C/2025/3462

30.6.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad geografisk beteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/3462)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING

”Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM03

Datum för ansökan: 6 juli 2023

ÄNDRING

1. Sökande och berättigat intresse

Svarta havets regionala vinstocks- och vinkammare

Svarta havets regionala vinstocks- och vinkammare består av vinodlare och vintillverkare som producerar den skyddade geografiska beteckningen ”Дунавска равнина”.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

3.1 *Tillägg av kategorin mousserande kvalitetsvin av druvsorten gergana till den skyddade geografiska beteckningen ”Дунавска равнина”*

Svarta havets regionala vinstocks- och vinkammare har lämnat in en ansökan om att lägga till den nya produktkategorin mousserande kvalitetsvin av druvsorten gergana i produktspecifikationen. Detta vin har utmärkta organoleptiska och analytiska egenskaper och efterfrågas på marknaden. Tillägget av den nya kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i den skyddade geografiska beteckningen Дунавска равнина kommer att stärka den geografiska beteckningens anseende och varumärke. Det kommer i sin tur att göra de viner som produceras mer värdefulla. Ändringen påverkar punkt 2 i produktspecifikationen, ”Produktionsteknik, beskrivning av vinet och analytiska egenskaper”. Den påverkar också avsnitt 3 ”Kategorier av vinprodukter”, avsnitt 4 ”Beskrivning av vinet eller vinerna” och avsnitt 8, ”Beskrivning av samband” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Tillägg av druvsorten gergana för framställning av mousserande kvalitetsvin*

Svarta havets regionala vinstocks- och vinkammare har lämnat in en ansökan om att i produktspecifikationen lägga till gergana i förteckningen över de druvsorter som är tillåtna vid framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen ”Дунавска равнина”.

Gergana är en bulgarisk druvsort som endast förekommer på Donauslätten. Den lämpar sig utmärkt för att framställa naturligt mousserande viner. Denna ändring påverkar punkt 5 i produktspecifikationen, ”Druvsorter som är tillåtna för framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen ’Дунавска равнина’”. Den påverkar också avsnitt 7 i det sammanfattande dokumentet, ”Druvsort(er)”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Дунавска равнина

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

KN-nummer

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

Klarhet – klar vätska; det är tillåtet med en liten mängd färgad bottensats hos vin som har lagrats en längre tid på flaska.

Färg – halmgul med grönaktiga skiftningar.

Arom och smak – komplex arom som domineras av citrusfrukter, med inslag av örter, grönt gräs och vilda blommor. Smaken är frisk, med en balanserad syra som harmoniserar med en lång eftersmak.

Total sockerhalt:

— För torra viner – upp till 4 gram per liter, eller upp till 9 gram per liter om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 2 gram per liter.

— För halvtorra viner – mer än det högsta värdet för torra viner, men högst 12 gram per liter, eller 18 gram per liter om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 10 gram per liter.

— För halvsöta viner – mer än de högsta värdena för halvtorra viner, men högst 45 gram per liter.

— För söta viner – över 45 gram per liter.

Sockerfritt extrakt – minst 16 gram per liter.

Den högsta totala alkoholhalten uppfyller de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. *Roséviner*

Klarhet – klar vätska; det är tillåtet med en liten mängd färgad bottensats hos vin som har lagrats en längre tid på flaska.

Färg – ljust rosa.

Arom och smak – röda skogsbär och stenfrukter dominerar aromen. Smaken är mjuk, med en rundad struktur och aptitretande inslag av björnbär och mogna körsbär. Eftersmaken är kraftfull, något sträv, med en kraftfull friskhet.

Total sockerhalt:

— För torra viner – upp till 4 gram per liter, eller upp till 9 gram per liter om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 2 gram per liter.

— För halvtorra viner – mer än det högsta värdet för torra viner, men högst 12 gram per liter, eller 18 gram per liter om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 10 gram per liter.

— För halvsöta viner – mer än de högsta värdena för halvtorra viner, men högst 45 gram per liter.

— För söta viner – över 45 gram per liter.

Sockerfritt extrakt – minst 16 gram per liter.

Den högsta totala alkoholhalten uppfyller de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

3. *Röda viner*

Klarhet – klar vätska; det är tillåtet med en liten mängd färgad bottensats hos vin som har lagrats en längre tid på flaska.

Färg – rubinröd.

Arom och smak – aromer av röda och mörka skogsbär, krikon, kryddor, vanilj och nötter. Smakrik med mjuka tanniner, balanserad, saftig med fruktig friskhet.

Total sockerhalt:

— För torra viner – upp till 4 gram per liter, eller upp till 9 gram per liter om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 2 gram per liter.

— För halvtorra viner – mer än det högsta värdet för torra viner, men högst 12 gram per liter, eller 18 gram per liter om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 10 gram per liter.

— För halvsöta viner – mer än de högsta värdena för halvtorra viner, men högst 45 gram per liter.

— För söta viner – över 45 gram per liter.

Sockerfritt extrakt – minst 20 gram per liter.

Den högsta totala alkoholhalten uppfyller de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4. *Mousserande kvalitetsvin*

Vinet framställs av druvsorten gergana.

Klarhet – det är tillåtet med en liten mängd färgad bottensats hos vin som har lagrats en längre tid på flaska.

Färg – halmgul med grönaktiga skiftningar.

Arom och smak – karakteristiskt intensiv arom av pepparmynta och krusmynta, frisk och lämplig för lagring.

Total sockerhalt:

— *Brut nature* – sockerhalten understiger 3 gram per liter.

— *Extra brut* - sockerhalten ligger mellan 0 och 6 gram per liter.

— *Brut* – sockerhalten understiger 12 gram per liter.

— *Extra dry* – sockerhalten ligger mellan 12 och 17 gram per liter.

— *Torrt* – sockerhalten ligger mellan 17 och 32 gram per liter.

— *Halvtorrt* – sockerhalten ligger mellan 32 och 50 gram per liter.

— *Sött* – sockerhalten överstiger 50 gram per liter.

Sockerfritt extrakt – minst 16 gram per liter.

Den högsta totala alkoholhalten uppfyller de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

På grund av koldioxid i lösningen uppfyller övertrycket, när vinet förvaras i slutna behållare vid en temperatur av 20 °C, de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. **Vinframställningsmetoder**

Grundläggande oenologiska metoder

1. Avkastning

Relevant restriktion för vinframställning

Högsta avkastning för vin: av 100 kg druvor får högst 70 liter vin framställas.

2. Särskild oenologisk metod vid produktionen av mousserande kvalitetsviner

Särskild oenologisk metod

Mousserande kvalitetsvin framställs med den traditionella metoden i enlighet med gällande EU-lagstiftning.

Efter alkoholjäsning lagras druvorna för naturligt mousserande vin i minst sex månader på jästfällningen.

3. Högsta avkastning

13 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för framställningen av vin med den skyddade geografiska beteckningen ”Дунавска равнина” ligger inom följande orters gränser: Oblasten Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram och Varshets. Oblasten Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin och Dimovo. Oblasten Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman och Vratsa. Oblsten Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo och Dryanovo. Oblasten Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin och Yablanitsa. Oblasten Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven och Pordim. Oblasten Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa och Elena. Oblasten Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad och Zavet. Oblasten Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili och Slivo Pole. Oblasten Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra och Sitovo. Oblasten Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo och Targovishte. Oblasten Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari och Tervel. Oblasten Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets och Nikola Kozlevo. Oblasten Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino och Valchidol. Oblasten Sofia: Botevgrad och Pravets. Följande orter, som anges utifrån kommun, är undantagna från det avgränsade området: Kommunen

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

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

Vin

Tack vare särskilda klimat- och jordmånsfaktorer i kombination med mänskliga faktorer har de viner som produceras i området en rik fruktig arom och frisk smak, med en mycket god balans mellan syra och tanniner.

De vita vinerna har en komplex arom som domineras av citrus, med inslag av örter, grönt gräs och vilda blommor. Smaken är frisk, med en balanserad syra som harmoniserar med en lång eftersmak.

I rosévinerna dominerar aromer av röda skogsbär och stenfrukter. Smaken är mjuk, med en rundad struktur och aptitretande inslag av björnbär och mogna körsbär. Eftersmaken är kraftfull, något sträv, med en kraftfull friskhet.

Aromerna i de röda vinerna kommer från röda och mörka skogsbär, krikon, kryddor, vanilj och nötter. De är smakrika med mjuka tanniner, balanserade och saftiga med fruktig friskhet.

Mousserande kvalitetsvin

Det mousserande kvalitetsvinet framställs av druvsorten gergana, som erhållits genom korsning av dimyat och muscat ottonel. Egenskaperna hos des två ursprungliga druvsorterna ger druvsorten gergana både utmärkt aromatisk kvalitet och hög syra, vilket bidrar till framställningen av mousserande viner av mycket hög kvalitet.

De druvor som används för framställning av mousserande kvalitetsvin skördas när de når sin fysiologiska mognad och har en sockerhalt på 16,5–17,5 % och en titrerbar syrahalt på 12–14 gram per liter.

De nyskördade druvorna avstjälkas och pressas vid en temperatur mellan 10 och 14 °C, och 35 % av den självrunna druvsaften hälls av under inerta förhållanden. Den återstående druvpressmassan pressas i en timme vid 0,6 bar. Efter bearbetningen blandas den pressade fraktionen med den självrunna druvsaften och undergår klarning med enzymer i 24 timmar vid 8–10 °C. Vinet placeras sedan i ett jäsningskärl och alkoholjäsningen inleds. Vinet lämnas i kärlet i 20 dagar vid en temperatur på 14–16 °C.

Efter alkoholjäsning lagras druvorna för naturligt mousserande vin i minst sex månader på jästfällningen. Vinet tappas sedan på flaska med tiragelikören för en andra jäsning vid 15–20 °C och lagras i minst 24 månader före remuage och degorgering.

Flaskorna stängs till med kork och agraff.

Till följd av både naturliga och mänskliga faktorer har det mousserande kvalitetsvin som produceras en karakteristisk arom av pepparmynta och krusmynta. Det är friskt och lämpar sig väl för lagring.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Den geografiska beteckningen får användas för viner som framställs genom blandning under förutsättning att 85 % av de druvor som används odlas i det område som anges på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

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