki uspeva samo na območju Donavskega nižavja. Je odlična surovina za proizvodnjo naravnih penečih vin. Ta sprememba vpliva na točko 5 specifikacije proizvoda Trsni izbor za ZGO „Дунавска равнина“. Vpliva tudi na oddelek 7 enotnega dokumenta Sorte vinske trte.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Дунавска равнина

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Bela vina*

Bistrost – bistra, dovoljena je majhna količina obarvane usedline, ki nastane pri dolgotrajnem staranju v steklenicah.

Barva – slamnato rumena z zelenkastimi odtenki.

Vonj in okus – kompleksna aroma s prevladujočimi agrumi ter pridihi zelišč, sveže trave in divjega cvetja. Okus je svež in skladen, z uravnoteženimi kislinami in dolgim pookusom.

Vsebnost skupnega sladkorja:

— za suha vina – do 4 grame na liter oziroma do 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja,

— za polsuha vina – višja od največjih vrednosti za suha vina, vendar ne več kot 12 gramov na liter ali 18 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od vsebnosti ostanka sladkorja,

— za polsladka vina – višja od največjih vrednosti za polsuha vina, vendar ne več kot 45 gramov na liter,

— za sladka vina – več kot 45 gramov na liter.

Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 16 gramov na liter.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z vrednostmi iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. *Vina rosé*

Bistrost – bistra, dovoljena je majhna količina obarvane usedline, ki nastane pri dolgotrajnem staranju v steklenicah.

Barva – svetlo rožnata.

Vonj in okus – prevladujejo arome rdečih gozdnih sadežev in koščičastega sadja. Okus je mehak, z zaokroženo strukturo ter okusnimi notami robid in zrelih češenj. Zaton je izrazit, nekoliko trpek, z izjemno svežino.

Vsebnost skupnega sladkorja:

— za suha vina – do 4 grame na liter oziroma do 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja,

— za polsuha vina – višja od največjih vrednosti za suha vina, vendar ne več kot 12 gramov na liter ali 18 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od vsebnosti ostanka sladkorja,

— za polsladka vina – višja od največjih vrednosti za polsuha vina, vendar ne več kot 45 gramov na liter,

— za sladka vina – več kot 45 gramov na liter.

Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 16 gramov na liter.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z vrednostmi iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

3. *Rdeča vina*

Bistrost – bistra, dovoljena je majhna količina obarvane usedline, ki nastane pri dolgotrajnem staranju v steklenicah.

Barva – rubinasto rdeča.

Vonj in okus – med aromami je zaznati rdeče in črne gozdne sadeže, slive, začimbe, vaniljo in oreščke. Vino je polnega okusa z mehkimi tanini, uravnoteženo in sočno s sadno svežino.

Vsebnost skupnega sladkorja:

— za suha vina – do 4 grame na liter oziroma do 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja,

— za polsuha vina – višja od največjih vrednosti za suha vina, vendar ne več kot 12 gramov na liter ali 18 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od vsebnosti ostanka sladkorja,

— za polsladka vina – višja od največjih vrednosti za polsuha vina, vendar ne več kot 45 gramov na liter,

— za sladka vina – več kot 45 gramov na liter.

Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 20 gramov na liter.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z vrednostmi iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

4. *Kakovostno peneče vino*

Vino se pridela iz sorte gergana.

Bistrost – dovoljena je majhna količina obarvane usedline, ki nastane pri dolgotrajnem staranju v steklenicah.

Barva – slamnato rumena z zelenkastimi odtenki.

Vonj in okus – vino ima značilno intenzivno aromo poprove in zelene mete, je sveže in primerno za staranje.

Vsebnost skupnega sladkorja:

— popolnoma suho – manj kot 3 grame na liter,

— izredno suho – med 0 in 6 gramov na liter,

— zelo suho – manj kot 12 gramov na liter,

— suho – med 12 in 17 gramov na liter,

— polsuho – med 17 in 32 gramov na liter,

— polsladko – med 32 in 50 gramov na liter,

— sladko – več kot 50 gramov na liter.

Ekstrakt brez sladkorja – najmanj 16 gramov na liter.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z vrednostmi iz veljavne zakonodaje EU.

Nadtlak, ki nastane zaradi ogljikovega dioksida v raztopini, kadar se vino hrani v zaprtih posodah pri temperaturi 20 °C, je v skladu z vrednostmi iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

5. **Enološki postopki**

Osnovni enološki postopki

1. Donos

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Največji donos vina: največ 70 litrov vina iz 100 kilogramov grozdja.

2. Osnovni enološki postopek pri proizvodnji kakovostnega penečega vina

Osnovni enološki postopek

Kakovostno peneče vino se prideluje po tradicionalni metodi v skladu z veljavno evropsko zakonodajo.

Grozdje za proizvodnjo naravnega penečega vina se po alkoholnem vrenju pusti na drožeh najmanj šest mesecev.

3. Največji donosi

13 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje za proizvodnjo vina z ZGO „Дунавска равнина“ je znotraj meja naslednjih krajev: okrožje Montana: Berkovica, Bojčinovci, Brusarci, Čiprovci, Georgi Damjanovo, Jakimovo, Lom, Medkovec, Montana, Valčedram in Varšec; okrožje Vidin: Belogradčik, Bojnica, Bregovo, Čuprene, Gramada, Kula, Makreš, Novo Selo, Ružinci, Vidin in Dimovo; okrožje Vraca: Bjala Slatina, Borovan, Hajredin, Kozloduj, Krivodol, Mezdra, Mizija, Orjahovo, Roman in Vraca; okrožje Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo in Drjanovo; okrožje Loveč: Letnica, Loveč, Lukovit, Trojan, Ugarčin in Jablanica; okrožje Pleven: Belene, Červen Brjag, D. Mitropolija, Dolni Dabnik, Guljanci, Iskar, Kneža, Levski, Nikopol, Pleven in Pordim; okrožje Veliko Tarnovo: Gorna Orjahovica, Ljaskovec, Pavlikeni, Polski Trambeš, Stražica, Suhindol, Svištov, Veliko Tarnovo, Zlatarica in Elena; okrožje Razgrad: Car Kalojan, Isperih, Kubrat, Loznica, Razgrad in Zavet; okrožje Ruse: Bjala, Borovo, Cenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili in Slivo Pole; okrožje Silistra: Glavinica, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kajnardža, Silistra in Sitovo; okrožje Targovište: Omurtag, Opaka, Popovo in Targovište; okrožje Dobrič: Balčik, General Toševo, Kavarna, Šabla, Dobrič, Krušari in Tervel; okrožje Šumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspičan, Novi Pazar, Šumen, Smjadovo, Veliki Preslav, Varbica, Venec in Nikola Kozlevo; okrožje Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Bjala, Devnja, Dolni Čiflik, Dalgopol, Provadija, Suvorovo, Varna, Vetrino in Valčidol; okrožje Sofija: Botevgrad in Pravec. Iz razmejenega območja so izključeni naslednji kraji, ki so navedeni po občinah: občina Belogradčik: vasi Graničak, Praužda, Salaš in Stakevci; občina Čiprovci: vasi Martinovo in Prevala; občina Georgi Damjanovo: vasi Dalgi Del in Kopilovci; občina Berkovica: vas

Čerešovica; občina Varšec: vasi Gorna Bela Rečka, Gorno Ozirovo in Dolno Ozirovo; občina Vraca: vas Ljutadžik; občina Botevgrad: vasi Gurkovo, Kraevo, Radotina in Trudovec; občina Pravec: vas Razliv; občina Trojan: vasi Balkanec, Beli Osam, Goljama Željazna, Gumoštnik, Dobrodan, Orešak, Staro Selo, Terzijsko, Černi Osam, Čiflik in Šipkovo; občina Loveč: vasi Stefanovo, Malinovo in Balgarene; občina Sevlievo: vasi Boazat, Valevci, Vojniška, Djalak, Kravenik, Kupen, Mlečevo, Selište, Stokite, Tabaška, Ugorelec in Šopite; občina Gabrovo: vasi Balanite, Bojčeta, Boriki, Žalteš, Zeleno Darvo, Maluša, Orlovci, Potok, Čarkovo in Černevci; občina Veliko Tarnovo: vasi Vojneža, Vonešta Voda, Vaglevci, Kladni Djal, Osenarite in Rajkovci; občina Elena: vasi Bebrovo, Bejkovci, Bujnovci, Valčovci, Ganev Dol, Gramatici, Debeli Rat, Drenta, Ivanivanovci, Ignatovci, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Marjan, Mijkovci, Palici, Popska, Ruhovci, Svetoslavci, Todjuvci in Čakali; občina Zlatarica: vasi Dedinci, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha in Rosno; občina Stražica: vasi Vodno, Železarci in Kavlak; občina Popovo: vasi Dolna Kabda, Konak in Marčino; občina Targovište: vasi Božurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprec, Pajduško, Presijan, Prolaz, Tarnovca, Cvetnica in Čerkovna; občina Omurtag: vasi Belomorci, Velikdenče, Verenci, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmejno, Ilijno, Kamburovo, Kozma Prezviter, Krasnoselci, Panajot Hitovo, Paničino, Petrino, Ptičevo in Stanec; občina Varbica: vas Tušovica; občina Smjadovo: vas Riš.

7. **Sorte vinske trte**

Aligote

Aheloy

Bouket

Viognier

Gamay noir

Gamay fréaux

Gergana

Grand noir

Gamza – kadarka

Dimiat – smederevka

Dunavska gamza

Evmolpia – trakiiski mavrud

Cabernet sauvignon

Cabernet franc

Kamčija

Carmenère

Colombard

Cot – malbec

Kuklenski mavrud

Mavrud

Marselan

Melnik 82

Melniški rubin

Merlot

Misket varnenski – muskat varnenski

Misket vračanski – vračanski misket

Misket kailaški

Misket markovski

Misket sandanski – muskat sandanski

Misket sungurlarski

Misket červen – brezovski misket

Misket červen – karlovski misket

Misket červen – červen misket

Muscat ottonel

Müller – thurgau

Orfei

Pamid

Petit verdot

Pinot gris

Plevenski kolorit

Pomoriiski biser

Rana melniška loza – melnik 55

Rizling renski – nemski rizling

Rizling renski – rizling

Rkaciteli – rikat

Rubin

Roussanne

Cinsaut

Septemvriiski rubin

Sylvaner

Syrah – shiraz

Sauvignon blanc

Sungurlarski biser

Tamjanka – moskatelo

Tamjanka – moscato bianco

Tamjanka – muscat blanc à petits grains

Tamjanka – temenuga

Trakiiska slava

Fetjaska alba – fetjaska bjala

Fetjaska regala

Furmint

Harslevelut – lipovina

Hebros

Černomorski briljant

Černomorski eliksir

Chardonnay

Chenin – chenin blanc

Široka melniška loza – melnik

Ugni blanc – claret

Ugni blanc – sent emilion

8. **Opis povezave**

Vino

Zaradi posebnih podnebnih in talnih ter človeških dejavnikov imajo vina, proizvedena na tem območju, bogato sadno aromo, svež okus in zelo dobro ravnotežje med kislinami in tanini.

Bela vina imajo kompleksno aromo s prevladujočimi agrumi ter pridihi zelišč, sveže trave in divjega cvetja. Okus je svež in skladen, z uravnoteženimi kislinami in dolgim pookusom.

V vinih rosé prevladujejo arome rdečih gozdnih sadežev in koščičastega sadja. Okus je mehak, z zaokroženo strukturo ter okusnimi notami robid in zrelih češenj. Zaton je izrazit, nekoliko trpek, z izjemno svežino.

Arome v rdečih vinih zajemajo rdeče in črne gozdne sadeže, slive, začimbe, vaniljo in oreščke. Ta vina so polnega okusa z mehkimi tanini, uravnotežena in sočna s sadno svežino.

Kakovostno peneče vino

Kakovostno peneče vino je pridelano iz sorte gergana, ki je nastala s križanjem sort dimyat in muscat ottonel. Prav zaradi značilnosti teh dveh izvornih sort se sorta gergana ponaša z odlično aromatično kakovostjo in precejšnjimi kislinami, kar prispeva k proizvodnji priznanih kakovostnih penečih vin.

Grozdje za proizvodnjo kakovostnega penečega vina se potrga v času fiziološke zrelosti, kadar znaša vsebnost sladkorja 16,5–17,5 %, vsebnost skupnih kislin pa 12,00–14,00 gramov na liter.

Sveže potrgano grozdje se peclja in stiska pri temperaturah med 10 in 14 °C, pri čemer 35 % samotoka odteče v inertnih razmerah. Preostala grozdna pulpa se stiska eno uro pri 0,6 bara. Po predelavi se stisnjeni delež zmeša s samotokom. Sledi encimsko bistrenje pridobljene mešanice, ki traja 24 ur pri temperaturi 8–10 °C. Mešanica se nato prestavi v vrelno posodo, v kateri se začne alkoholno vrenje. Vino se tam pusti 20 dni pri temperaturi 14–16 °C.

Grozdje za proizvodnjo naravnega penečega vina se po alkoholnem vrenju pusti na drožeh najmanj šest mesecev. Vino se nato ustekleniči tako, da se mu doda vrelni liker, ki sproži sekundarno vrenje pri temperaturi 15–20 °C. Po najmanj 24-mesečnem zorenju sledita postopka stresanja in degoržiranja.

Steklenice se zaprejo z zamaški in žičnimi košaricami.

Zaradi naravnih in človeških dejavnikov se kakovostno peneče vino odlikuje po posebni aromi poprove in zelene mete. Je sveže in primerno za staranje.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Geografska označba se lahko uporablja za zvrstna vina, ki se pridobivajo z mešanjem, če je 85 % uporabljenega grozdja pridelanega na območju, navedenem na etiketi.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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