C/2024/5858

27.9.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/5858)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Babadag“

PDO-RO-A1424-AM01

Дата на съобщението: 1 юли 2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Включване на сортове грозде във винопроизводството**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се включат нови сортове грозде, разрешени за производството на вино, по-специално сортовете за бели вина Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz, Viognier и сортовете за червени вина Syrah, Burgund mare, Petit verdot и Cabernet franc.

Изменят се глава IV от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

2. **Допълнение към органолептичните характеристики на вината**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се включат органолептичните характеристики на вината, получени от сортовете, чието включване в производството се заявява, за белите вина (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz, Viognier), както и за червените вина (Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Cabernet franc).

Глава XI от продуктовата спецификация се изменя, без това да засяга единния документ.

3. **Изменение на добива на лозаро-винарските продукти**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се увеличи добивът на лозаро-винарските продукти. Всъщност при насажденията, създадени в рамките на програми за преструктуриране/конверсия, и при насажденията от селектирани клонове се наблюдава увеличаване на максималния добив на грозде и следователно — на производството на вино, което означава, че максималните стойности трябва да бъдат увеличени, като същевременно се гарантира запазването на специфичното качество на DOC (denumirea de origine controlată — контролирано наименование за произход).

Изменят се глави V и VI от спецификацията и точка 5.2 от единния документ.

4. **Преформулиране на условията, свързани със засаждането и с качеството на реколтата**

Продуктовата спецификация се изменя и се преформулират някои условия, свързани с характерните особености на насажденията: информация за сортовата чистота, гъстотата на засаждане (брой на растенията на хектар), събирането на реколтата на зелено, и т.н.

Изменя се глава VIII от продуктовата спецификация, като това не засяга единния документ.

5. **Добавяне на условие, свързано с реколтата — съдържание на захар по време на събирането на реколтата**

Като се има предвид, че националното законодателство предвижда минимално съдържание на захар от 230 g/l по време на беритбата на гроздето, предназначено за вината, които могат да използват традиционното обозначение DOC-CIB, продуктовата спецификация следва да се допълни, за да се добави това условие на законодателството. Всъщност наименованието за произход позволява такова съдържание на захар, поради което това условие трябва да се предвиди за реколтата, предназначена за вината с контролирано наименование за произход Babadag.

Глава VII от продуктовата спецификация се изменя, без това да засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

6. **Посочване на условията, свързани с преработване на гроздето / опаковане и бутилиране на вината**

Продуктовата спецификация се допълва, за да се включат някои условия, свързани с преработването на гроздето, опаковането и бутилирането на вината, като условията се отнасят до определения район и намиращите се в съседство с него райони.

Някои етапи може да се извършват в съседните райони, в обекти, разположени в рамките на една и съща административно-териториална единица, или в такива, разположени в административно-териториални единици в непосредствена близост. Компетентният орган следва да бъде информиран за това.

Вината може да се опаковат и бутилират извън районите в съседство с определения район, при условие че при тези операции се спазват правилата за производство, определени в продуктовата спецификация.

Изменят се глава IX от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

7. **Добавяне на технологични практики за производството на някои видове вина**

Продуктовата спецификация се допълва, за да се включат кратки уточнения относно някои винопроизводствени технологични практики: получаване на вино розе от бяло грозде, на бяло вино от червено грозде, на оранжево вино от бяло грозде или получаване на ледено вино като тихо вино от презряло грозде, за да се разшири асортиментът на видовете тихи вина, които може да се произвеждат от бяло и червено грозде.

Изменят се глава IX от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

8. **Допълнение към аналитичните/органолептичните характеристики на вината**

Продуктовата спецификация се изменя и допълва с някои разпоредби, свързани с аналитичните/органолептичните характеристики на вината.

От съображение за яснота и с оглед на факта, че започват да се произвеждат вина, чиито концентрации изглежда превишават предвидената в законодателството стойност от 15 % об., е необходимо продуктовата спецификация да се допълни с условието, че алкохолното съдържание се повишава до максималната стойност, предвидена в законодателството, т.е. 20 % об., когато вината се произвеждат без обогатяване.

Продуктовата спецификация се допълва със специфичните органолептични характеристики на видовете вино, за производството на които се иска разрешение.

Освен това в продуктовата спецификация се добавят условия, свързани с видовете вино, които може да бъдат получени в зависимост от съдържанието на захар, изразено като глюкоза + фруктоза.

Изменят се глава XI от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

9. **Преформулиране на условията за предлагане на пазара**

Продуктовата спецификация се изменя и допълва с незадължително условие за етикетиране, включващо обозначения като „podgorie“ (лозе), „proprietate“ (имение) или позоваванията на отличия, присъдени на партиди вино, различни години на реколта или всяко друго важно събитие, свързано с производството/популяризирането на виното.

От съображения за яснота някои от условията за бутилиране на вината и документите, използвани за етикетирането, са преформулирани, за да бъдат приведени в съответствие със законодателството в областта на етикетирането.

Продуктовата спецификация се допълва с условие, отнасящо се до вината, които са преминали през етап на отлежаване с минимална продължителност две години или чието общо алкохолно съдържание в обемни проценти е по-голямо или равно на 13 % об., с дерогация по отношение на границите на съдържанието на летливите киселини за белите и червените вина.

Глава XII от продуктовата спецификация се изменя, без това да засяга единния документ.

10. **Добавяне на традиционно обозначение в националното законодателство**

Продуктовата спецификация се изменя и допълва с наименованието на традиционно обозначение, предвидено в националното законодателство, а именно „DOC-CIB“ (cules la înnobilarea boabelor — реколта, когато гроздето е засегнато от благородно гниене). Това обозначение отразява съдържанието на захар по време на беритбата на гроздето и може да се използва при етикетирането, когато минималното съдържание на захар по време на беритбата на гроздето е най-малко 230 g/l.

Обозначението DOC-CIB се урежда от националното законодателство (приложение 5 към постановление № 732/2005 на MAPDR [Министерство на земеделието и развитието на селските райони на Румъния], с последващите изменения и допълнения).

Глава XIII от продуктовата спецификация се изменя, без това да засяга единния документ.

11. **Преформулиране на условията, свързани с несъответстващото на изискванията вино**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се преформулират някои условия, свързани с оползотворяването на виното, чието съответствие с изискванията вече не е гарантирано, като се уточняват етапите и условията, при които виното може да бъде прекатегоризирано в случай на несъответствие.

Глава XIV от спецификацията се изменя, без това да засяга единния документ.

12. **Актуализиране на данните за контакт на компетентния орган**

Продуктовата спецификация се изменя, като се актуализират данните за контакт с компетентния орган, отговарящ за контрола и управлението на защитеното наименование за произход.

Глава XV от продуктовата спецификация се изменя, без това да засяга единния документ.

13. **Представяне на условията за изменение на продуктовата спецификация**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се посочат условията, при които продуктовата спецификация може да бъде изменена, за да се приведе в съответствие с разпоредбите на законодателството, уреждащо изменението на продуктова спецификация.

Глава XV от продуктовата спецификация се изменя, без това да засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Babadag

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Кодове по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

— 2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Аналитични и органолептични характеристики — бели вина/вина розе

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Тихите бели вина имат хармонична, балансирана структура и добра киселинност. Те са с плодови аромати (цитруси, круши, ябълки), цветни нотки на лозов цвят, прясно окосено сено, горски храсти, липов цвят и акация и са с жълт до зеленикавожълт, сламеножълт и дори златистожълт цвят. Вкусът е плодов и свеж.

Тихите вина розе имат аромат на червени плодове, ягоди, череши и малини и са с освежаващ вкус. Цветът може да бъде розово-оранжев (цвят на сьомга), розов или розов цвят на лучени люспи.

Сухите вина се характеризират с аромати на минерали, цветя, праскови и лимони. Произведени с остатъчна захар, вината могат да бъдат медени, флорални и плътни, с аромати на зрели жълти плодове. Както сухите вина, така и тези с остатъчна захар имат невероятен потенциал да се развиват с течение на времето, като придобиват комплексен аромат и структура.

(Максималното общо алкохолно съдържание може да достигне 20 % об. за вина, които са произведени без никакво обогатяване).

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. Аналитични и органолептични характеристики

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Тихите червени вина се характеризират с добре интегрирани плътни танини и нотки на рубиненочервено, виолетовочервено, тухленочервено и гранатовочервено. Ароматът им е на добре узрели червени плодове, сушени сини сливи и черни горски плодове; оставените да стареят вина имат аромати на ванилия, кафе, шоколад и подправки. Някои вина са със забележителна танинова структура, с мазни танини, придаващи концентриран аромат на червени плодове, който придобива особени качества след дълго отлежаване, както и пикантни нотки, съчетани с аромат на ванилия; стареенето също придава на вината отличителен характер благодарение на добре интегрираните танини.

(Максималното общо алкохолно съдържание може да достигне 20 % об. за вина, които са произведени без никакво обогатяване).

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. Аналитични и органолептични характеристики

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Ледените вина, които може да бъдат бели, розе или червени, се характеризират със златистожълти нотки при белите вина, с яркорозови нотки при вината розе и с малиновочервени нотки при червените вина. Вкусът е заоблен, кремообразен и плодов, на месести сочни плодове (кайсии, праскови), ягоди, къпини и презрели горски плодове.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Практики за производство на лозаро-винарски продукти

Приложими ограничения при производството на вината

Винените сортове грозде, от които се произвеждат вината с наименование за произход Babadag, може да се преработват в съответния определен район или в съседни райони, в същия обект или в близост до административно-териториалната единица. Гроздето може да се преработва извън районите в съседство с определения район, при условие че при тези операции се спазват правилата за производство, определени в продуктовата спецификация.

Вината с наименование за произход може да се опаковат и бутилират в предприятия, разположени в определения за наименованието район или в съседни райони, в предприятия, разположени в същата административно-териториална единица, или в предприятия, разположени в административно-териториални единици в непосредствена близост до нея. Вината може да се опаковат и бутилират извън районите в съседство с определения район, при условие че при тези операции се спазват правилата за производство, определени в продуктовата спецификация.

Когато преработването на гроздето, както и опаковането и бутилирането на лозаро-винарските продукти се извършват извън определения район на наименованието за произход, производителят трябва да информира ONVPV (румънската национална служба за лозарство и винарство) за това най-малко 24 часа преди началото на технологичния процес, посочен в документа, освен ако винопроизводствените центрове и/или структури за бутилиране не принадлежат на един и същ икономически оператор и не се намират в административно-териториалната единица, на която принадлежи наименованието за произход, или в граничещите с нея области (това може да бъде собственик или оператор на лозовите насаждения, центровете за производство и структурите за бутилиране).

2. Агротехническа практика

Агротехническа практика

Насажденията, от които се получават вината с контролирано наименование за произход Babadag, трябва да имат сортова чистота най-малко 85 %;

— гъстота на засаждане — най-малко 4 000 растения на хектар;

— събиране на реколтата на зелено — намаляване на броя на гроздовете в началото на зреенето, когато потенциалното производство надвишава максималните пределни стойности, разрешени съгласно продуктовата спецификация.

В лозовите масиви се осигуряват ефективна фитосанитарна защита и добро санитарно състояние на културите. При дъждовни есени, когато има риск от развиване на плесен, се препоръчва частично обезлистване в зоната на лозите с богата листна маса. За производството на вината с контролирано наименование за произход се използват специфични технологии в съответствие с действащото законодателство, които гарантират получаването на качество, съответстващо на категорията на контролираното наименование за произход.

5.2. *Максимални добиви*

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

15 000 килограма грозде от хектар

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

14 000 килограма грозде от хектар

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

   105 хектолитра от хектар.

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

   98 хектолитра от хектар.

5. Максимален добив грозде за ледено вино (kg/ha). Максималният добив вино за ледено вино (hl/ha) е 18 % hl/ha, т.е. максимално съотношение 30 % от количеството набрано грозде.

   6 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Област Tulcea:

— град Babadag;

— община Sarichioi — селата Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;

— община Ceamurlia de Jos — селата Ceamurlia de Jos, Lunca;

— община Valea Nucari — селата Agighiol, Valea Nucarilor, Iazurile;

— община Peceneaga — село Peceneaga;

— община Ostrov — село Ostrov;

— община Dăeni — село Dăeni;

— община Turcoaia — село Turcoaia;

— община Jurilovca — село Jurilovca;

— община Baia — село Baia.

Област Constanţa:

— община Mihai Viteazu — селата Mihai Viteazu, Sinoe;

— община Istria — селата Istria, Nuntaşi;

— община Cogealac — селата Cogealac, Tariverde и Fântânele.

7. **Винени сортове грозде**

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

Burgund Mare N — Grosser Burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Băbească neagră N — Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoşie B

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Merlot N — Bigney rouge

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Petit Verdot N

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

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

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon Blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

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

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

8. **Описание на връзката (връзките)**

Връзка с географския район

Географският район с контролирано наименование за произход Babadag се намира в морфоструктурната единица на Централна Добруджа, където основната скала, върху която са се образували почвите в региона, е льос с дебелина над 20 m. Почвата притежава много добри физико-химични свойства; характеризира се с пропускливост, порьозност и текстура със средни по размер частици, глинесто-песъклива.

Преобладаващите почви принадлежат към категорията на черноземите и притежават свойства на слабо уплътнена, алкално реагираща почва с pH = 8,0-8,2, с умерено съдържание на калциев карбонат, средно запасена с азот, фосфор и калий (NPK), определена като трета категория по отношение на селскостопанския си потенциал, с добри условия за отглеждане на лозови насаждения. Средната дълбочина на подпочвените води е около 10 m.

Средната годишна температура е малко над 11 °C, а годишните валежи са между 400 и 445 mm.

Определеният район с наименование за произход Babadag се намира в област Tulcea, недалеч от езерото Razelm, и включва насаждения в хълмисти райони като Jurilovca, Sarichioi и Valea Nucarilor.

Регионът е богат на археологически останки, датиращи от V или IV в. пр.н.е., които свидетелстват за съществуването на лозарството. Сред тях са археологическите находки в поселището Истрия, където са открити амфори под храм или в гроб. Там са съхранявали виното, използвано за приношение.

В писания от Средновековието сириецът Павел Алепски, който придружавал антиохийския патриарх Макарий, разказва, че в района на Babadag е открил „нечувани лозя, от които се прави приказно вино“.

Платото Babadag, разположено на брега на Черно море откъм равнините Enisala, Sarichioi и Zebil, е съставено от рендзинови, скелетни почви, идеални за отглеждане на „Каберне“. Същото важи и за югозападната част на платото, в равнините Daeni и Agighiol и във Valea Nucarilor, където сортове като италианския „Ризлинг“ и „Мерло“ се радват на благоприятни условия за развитие на специфично качество.

Сухи червени вина от сорта „Каберне Совиньон“ с най-високо качество се произвеждат в района на всички езера Razelm-Sinoe, на платото Casimcea в Северна Добруджа. Освен това на брега на Дунав се произвеждат не само отличните вина от сортовете „Каберне Совиньон“ и „Мерло“, но и сухи и полусухи бели вина от италиански „Ризлинг“.

Всички тези фактори, в съчетание с близостта на големите езера и на делтата на Дунав, придават специални качества на гроздето и вината, произвеждани в този район. Тези вина се характеризират с балансирано алкохолно съдържание и киселинност, висок екстракт и високо ценени органолептични характеристики.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината контролираното наименование „Babadag“ може да бъде допълнено с едно от следните наименования на лозя: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Производство, опаковане, бутилиране

Правна уредба:

Законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Винените сортове грозде, от които се произвеждат вината с наименование за произход Babadag, може да се преработват в съответния определен район или в съседни райони, в същата единица или в близост до административно-териториалната единица. Гроздето може да се преработва извън районите в съседство с определения район, при условие че при тези операции се спазват правилата за производство, определени в продуктовата спецификация.

Вината с наименование за произход може да се опаковат и бутилират в предприятия, разположени в определения за наименованието район или в съседни райони, в предприятия, разположени в същата административно-териториална единица, или в предприятия, разположени в административно-териториални единици в непосредствена близост до нея. Вината може да се опаковат и бутилират извън районите в съседство с определения район, при условие че при тези операции се спазват правилата за производство, определени в продуктовата спецификация.

Когато преработването на гроздето, както и опаковането и бутилирането на лозаро-винарските продукти се извършват извън определения район на наименованието за произход, производителят трябва да информира ONVPV (румънската национална служба за лозарство и винарство) за това най-малко 24 часа преди началото на технологичния процес, посочен в документа, освен ако винопроизводствените центрове и/или структури за бутилиране не принадлежат на един и същ икономически оператор и не се намират в административно-териториалната единица, на която принадлежи наименованието за произход, или в граничещите с нея области (това може да бъде собственик или оператор на лозовите насаждения, центровете за производство и структурите за бутилиране).

Връзка към продуктовата спецификация

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