



C/2024/5858

27.9.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/5858)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Babadag”

PDO-RO-A1424-AM01

Data przekazania informacji: 1 lipca 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie odmian winorośli do produkcji wina

Zmieniono specyfikację produktu, aby uwzględnić nowe odmiany winorośli, które można wykorzystywać do produkcji win, tj. białe odmiany Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz i Viognier oraz odmiany przeznaczone do produkcji wina czerwonego Syrah, Burgund mare, Petit verdot i Cabernet franc.

Zmieniono rozdział IV specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

2. Uwzględnienie nowych właściwości organoleptycznych win

Zmieniono specyfikację produktu, aby uwzględnić właściwości organoleptyczne win produkowanych z odmian winorośli zgłoszonych do produkcji, zarówno w przypadku win białych (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz i Viognier), jak i win czerwonych (Syrah, Burgund mare, Petit verdot i Cabernet franc).

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

3. Zmiana dopuszczalnych wielkości zbiorów winogron i produkcji wina

Zmieniono specyfikację produktu w celu zwiększenia dopuszczalnych wielkości zbiorów winogron i produkcji wina, ponieważ winnice utworzone w ramach programów restrukturyzacji/konwersji przy użyciu wybranych klonów wykazały wzrost maksymalnych poziomów produkcji winogron, a co za tym idzie – produkcji wina. Oznacza to, że należy zwiększyć maksymalne wartości, zapewniając jednocześnie zachowanie szczególnej jakości kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Zmieniono rozdziały V i VI specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

4. Przeformułowanie warunków odnoszących się do winnic i jakości upraw

Zmieniono specyfikację produktu i preredagowano niektóre warunki dotyczące charakterystyki winnic. Zmiany dotyczą informacji na temat czystości odmianowej, gęstości nasadzeń (minimalna liczba krzewów winorośli na hektar) i zielonych zbiorów.

W związku z tym zmieniono rozdział VIII specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

5. Dodanie warunku zbiorów – poziom cukru podczas zbioru winogron

Rumuńskie przepisy krajowe przewidują minimalną zawartość cukru 230 g/l w momencie zbioru winogron w przypadku win, na których etykietce można umieścić określenie tradycyjne DOC-CIB [kontrolowana nazwa pochodzenia – zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią]. Konieczne było zatem wprowadzenie zmian w specyfikacji produktu, aby uwzględnić ten przepis prawny, ponieważ zawartość cukru może osiągnąć ten poziom w winogronach na obszarze nazwy pochodzenia. Z tego względu należało uwzględnić ten wymóg w odniesieniu do winogron zbieranych na potrzeby produkcji win o kontrolowanej nazwie pochodzenia Babadag.

Zmieniono rozdział VII specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

6. **Wskazanie warunków odnoszących się do przetwarzania winogron/rozlewania i butelkowania win**

Zmieniono specyfikację produktu, aby uwzględnić pewne warunki związane z przetwarzaniem winogron oraz rozlewaniem i butelkowaniem win, które dotyczą wyznaczonego obszaru i obszarów sąsiadujących.

Niektóre etapy mogą odbywać się na obszarach sąsiadujących, w istniejących zakładach w tej samej jednostce administracyjnej lub w zakładach zlokalizowanych w jednostkach administracyjnych z nią sąsiadujących. Należy powiadomić o tym właściwy organ.

Rozlewanie i butelkowanie win może odbywać się poza sąsiedztwem wyznaczonego obszaru, o ile w procesie tym przestrzegane są zasady produkcji określone w specyfikacji produktu.

Zmieniono rozdział IX specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

7. **Dodanie praktyk technologicznych w zakresie przetwarzania niektórych win**

Zmieniono specyfikację produktu w celu uwzględnienia krótkich informacji na temat niektórych technik przetwarzania wina: uzyskanie wina różowego z białych winogron, win białych z czerwonych winogron, wina pomarańczowego z białych winogron oraz wina lodowego jako wina niemusującego poprzez przesylenie, w celu rozszerzenia zakresu rodzajów win niemusujących, które mogą być wytłaczane z białych i czerwonych winogron.

Zmieniono rozdział IX specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

8. **Dodanie nowych parametrów analitycznych/organoleptycznych win**

Zmieniono specyfikację produktu w celu uwzględnienia niektórych przepisów dotyczących analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych win.

W celu zachowania jasności i biorąc pod uwagę fakt, że zaczęto produkować wina, które wydają się ewoluować w kierunku zawartości alkoholu wyższej niż 15 % obj. określonej w przepisach, konieczne było uwzględnienie w specyfikacji produktu zapisu, że zawartość alkoholu wzrasta do maksymalnie 20 % obj. określonej w przepisach, gdy wina produkowane są bez wzbogacania.

Dodano specyficzne parametry organoleptyczne odnoszące się do odmian winorośli przeznaczonych do produkcji.

Zmieniono specyfikację produktu w celu uwzględnienia warunków odnoszących się do rodzajów wina, które można produkować, sklasyfikowanych według zawartości cukru, wyrażonej jako glukoza i fruktoza.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

9. **Przeredagowanie warunków wprowadzania do obrotu**

Zmieniono specyfikację produktu, aby uwzględnić opcjonalny wymóg uwzględniania na etykiecie informacji takich jak „winnica”, „gospodarstwo” lub odniesienia do wyróżnień przyznawanych za partie wina, wyjątkowe roczniki lub wszelkie inne ważne wydarzenia związane z produkcją wina lub wprowadzaniem go do obrotu.

W celu zachowania przejrzystości przeredagowano niektóre warunki dotyczące butelkowania win oraz teksty umieszczone na etykietach, aby były zgodne z krajowymi przepisami dotyczącymi etykietowania.

Zmieniono specyfikację produktu w celu uwzględnienia warunku dotyczącego win, które poddano okresowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej dwa lata lub których całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi przynajmniej 13 % i w przypadku których nie obowiązują limity kwasowości lotnej w winach białych i czerwonych.

Zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

10. **Dodanie nazwy określenia tradycyjnego z przepisów krajowych**

Zmieniono specyfikację produktu w celu uwzględnienia nazwy określenia tradycyjnego wskazanej w przepisach krajowych, a mianowicie DOC-CIB („cules la innobilarea boabelor”) [zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią]. Termin ten odnosi się do zawartości cukru w momencie zbioru winogron i można go umieszczać na etykiecie, gdy zawartość cukru w czasie zbioru winogron wynosi co najmniej 230 g/l.

Termin DOC-CIB jest uregulowany w przepisach krajowych (załącznik nr 5 do zarządzenia nr 732/2005 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, z późniejszymi zmianami).

Zmieniono rozdział XIII specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

11. **Przeformułowanie warunków odnoszących się do wina niespełniającego wymogów**

Zmieniono specyfikację produktu, aby przeredagować niektóre warunki dotyczące wprowadzania do obrotu wina, które nie jest już zgodne z przepisami, określając kroki i warunki odnoszące się do możliwości przeklasyfikowania wina z powodu braku zgodności z przepisami.

Zmieniono rozdział XIV specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

12. **Aktualizacja danych kontaktowych właściwego organu**

Zmieniono specyfikację produktu w celu zaktualizowania danych kontaktowych właściwego organu odpowiedzialnego za kontrolę i zarządzanie w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia.

Zmieniono rozdział XV specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

13. **Przedstawienie warunków zmiany specyfikacji produktu**

Zmieniono specyfikację produktu, aby jasno określić warunki, na jakich można zmienić specyfikację wina w celu zachowania zgodności z przepisami prawa dotyczącymi zmiany specyfikacji produktu.

Zmieniono rozdział XV specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Babadag

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

— 2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win białych/różowych

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina białe niemusujące charakteryzują się harmonijną, zrównoważoną strukturą i dobrą kwasowością. Jeżeli chodzi o bukiet, wyczuwalne są aromaty owocowe (owoce cytrusowe, gruszki, jabłka), z kwiatowymi nutami kwiatów winorośli, świeżo skoszonego siana, czarnego bzu, lipy i akacji. Mają barwę od żółtej do zielonkawożółtej, słomkowożółtej, a nawet złocistożółtej. Ich smak jest owocowy i świeży.

Wina różowe niemusujące charakteryzują się aromatami czerwonych owoców, truskawek, wiśni i malin oraz rześkim, orzeźwiającym smakiem. Mogą mieć barwę łososiową, różaną lub różową jak skórka cebuli.

Wina wytrawne charakteryzują się mineralnymi, kwiatowymi, brzoskwiowymi i cytrynowymi aromatami. Wina z zawartością cukru resztkowego mogą być miodowe, kwiatowe i aksamitne o aromacie dojrzałych żółtych owoców. Zarówno wina wytrawne, jak i te z zawartością cukru resztkowego mają wyjątkowy potencjał do ewoluowania w czasie, rozwijając aromatyczną i strukturalną złożoność.

(Maksymalny limit całkowitej zawartości alkoholu może wynosić do 20 % obj. w przypadku win, które wyprodukowano bez wzbogacania).

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone niemusujące charakteryzują się pełnym bukietem, dobrze zintegrowanymi taninami i odcieniami rubinowej czerwieni, purpurowej czerwieni, ceglastej czerwieni i czerwieni owocu granatu. Odznaczają się aromatami bardzo dojrzałych czerwonych owoców, suszonych śliwek i czarnych owoców leśnych, natomiast w winach dojrzałych wyczuwalne są aromaty wanilii, kawy, czekolady i przypraw. Niektóre wina mogą mieć niezwykłą strukturę taninową, z wyrazistymi taninami, które nadają im skoncentrowany aromat czerwonych owoców. Długi czas dojrzewania zapewnia szczególnie właściwości i pikantne nuty połączone z aromatami wanilii. Dojrzewanie również nadaje im specyficzny charakter, dzięki dobrze zintegrowanym taninom.

(Maksymalny limit całkowitej zawartości alkoholu może wynosić do 20 % obj. w przypadku win, które wyprodukowano bez wzbogacania).

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina lodowe mogą być białe, różowe lub czerwone. Wina białe charakteryzują się złocistożółtymi odcieniami, różowe są jasnoróżowe, a czerwone mają barwę purpurowoczerwoną. Ich smak jest pełny, kremowy, przywodzący na myśl mięsiste owoce (morele, brzoskwinie), truskawki, jeżyny i przejrzałe owoce leśne.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00

- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Winogrona, z których otrzymuje się wina objęte nazwą pochodzenia Babadag, mogą być przetwarzane na odpowiednim wyznaczonym obszarze lub na obszarach z nim sąsiadujących, w obrębie tej samej jednostki administracyjnej lub w jej sąsiedztwie. Winogrona mogą być również przetwarzane poza sąsiedztwem wyznaczonego obszaru, o ile w procesie tym przestrzegane są zasady produkcji określone w specyfikacji produktu.

Rozlewanie i butelkowanie win objętych nazwą pochodzenia może odbywać się w zakładach na wyznaczonym obszarze objętym nazwą pochodzenia lub na obszarach sąsiadujących, w istniejących zakładach w tej samej jednostce administracyjnej lub w zakładach zlokalizowanych w sąsiadujących z nią jednostkach administracyjnych. Rozlewanie i butelkowanie win może odbywać się poza sąsiedztwem wyznaczonego obszaru, o ile w procesie tym przestrzegane są zasady produkcji określone w specyfikacji produktu.

Jeśli przetwarzanie winogron oraz rozlewanie i butelkowanie produktów sektora wina odbywa się poza wyznaczonym obszarem objętym nazwą pochodzenia, producent musi powiadomić ONVPV [krajowy urząd ds. winorośli i wina] co najmniej 24 godziny przed rozpoczęciem procesu technologicznego wskazanego w powiadomieniu, chyba że zakłady produkcji wina lub rozlewnie należą do tego samego podmiotu gospodarczego i znajdują się w jednostce administracyjnej, w której położony jest obszar objęty nazwą pochodzenia, lub w sąsiadujących okręgach (taki podmiot powinien być właścicielem lub operatorem winnic, zakładów produkcji wina i rozlewni).

2. Praktyka uprawy

Praktyka uprawy

Winnice, z których otrzymywane są wina opatrzone kontrolowaną nazwą pochodzenia Babadag, muszą mieć czystość odmianową na poziomie co najmniej 85 %;

- gęstość nasadzeń – co najmniej 4 000 krzewów winorośli na hektar;
- zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie véraison, gdy potencjalna produkcja przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji produktu.

W winnicach należy zapewnić skuteczną ochronę fitosanitarną i dobry stan zdrowia upraw, a w deszczowych jesiennych miesiącach, gdy istnieje ryzyko ataku pleśni, zaleca się częściową defoliację wokół winogron na podkładkach o dużej masie liściowej. W przypadku win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia stosuje się szczególne metody zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapewnić jakość odpowiadającą kategorii kontrolowanej nazwy pochodzenia.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roze, Viognier

15 000 kg winogron z hektara

2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

14 000 kg winogron z hektara

3. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roze, Viognier

105 hektolitrow z hektara

4. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

98 hektolitrow z hektara

5. Maksymalne zbiory winogron w przypadku wina lodowego (kg/ha). Dopuszczalna wielkość produkcji wina lodowego (hl/ha) wynosi maksymalnie 18 % hl/ha i maksymalnie 30 % zebranych winogron.

6 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Tulcza:

- miasto Babadag;
- gmina Sarichioi – wsie Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil i Sabangia;
- gmina Ceamurlia de Jos – wsie Ceamurlia de Jos i Lunca;
- gmina Valea Nucarilor – wsie Agighiol, Valea Nucarilor, Iazurile;
- gmina Peceneaga – wieś Peceneaga;
- gmina Ostrov – wieś Ostrov;
- gmina Dăeni – wieś Dăeni;
- gmina Turcoaia – wieś Turcoaia;
- gmina Jurilovca – wieś Jurilovca;
- gmina Baia – wieś Baia.

Okręg Konstanca:

- gmina Mihai Viteazu – wsie Mihai Viteazu i Sinoie;
- gmina Istria – wsie Istria i Nuntași;
- gmina Cogealac – wsie Cogealac, Tariverde i Fântânele.

7. **Odmiany winorośli**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Burgund Mare N - Grosse Burgunder, Blaufränkisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leánka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Petit Verdot N

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Viognier B - Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Opis związku lub związków

Związek z wyznaczonym obszarem

Obszar wyznaczony dla kontrolowanej nazwy pochodzenia Babadag znajduje się w jednostce morfostrukturalnej środkowej Dobruży, w której główną skałą, na której powstały gleby tego obszaru, jest less o grubości ponad 20 metrów. Gleba odznacza się bardzo dobrymi właściwościami fizycznymi i chemicznymi oraz dobrą przepuszczalnością, porowatością i średnią gliniasto-piaszczystą teksturą.

Przeważają tu gleby z klasy czarnoziemiu, słabo osiadłe, o charakterze zasadowym (pH 8,0–8,2) i umiarkowanej zawartości węgla wapnia. Są one odpowiednio zaopatrzone w azot, fosfor i potas (NPK) i posiadają III klasę przydatności, co wskazuje na bardzo dobre warunki do uprawy winorośli. Średnia głębokość wód gruntowych wynosi około 10 m.

Średnia roczna temperatura wynosi nieco ponad 11 °C, a roczny poziom opadów mieści się w przedziale 400–445 mm.

Wyznaczony obszar objęty nazwą pochodzenia Babadag, który znajduje się w okręgu Tulcza, niedaleko jeziora Razim, obejmuje winnice położone na obszarach pagórkowatych, takich jak Jurilovca, Sarichioi i Valea Nucariilor.

Obszar ten jest bogaty w znaleziska archeologiczne z IV i V w. p.n.e., które dowodzą, że uprawiano tu winorośl. Zaliczają się do nich odkrycia archeologiczne w starożytnym mieście Histria, gdzie pod podłogą świątyni lub w grobowcu odkryto amfory, w których przechowywano wino składane w ofierze.

W średniowieczu syryjski kronikarz Paweł z Aleppo, podróżujący z patriarchą Makarym z Antiochii, pisał o napotkanych w rejonie Babadag „niezwykłych winorośliach, z których wytwarza się znakomite wino”.

Pojedyncze winnice wsi Enisala, Sarichioi i Zebil, zlokalizowane po stronie płaskowyżu Babadag w kierunku Morza Czarnego, charakteryzują się szkieletowymi rędzinami, które sprzyjają uprawie odmiany Cabernet, a po południowo-zachodniej stronie płaskowyżu warunki w winnicach takich wsi, jak Dăeni, Agighiol i Valea Nucariilor, sprzyjają uprawie wyjątkowej jakości odmian takich jak Riesling italian i Merlot.

Najwyższej jakości wytrawne czerwone wina Cabernet Sauvignon produkowane są w północnej części Dobrudży na płaskowyżu Casimcea od strony systemu lagun Razim-Sinoe, podczas gdy po stronie Dunaju produkuje się wytrawne i półwytrawne wina białe Riesling italian, a także doskonałe wina Cabernet Sauvignon i Merlot.

Wszystkie te cechy, wraz z bliskością dużych jezior i delty Dunaju, nadają szczególne cechy winogronom i winom produkowanym na tym obszarze, charakteryzującym się zrównoważoną zawartością alkoholu i kwasowością, wysokim ekstraktem i cenionymi właściwościami sensorycznymi.

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

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win kontrolowaną nazwą pochodzenia Babadag można uzupełnić jedną z następujących nazw winnic: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARIILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Przetwarzanie, produkcja, rozlewanie, butelkowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Winogrona, z których otrzymuje się wina objęte nazwą pochodzenia Babadag, mogą być przetwarzane na odpowiednim wyznaczonym obszarze lub na obszarach z nim sąsiadujących, w obrębie tej samej jednostki administracyjnej lub w jej sąsiedztwie. Winogrona mogą być również przetwarzane poza sąsiedztwem wyznaczonego obszaru, o ile w procesie tym przestrzegane są zasady produkcji określone w specyfikacji produktu.

Rozlewanie i butelkowanie win objętych nazwą pochodzenia Babadag może odbywać się w zakładach na wyznaczonym obszarze objętym nazwą pochodzenia lub na obszarach sąsiadujących, w istniejących zakładach w tej samej jednostce administracyjnej lub w zakładach zlokalizowanych w sąsiadujących z nią jednostkach administracyjnych. Rozlewanie i butelkowanie win może odbywać się poza sąsiedztwem wyznaczonego obszaru, o ile w procesie tym przestrzegane są zasady produkcji określone w specyfikacji produktu.

Jeśli przetwarzanie winogron oraz rozlewanie i butelkowanie produktów sektora wina odbywa się poza wyznaczonym obszarem objętym nazwą pochodzenia, producent musi powiadomić ONVPV [krajowy urząd ds. winorośli i wina] co najmniej 24 godziny przed rozpoczęciem procesu technologicznego wskazanego w powiadomieniu, chyba że zakłady produkcji wina lub rozlewnie należą do tego samego podmiotu gospodarczego i znajdują się w jednostce administracyjnej, w której położony jest obszar objęty nazwą pochodzenia, lub w sąsiadujących okręgach (taki podmiot powinien być właścicielem lub operatorem winnic, zakładów produkcji wina i rozlewni).

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_babadag_modif_standard_579_26.03.2024_no_track_changes_2.pdf