



C/2025/3462

30.6.2025

**Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace výrobku chráněného zeměpisného označení v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(C/2025/3462)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 <sup>(1)</sup>.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY PROVÁDĚNÉ NA ÚROVNI UNIE**

**„Дунавска равнина“**

**PGI-BG-A1538-AM03**

**Datum podání žádosti: 6.7.2023**

**ZMĚNA**

**1. Žadatel a oprávněný zájem**

Černomořská regionální vinařská komora

Černomořská regionální vinařská komora sdružuje pěstitele a výrobce vína, kteří vyrábějí víno s CHZO „Дунавска равнина“.

**2. Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název výrobku

☒ Druh výrobků z révy vinné

☒ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

**3. Popis a důvody ke změně**

**3.1 Doplnění kategorie jakostního šumivého vína z odrůdy Gergana do CHZO „Дунавска равнина“**

Černomořská regionální vinařská komora podala žádost o zařazení nové kategorie výrobku jakostního šumivého vína z odrůdy Gergana do specifikace výrobku. Víno má velmi dobré organoleptické a analytické vlastnosti a je na trhu žádané. Zařazení nové kategorie „jakostního šumivého vína“ do CHZO Дунавска равнина posílí pověst a značku zeměpisného označení. To zase zvýší hodnotu vyráběných vín. Tato změna se týká bodu 2 specifikace výrobku „Technologie výroby, popis vína a analytické vlastnosti“. To se týká také oddílu 3 „Kategorie výrobků z révy vinné“, oddílu 4 „Popis vína“ a oddílu 8 „Popis souvislosti“ jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 3.2 Přidání odrůdy Gergana pro výrobu jakostního šumivého vína

Černomořská regionální vinařská komora podala žádost o specifikaci výrobku, aby byla odrůda Gergana zařazena na seznam odrůd révy vinné povolených pro výrobu vína s CHZO „Дунавска равнина“.

Gergana je bulharská odrůda révy vinné, která se vyskytuje pouze v oblasti Podunajské nížiny. Představuje vynikající materiál pro výrobu přírodně šumivých vín. Tato změna se týká bodu 5 specifikace výrobku „Moštové odrůdy povolené pro výrobu vína s označením CHZO „Дунавска равнина““. Týká se rovněž oddílu 7 jednotného dokumentu „Moštová odrůda (moštové odrůdy)“.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název (názyvy)

Дунавска равнина

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

#### 3. Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

Kód kombinované nomenklatury

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

#### 4. Popis vína (vín)

1. Bílá vína

Jasnost: čirá kapalina. Malé množství barevného sedimentu vzniklého delším zráním v láhvi je přípustné.

Barva – slámově žlutá se zelenkavými odlesky.

Vůně a chuť – komplexní vůně s převahou citrusových plodů a tóny bylin, čerstvé trávy a planých květů. Chuť je svěží, s vyváženou kyselostí, harmonická s dlouhou dochutí.

Celkový obsah cukru:

— pro suchá vína – do 4 gramů na litr, nebo maximálně 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru,

— pro polosuchá vína – více než maximální hodnoty pro suchá vína, avšak ne více než 12 gramů na litr nebo 18 gramů na litr, pokud celkový obsah kyselin vyjádřený v gramech kyseliny vinné na litr je nejvýše o 10 gramů nižší než obsah zbytkového cukru,

— pro polosladká vína – více než maximální hodnoty pro polosuchá vína, avšak ne více než 45 gramů na litr,

— u sladkých vín – více než 45 gramů na litr.

Bezcukerný extrakt – nejméně 16 gramů na litr.

Maximální celkový obsah alkoholu odpovídá hodnotám stanoveným v platných právních předpisech EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |                                                   |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 10                                                |
| Minimální celková kyselost                                       | 4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 13,3                                              |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 200                                               |

## 2. Růžové víno

Jasnost: čirá kapalina. Malé množství barevného sedimentu vzniklého delším zráním v láhvi je přípustné.

Barva – jasně růžová.

Vůně a chuť – ve vůni převládá červené lesní ovoce a peckoviny. Chuť je jemná, se zakulacenou strukturou a lahodnými tóny ostružin a zralých třešní. Závěr je výrazný, lehce trpký, s výraznou svěžestí.

Celkový obsah cukru:

- pro suchá vína – do 4 gramů na litr, nebo maximálně 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru,
- pro polosuchá vína – více než maximální hodnoty pro suchá vína, avšak ne více než 12 gramů na litr nebo 18 gramů na litr, pokud celkový obsah kyselin vyjádřený v gramech kyseliny vinné na litr je nejvýše o 10 gramů nižší než obsah zbytkového cukru,
- pro polosladká vína – více než maximální hodnoty pro polosuchá vína, avšak ne více než 45 gramů na litr,
- u sladkých vín – více než 45 gramů na litr.

Bez cukerný extrakt – nejméně 16 gramů na litr.

Maximální celkový obsah alkoholu odpovídá hodnotám stanoveným v platných právních předpisech EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |                                                   |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 10                                                |
| Minimální celková kyselost                                       | 4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 13,3                                              |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 200                                               |

## 3. Červená vína

Jasnost: čirá kapalina. Malé množství barevného sedimentu vzniklého delším zráním v láhvi je přípustné.

Barva – rubínově červená.

Vůně a chuť – vůně zahrnující červené a černé lesní ovoce, slívy, koření, vanilku a ořechy. Chuť s jemnými tříslovinami, vyvážená, šťavnatá s ovocnou svěžestí.

Celkový obsah cukru:

- pro suchá vína – do 4 gramů na litr, nebo maximálně 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru,
- pro polosuchá vína – více než maximální hodnoty pro suchá vína, avšak ne více než 12 gramů na litr nebo 18 gramů na litr, pokud celkový obsah kyselin vyjádřený v gramech kyseliny vinné na litr je nejvýše o 10 gramů nižší než obsah zbytkového cukru,
- pro polosladká vína – více než maximální hodnoty pro polosuchá vína, avšak ne více než 45 gramů na litr,
- u sladkých vín – více než 45 gramů na litr.

Bezucerný extrakt – nejméně 20 gramů na litr.

Maximální celkový obsah alkoholu odpovídá hodnotám stanoveným v platných právních předpisech EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |                                                   |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 10                                                |
| Minimální celková kyselost                                       | 4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 15                                                |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 150                                               |

## 4. Jakostní šumivé víno

Víno se vyrábí z hroznů odrůdy Gergana.

Jasnost – malé množství barevného sedimentu vzniklého delším zráním v láhvi je přípustné.

Barva – slámově žlutá se zelenkavými odlesky.

Vůně a chuť – charakteristická intenzivní vůně máty peprné a máty klasnaté, svěží a vhodná ke zrání.

Celkový obsah cukru:

- brut nature – obsah cukru je nižší než 3 gramy na litr,
- extra brut – obsah cukru je mezi 0 a 6 gramy na litr,
- brut – obsah cukru je nižší než 12 gramů na litr,
- extra suché – obsah cukru je mezi 12 a 17 gramy na litr,
- suché – obsah cukru je mezi 17 a 32 gramy na litr,

- polosuché – obsah cukru je mezi 32 a 50 gramy na litr,
- sladké – obsah cukru je vyšší než 50 gramů na litr.

Bezucukrný extrakt – nejméně 16 gramů na litr.

Maximální celkový obsah alkoholu odpovídá hodnotám stanoveným v platných právních předpisech EU.

Přetlak způsobený oxidem uhličitým v roztoku při teplotě 20 °C v uzavřených nádobách odpovídá hodnotám stanoveným v platných právních předpisech EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |                                                     |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |                                                     |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 9                                                   |
| Minimální celková kyselost                                       | 5,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 13,3                                                |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 185                                                 |

## 5. Enologické postupy

### Základní enologické postupy

#### 1. Výnos

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Maximální výnos vína: maximálně 70 l vína vyrobeného ze 100 kg hroznů.

#### 2. Základní enologické postupy při výrobě jakostního šumivého vína

##### Základní enologické postupy

Jakostní šumivé víno se vyrábí tradiční metodou v souladu s platnými evropskými právními předpisy.

Hrozny pro přírodně šumivé víno po alkoholovém kvašení stráví nejméně šest měsíců na kalech.

#### 3. Maximální výnosy

13 000 kilogramů hroznů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená oblast produkce vína s CHZO „Дунавска равнина“ se nachází na území těchto lokalit: Oblast Montana: Berkovica, Bojčinovci, Brusarci, Čiprovci, Georgi Damjanovo, Jakimovo, Lom, Medkovec, Montana, Vălčedrăm a Văršec. Oblast Vidin: Belogradčik, Bojnica, Bregovo, Čuprene, Gramada, Kula, Makreš, Novo Selo, Ružinci, Vidin a Dimovo. Oblast Vraca: Bjala Slatina, Borovan, Chajredin, Kozloduj, Krivodol, Mezdra, Mizija, Orjachovo, Roman a Vraca. Oblast Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo a Drjanovo. Oblast Loveč: Letnica, Loveč, Lukovit, Trojan, Ugărčin a Jablanica. Oblast Pleven: Belene, Červen Brjag, D. Mitropolija, Dolni Dăbnik, Guljanci, Iskăr, Kneža, Levski, Nikopol, Pleven a Pordim. Oblast Veliko Tărnovo: Gorna Orjachovica, Ljaskovec, Pavlikeni, Polski Trămbeš, Stražica, Suchindol, Svištov, Veliko Tarnovo, Zlatarica a Elena. Oblast Razgrad: Car Kalojan, Isperich, Kubrat, Loznica, Razgrad a Zavet. Oblast Ruse: Bjala, Borovo, Cenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili a Slivo Pole. Oblast Silistra: Glavinica, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kajnardža, Silistra a Sitovo. Oblast Tărgoviște: Omurtag, Opaka, Popovo a Tărgoviște. Oblast Dobrič: Balčik, General Toševo, Kavarna, Šabla, Dobrič, Krušari a Tervel. Oblast Šumen: Chitrino, Kaolinovo, Kaspičan, Novi Pazar, Šumen, Smjadovo, Veliki Preslav, Vărbica, Venec a Nikola Kozlevo. Oblast Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Bjala, Devňa, Dolni Čiflik, Dălgopol, Proviadija, Suorovo, Varna, Vetrino a Vălči Dol. Oblast Sofie: Botevgrad a Pravec. Z vymezené zeměpisné oblasti jsou vyloučeny následující lokality uvedené podle obštin: Obština Belogradčik: vesnice Graničak, Praužda, Salaš a Stakevci. Obština Čiprovci: vesnice Martinovo a Prevala. Obština Georgi Damjanovo: vesnice Dălgi Del a Kopilovci. Obština Berkovica: vesnice

Čerešovica. Obština Vărăšec: vesnice Gorna Bela Rečka, Gorno Ozirovo a Dolno Ozirovo. Obština Vraca: vesnice Ljutadžik. Obština Botevgrad: vesnice Gurkovo, Kraevo, Radotina a Trudovec. Obština Pravec: vesnice Razliv. Obština Trojan: vesnice Balkanec, Beli Osām, Goljama Željazna, Gumoštnik, Dobrodan, Orešak, Staro Selo, Terzijsko, Černi Osām, Čiflik a Šipkovo. Obština Loveč: vesnice Stefanovo, Malinovo a Bālgarene. Obština Seylievo: vesnice Boazāt, Valevci, Vojniška, Djalak, Krāvenik, Kupa, Mlečevo, Selištē, Stokite, Tabāška, Ugorelec a Šopite. Obština Gabrovo: vesnice Balanite, Bojčeta, Boriki, Žālteš, Zeleno Dārvo, Maluša, Orlovci, Potok, Čarkovo a Černevc. Obština Veliko Tārnovo: vesnice Vojneža, Vonešta Voda, Vāglevc, Kladni Ďal, Osenarite a Rajkovci. Obština Elena: vesnice Bebrovo, Bejkovci, Bujnovci, Vālčovci, Ganev Dol, Gramatici, Debeli Rāt, Drenta, Ivanivanovci, Ignatovci, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Marjan, Mijkovci, Palici, Popska, Ruchovci, Svetoslavci, Tođuvci a Čakali. Obština Zlatarica: vesnice Dedinci, Dālgi Pripek, Ravnovo, Razsocha a Rosno. Obština Stražica: vesnice Vodno, Železarci a Kavlak. Obština Popovo: vesnice Dolna Kabda, Konak a Marčino. Obština Tārgovište: vesnice Božurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprec, Pajduško, Presijan, Prolaz, Tārnovca, Cvetnica a Čerkovna. Obština Omurtag: vesnice Belomorci, Velikdenče, Verenci, Gorna Chubavka, Gorsko Selo, Dolna Chubavka, Zelena Morava, Zmejno, Iljno, Kamburovo, Kozma Prezviter, Krasnoselci, Panajot Chitovo, Paničino, Petrino, Ptičevo a Stanec. Obština Vārbica: vesnice Tušovica. Obština Smjadovo: vesnice Riš.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Aligote

Ahelay

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  
Rkaciteli – 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 Elik sir  
Chardonnay  
Chenin – Chenin Blanc  
Shiroka Melnishka Loza – Melnik  
Ugni Blanc – Claret  
Ugni Blanc – Sent Emilion

## 8. Popis souvislostí

### Víno

Specifické klimatické a půdní faktory v kombinaci s lidským faktorem vedou k tomu, že vína vyráběná v této oblasti mají bohatou ovocnou vůni a svěží chuť s velmi dobrou rovnováhou kyselin a tříslovin.

Bílá vína mají komplexní vůni s převahou citrusových plodů a tóny bylin, čerstvé trávy a planých květů. Chuť je svěží, s vyváženou kyselostí, harmonická s dlouhou dochutí.

V růžových vínech převládá vůně červených lesních plodů a peckovin. Chuť je jemná, se zakulacenou strukturou a lahodnými tóny ostružin a zralých třešní. Závěr je výrazný, lehce trpký, s výraznou svěžestí.

V červených vínech se objevují vůně červeného a černého lesního ovoce, sliv, koření, vanilky a ořechů. Jsou chuťově výrazná, s jemnými tříslovinami, vyvážená a šťavnatá s ovocnou svěžestí.

### Jakostní šumivé víno

Jakostní šumivé víno se vyrábí z odrůdy Gergana, která vznikla křížením odrůd Dimyat a Muscat Ottonel. Právě vlastnosti těchto dvou zdrojových odrůd jsou důvodem, proč se u odrůdy Gergana snoubí vynikající aromatické vlastnosti s vysokou kyselostí, což přispívá k výrobě šumivých vín vynikající kvality.

Hrozny pro výrobu jakostního šumivého vína se sklízí ve fyziologické zralosti, s cukernatostí 16,5–17,5 % a titrační kyselostí 12,00–14,00 gramů na litr.

Čerstvě sklizené hrozny se odstopkují a lisují při teplotě 10 až 14 °C a 35 % šťávy se nechá volně odtéct za inertních podmínek. Zbýlá hroznová dužnina se lisuje jednu hodinu při tlaku 0,6 baru. Po zpracování se vylisovaná frakce smíchá s volně odečtenou šťávou a enzymaticky se číří po dobu 24 hodin při teplotě 8–10 °C. Poté se vloží do kvasné nádoby a spustí se alkoholové kvašení. Víno v něm zůstává 20 dní při teplotě 14–16 °C.

Hrozny pro přírodně šumivé víno po alkoholovém kvašení stráví nejméně šest měsíců na kalech. Víno se poté stáčí do lahví s tirážním likérem pro druhé kvašení při teplotě 15–20 °C a zraje nejméně 24 měsíců, než se provede stříhání a odkalování.

Lahve jsou uzavřeny zátkami a drátěnými klíčky.

Vlivem přírodních a lidských faktorů se vyrobené jakostní šumivé víno vyznačuje specifickou vůní máty peprné a máty klasnaté. Je svěží a zároveň má potenciál stárnout.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Zeměpisné označení lze použít pro vína vyrobená ze směsí, pokud 85 % použitých hroznů pochází z oblasti uvedené na etiketě.

**Odkaz na specifikaci výrobku**

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

---