



C/2023/915

13.11.2023

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2023/915)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Дунавска равнина”

PGI-BG-A1538-AM02

Data przekazania informacji: 6 lipca 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana na mocy aktu zatwierdzenia nr RD 18 – 1/10.3.2017

Producenci złożyli za pośrednictwem Regionalnej Izby ds. Winorośli i Wina w regionie Morza Czarnego wnioski o uwzględnienie w zawartym w specyfikacji produktu wykazie odmian winorośli dopuszczonych do produkcji wina objętego ChOG „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina” odmian: Sangiovese – wyłącznie w odniesieniu do produkcji win różowych oraz Gergana – w odniesieniu do produkcji win białych.

Wina uzyskiwane z odmian Sangiovese i Gergana cieszą się dużą popularnością na rynku, a popyt na nie rośnie. Gergana to bułgarska odmiana występująca wyłącznie na obszarze Niziny Naddunajskiej. Wina charakteryzują się bardzo dobrymi cechami analitycznymi i organoleptycznymi. Włączenie ich do specyfikacji produktu objętego ChOG „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina” poprawi wizerunek produktu i zwiększy zasięg handlowy oznaczenia geograficznego. Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu „Odmiany winorośli dopuszczone do produkcji wina objętego ChOG »Дунавска равнина / Dunavska Ravnina«” oraz pkt 7 jednolitego dokumentu „Główne 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

4. **Opis wina lub win**

1. Wina białe

KRÓTKI OPIS

Rzeczywista zawartość alkoholu: co najmniej 10 % obj.

Całkowita zawartość cukru:

- w przypadku win wytrawnych: maksymalnie 4 g/l lub maksymalnie 9 g/l, 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 g/l lub 18 g/l pod warunkiem, że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 10 gramów poniżej zawartości cukru resztkowego;

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- w przypadku win półsłodkich: więcej niż maksymalne wartości dla win półwytrawnych, ale nie więcej niż 45 g/l;
- w przypadku win słodkich: powyżej 45 g/l.
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: co najmniej 4 g/l.
- Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy: nie więcej niż 13,3 meq.
- Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.
- Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16 g/l.

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.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, 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

KRÓTKI OPIS

Rzeczywista zawartość alkoholu: co najmniej 10 % obj.

Całkowita zawartość cukru:

- w przypadku win wytrawnych: maksymalnie 4 g/l lub maksymalnie 9 g/l, 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 g/l lub 18 g/l 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 g/l;
- w przypadku win słodkich: powyżej 45 g/l.
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: co najmniej 4 g/l.
- Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy: nie więcej niż 13,3 meq.
- Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 200 mg/l.
- Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 16 g/l.

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

Barwa: jasnoróżowa.

Aromat i smak: aromat dominują czerwone owoce leśne i owoce pestkowe. Smak jest delikatny, o krągłej strukturze i apetycznych nutach jeżyn i dojrzałych wiśni. Finisz jest mocny, lekko garbnikowy i charakteryzuje się dużą świeżością.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, 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

KRÓTKI OPIS

Rzeczywista zawartość alkoholu: co najmniej 10 % obj.

Całkowita zawartość cukru:

- w przypadku win wytrawnych: maksymalnie 4 g/l lub maksymalnie 9 g/l, 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 g/l lub 18 g/l 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 g/l;
- w przypadku win słodkich: powyżej 45 g/l.
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy: co najmniej 4 g/l.
- Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy: nie więcej niż 15 meq.
- Całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 150 mg/l.
- Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 20 g/l.

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, śliwek, przypraw, wanilii i orzechów. Smak jest zrównoważony i soczysty, łagodnie taninowy i charakteryzujący się owocową świeżością.

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

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. **Podstawowe praktyki enologiczne**

1. **Wydajność**

Odpowiednie ograniczenie dotyczące produkcji win

Maksymalna wydajność produkcji wina ze 100 kg winogron wynosi 70 l.

5.2. **Maksymalna wydajność**

13 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

1. Wyznaczony obszar produkcji wina objętego ChOG „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina” mieści się w granicach następujących miejscowości:

Obwód Montana: Berkowica, Bojczinowci, Brusarci, Cziprowci, Georgi Damjanowo, Jakimowo, Łom, Medkowec, Montana, Wyłczedrym i Wyrzecz.

Obwód Widyń: Bełogradczik, Boynitsa, Bregowo, Czuprene, Gramada, Kuła, Makresz, Nowo Seło, Rużinci, Widyń i Dimowo.

Obwód Wraca: Bjała Słatina, Borowan, Chajredin, Kozłoduł, Kriwodoł, Mezdra, Mizija, Orjachowo, Roman i Wraca.

Obwód Gabrowo: Gabrowo, Sewliewo i Drjanowo.

Obwód Łowecz: Letnitca, Łowecz, Łukowit, Trojan, Ugyczin 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, Polski Trymbesz, Strażica, Suchindoł, Swisztow, Wielkie Tyrnowo, Złatarica i Elena.

Obwód Razgrad: Car Kałojan, Ispersch, Kubrat, Łoznica, Razgrad i Zawet.

Obwód Ruse: Bjała, Borowo, Cenowo, Iwanowo, Ruse, Wetowo, Dwe mogili i Sliwo pole.

Obwód Silistra: Gławinica, Tutrakan, Alfatar, 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, Kaspiczian, 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 Wyłczy doł.

Obwód sofijski: Botewgrad i Prawec.

Wyznaczony obszar nie obejmuje następujących miejscowości wymienionych w wykazach gmin:

Gmina Bełogradczik: wsie Graniczak, Praużda, Sałasza i Stakewci.

Gmina Cziprowci: wsie Martinowo i Prewała.

Gmina Georgi Damjanowo: wsie Dyłgi deł i Kopiłowci.

Gmina Berkowica: wieś Czereszowica.

Gmina Wyrzecz: 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 Sewlewio: wsie Boazyt, Walewci, Wojnieszka, Djałyk, Krywenik, Kupen, Mleczewo, Seliszte, Stokite, Tabaszka, Ugorelec i Szopite.

Gmina Gabrowo: wsie Bałanite, Bojczeta, Boriki, Żyłtesz, Zieleno 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 doł, Gramatici, Debeli ryt, Drenta, Iwaniwanowci, Ignatowci, Kamenari, Kołari, Konstantin, Kosteł, Marjan, Mijkowci, Palici, Popska, Ruchowci, Swetosławci, Todjuwci i Czakali.

Gmina Złatarica: wsie Dedinci, Dylgi 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 – Muskat 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
Rheinriesling – Nemski Rizling
Rheinriesling – Rizling
Rkatsiteli – Rikat
Rubin
Roussanne
Sangiovese
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 Eleksir
Chardonnay
Chenin – Chenin Blanc

Shiroka Melnishka Loza – Melnik

Ugni Blanc – Claret

Ugni Blanc – Sent Emilion

8. Opis związku lub związków

Дунавска равнина / Dunavska Ravnina

Winnice na wyznaczonym obszarze produkcji produktu objętego ChOG „Дунавска равнина / Dunavska Ravnina” są usytuowane na terenie Niziny Naddunajskiej w północnej części Bułgarii. Nizina ta leży między brzegiem Dunaju na północy, łańcuchem gór Stara Płanina na południu, brzegiem rzeki Timok na zachodzie i wybrzeżem Morza Czarnego na wschodzie. Większość niziny leży na wysokości od 100 do 250 metrów, a na Przedgórzu Staropłanińskim (Przedbałkan) na wysokości od 300 do 400 metrów. Teren Niziny Naddunajskiej stanowią nisko położone równiny, wzgórz i płaskowyże. Na obszarze tym panuje umiarkowany klimat kontynentalny, który jest wynikiem znacznej ekspozycji na północny wschód i stosunkowo równomiernego ukształtowania terenu. Średnie roczne temperatury wynoszą od 10 do 12,2 °C w poszczególnych częściach niziny. Zimy są zimne, ale znacznie łagodniejsze we wschodniej części ze względu na wpływ klimatyczny Morza Czarnego i mniejsze wahania temperatury. W innych porach roku dominują masy powietrza morskiego z zachodu i północnego zachodu. Lata są gorące i suche. Średnia temperatura dzienna najcieplejszego miesiąca wynosi od 21,5 do 24,0 °C. Nizina Naddunajska ma najwyższy roczny zakres temperatur (25 °C). Średnie roczne opady deszczu wynoszą od 450 do 650 mm. Na większości obszaru Niziny Naddunajskiej gleby tworzyły się na podłożu lessowym. Porasta je przeważająco stepowa i leśna roślinność. Gleby stanowi w dużej mierze czarnoziem (węglanowy, typowy, wypłukany i podzolizowany) i szare gleby leśne. Wina białe charakteryzuje złożony aromat z dominującymi owocami cytrusowymi oraz nutami ziół, świeżej trawy i dzikich kwiatów. Smak jest świeży i harmonijny, o zrównoważonej kwasowości 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, śliwki, przyprawy, wanilia i orzechy. Smak jest zrównoważony i soczysty, łagodnie taninowy i charakteryzujący się owocową świeżością. Specyfika i charakterystyczne właściwości produkowanych win wynikają z następujących czynników: umiarkowany klimat kontynentalny z gorącym, suchym latem; nisko położone równiny, wzgórz i płaskowyże; czarnoziemy (węglanowe, typowe, wypłukane i podzolizowane) i szare gleby leśne ukształtowane na podłożu lessowym; oraz ograniczenia wynikające z czynnika ludzkiego.

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

Дунавска равнина

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/updocs/1323061686662190_Specifikacia.Dunavska.ravnina.2023.pdf