C/2024/5858

27.9.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/5858)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Babadag“

PDO-RO-A1424-AM01

Datum oznámení: 1. července 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zařazení odrůd vinné révy do vinařské produkce

Specifikace se mění tak, aby zahrnovala nové odrůdy vinné révy povolené pro výrobu vína, a to odrůdy bílého vína Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Câmpoșie, Traminer roz, Viognier a odrůdy červeného vína Syrah, Burgund mare, Petit verdot a Cabernet franc.

Změna se týká kapitoly IV specifikace produktu a oddílu 7 jednotného dokumentu.

2. Doplnění organoleptických vlastností vín

Specifikace se mění tak, aby zahrnovala organoleptické vlastnosti vín vyrobených z odrůd révy vinné, jejichž zařazení do produkce je požadováno v případě bílých odrůd (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Câmpoșie, Traminer Roz, Viognier) i červených odrůd vína (Syrah, Burgund mare, Petit verdot a Cabernet franc).

Mění se kapitola XI specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

3. Změna výnosů vinařské produkce

Specifikace se mění s cílem zvýšit výnosy vína. Výsadby prováděné v rámci programů restrukturalizace/přeměny vinic a výsadby vybraných klonů zvyšují maximální výnosy hroznů a tím i produkci vína, což znamená, že je třeba zvýšit maximální hodnoty při současném zachování specifické kvality CHOP.

Mění se kapitoly V a VI specifikace a bod 5.2 jednotného dokumentu.

4. Přeformulování podmínek výsadby a kvality sklizně

Specifikace se mění a některé podmínky týkající se vlastností výsadby jsou přeformulovány: informace o odrůdové čistotě, hustotě výsadby (počet keřů na hektar), zelené sklizni atd.

Mění se kapitola VIII specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

5. Přidání podmínky sklizně – obsah cukru při sklizni hroznů

Vzhledem k tomu, že vnitrostátní právní předpisy stanoví pro vína, která splňují podmínky pro tradiční označení AOC–CIB, minimální obsah cukru 230 g/l v době sklizně hroznů, je třeba specifikaci doplnit o tuto podmínku. Označení původu totiž takový obsah cukru umožňuje, a proto musí být tato podmínka u sklizně určené pro vína s chráněným označením původu Babadag uvedena.

Mění se kapitola VII specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

6. **Uvedení podmínek pro zpracování/balení hroznů a stáčení vína do lahví**

Specifikace je doplněna o některé podmínky týkající se zpracování hroznů, balení a stáčení vína do lahví, které se týkají vymezené oblasti a jejího okolí.

Některé kroky mohou být prováděny v sousedních oblastech, v jednotkách existujících v rámci téže správní územní jednotky nebo v jednotkách existujících v blízkých správních územních jednotkách. Příslušné orgány o tom musí být informovány.

Vína mohou být balena a plněna do lahví mimo okolí vymezené oblasti, pokud jsou tyto činnosti v souladu s pravidly výroby definovanými ve specifikaci.

Mění se kapitola IX specifikace a bod 9 jednotného dokumentu.

7. **Doplnění technologických postupů pro výrobu některých druhů vína**

Specifikace se rozšiřuje o stručná upřesnění ohledně některých technologií používaných při zpracování vína: získání růžového vína z bílých hroznů, bílého vína z červených hroznů, oranžového vína z bílých hroznů nebo získání ledového vína jako tichého vína za podmínek zajišťujících přezrálost hroznů, a to za účelem rozšíření škály druhů tichého vína, které lze vyrobit z bílých a červených hroznů.

Mění se kapitola IX specifikace a bod 9 jednotného dokumentu.

8. **Doplnění týkající se analytických/organoleptických parametrů vín**

Specifikace se mění a doplňuje o některá ustanovení týkající se analytických a organoleptických vlastností vín.

V zájmu přehlednosti a s ohledem na skutečnost, že se začínají vyrábět vína, jejichž koncentrace zřejmě začíná přesahovat úroveň 15 % objemových stanovenou právními předpisy, je nutné doplnit specifikaci o podmínku, že obsah alkoholu se zvyšuje na maximální hodnotu stanovenou právními předpisy, tj. 20 % objemových, pokud jsou vína vyráběna bez obohacování.

Specifikace se doplňuje o organoleptické parametry specifické pro odrůdy vína, pro které se žádá o povolení k výrobě.

Kromě toho se do specifikace doplňují podmínky týkající se druhů vína, které lze získat, z hlediska obsahu cukru vyjádřeného jako glukóza + fruktóza.

Mění se kapitola XI specifikace a bod 4 jednotného dokumentu.

9. **Přeformulování podmínek uvádění na trh**

Specifikace se mění a doplňuje o nepovinnou podmínku označování, která zahrnuje údaje jako „vinice“, „vlastnictví“ nebo odkazy na ocenění udělené za šarže vína, různé ročníky sklizně nebo jiné významné události spojené s výrobou/hodnocením vína.

V zájmu přehlednosti byly některé podmínky pro plnění vín do lahví a dokumenty používané pro označování přeformulovány tak, aby byly v souladu s právními předpisy o označování.

Specifikace je doplněna o podmínku týkající se vín, která zrála nejméně dva roky nebo jejichž celkový obsah alkoholu je vyšší nebo roven 13 % objemovým, s odchylkou týkající se mezních hodnot obsahu těkavých kyselin u bílých a červených vín.

Mění se kapitola XII specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

10. **Doplnění názvu tradičního označení ve vnitrostátních právních předpisech**

Specifikace se mění a doplňuje o název tradičního označení stanoveného ve vnitrostátních právních předpisech, což je zaznamenáno jako „AOC – CIB“ (cules la înnobilarea boabelor). Tento termín označuje obsah cukru v době sklizně hroznů, který může být použit při označování, přičemž obsah cukru v době sklizně hroznů je stanoven na minimálně 230 g/l.

Označení AOC – CIB se řídí vnitrostátními právními předpisy (příloha 5 vyhlášky MAPDR [rumunské ministerstvo zemědělství a rozvoje venkova] č. 732/2005, ve znění pozdějších změn a doplňků).

Mění se kapitola XIII specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

11. **Přeformulování podmínek pro nevyhovující víno**

Ve specifikaci byly přeformulovány některé podmínky týkající se zhodnocení vína, jehož shoda již není zajištěna, a byly upřesněny fáze a podmínky, za nichž může být víno v případě neshody přeřazeno.

Mění se kapitola XIV specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

12. **Aktualizace kontaktních údajů příslušného orgánu**

Specifikace se mění a aktualizují se údaje o příslušném orgánu odpovědném za kontrolu a správu chráněného označení původu.

Mění se kapitola XV specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

13. **Představení podmínek pro změnu specifikace**

Specifikace se mění tak, aby byly jasně uvedeny podmínky, za kterých lze specifikaci měnit, aby byla v souladu s ustanoveními právních předpisů týkajících se změny specifikace.

Mění se kapitola XV specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Babadag

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kódy 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. Analytické a organoleptické vlastnosti – bílá/růžová vína

STRUČNÝ POPIS

Tichá bílá vína mají harmonickou, vyváženou strukturu a dobrou kyselost. Ovocná vůně (citrusové plody, hrušky, jablka), květinové tóny vinných květů, čerstvě posečeného sena, podrostu, lípy, akátu, žlutá až nazelenale žlutá, slámově žlutá až zlatožlutá barva. Chuť je ovocná a svěží.

Tichá růžová vína mají vůni červeného ovoce, jahod, třešní, malin a osvěžující chuť. Barva může být lososově růžová, růžová nebo cibulově růžová.

Suchá vína se vyznačují minerálními, květinovými, broskvovými a citronovými vůněmi. Vína vinifikovaná se zbytkovým cukrem mohou být medová, květinová a jemná, s vůní zralého žlutého ovoce. Jak varianty suchého vína, tak varianty vína se zbytkovým cukrem mají obrovský potenciál vyvíjet se v průběhu času a vyznačují se aromatickou a strukturální komplexností.

(Maximální celkový obsah alkoholu může být až 20 % objemových u vín, která byla vyrobena bez jakéhokoli obohacování).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. Analytické a organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ POPIS

Tichá červená vína se vyznačují dobře integrovanými třísloviny a tóny rubínově červené, fialově červené, cihlově červené a granátově červené. Mají vůni zralého červeného ovoce, sušených švestek a černého lesního ovoce; vyzrálá vína mají vůni vanilky, kávy, čokolády a koření. Některá vína mohou mít pozoruhodnou strukturu vyznačující se bohatými třísloviny, které vínu propůjčují koncentrovanou vůni červeného ovoce a nezaměnitelný charakter, jež je výsledkem dlouhého zrání, stejně jako kořenité tóny v kombinaci s vůní vanilky; zrání také dodává vínům výrazný charakter díky dobře integrovaným třísloviny.

(Maximální celkový obsah alkoholu může být až 20 % objemových u vín, která byla vyrobena bez jakéhokoli obohacování).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. Analytické a organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ POPIS

Ledová vína, která mohou být bílá, růžová nebo červená, mají v případě bílých vín zlatožluté, v případě růžových vín jasně růžové a v případě červených vín karmínově červené tóny. Chuť je plná, krémová a ovocná, po dužnatém ovoci (meruňky, broskve), jahodách, ostružinách a přezrálých bobulovinách.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Omezení týkající se výroby vín

Hrozny, z nichž se vyrábí vína s označením původu Babadag, mohou být zpracovávány v související vymezené oblasti nebo v sousedních oblastech, ve stejné územní jednotce nebo v blízkosti územní správní jednotky. Zpracování hroznů může probíhat mimo okolí vymezené oblasti, pokud jsou tyto činnosti v souladu s pravidly výroby definovanými ve specifikaci.

Vína s označením původu mohou být balena a lahvována v zařízeních nacházejících se ve vymezené oblasti, na kterou se vztahuje označení, nebo v sousedních oblastech, v zařízeních v téže územní správní jednotce nebo v zařízeních nacházejících se v územních správních jednotkách v její blízkosti. Vína mohou být balena a plněna do lahví mimo okolí vymezené oblasti, pokud jsou tyto činnosti v souladu s pravidly výroby definovanými ve specifikaci.

V případech, kdy zpracování hroznů, jakož i balení a lahvování vinařských výrobků probíhá mimo vymezenou oblast označení původu, musí výrobce informovat ONVPV (rumunský Národní úřad pro révu a vinařské výrobky) nejméně 24 hodin před zahájením technologického procesu uvedeného v dokumentu, pokud vinařská střediska a/nebo stáčírny nepatří stejnému hospodářskému subjektu a nenacházejí se v územní správní jednotce, do níž označení původu patří, nebo v župách, které s ní sousedí (může jít o majitele nebo provozovatele vinice, vinařská střediska a stáčírny).

2. Pěstitelské postupy

Pěstitelské postupy

Výsadby, z nichž se vína nesoucí chráněné označení původu Babadag získávají, musí mít odrůdovou čistotu alespoň 85 %;

— hustota výsadby – minimálně 4 000 keřů na hektar.

— sklízení nedozrálých hroznů: snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální produkce překračuje maximální limity přípustné podle specifikace.

Na vinicích bude zajištěna účinná fytosanitární ochrana a dobrý zdravotní stav plodin. V deštivých podzimech se vzhledem k riziku napadení plísní doporučuje provést ve vinicích s keři s bohatou listovou plochou částečné odlistění. U vín s chráněným označením původu se v souladu s platnou legislativou používají specifické technologie, které zaručují dosažení kvality odpovídající kategorii chráněného označení původu.

5.2 *Maximální výnosy*

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

15 000 kilogramů hroznů na hektar

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

14 000 kilogramů hroznů na hektar

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

   105 hektolitrů na hektar

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

   98 hektolitrů na hektar

5. Maximální výnos hroznů pro ledové víno (kg/ha). Maximální výnos vína pro ledové víno (hl/ha) je 18 % hl/ha, tj. maximálně 30 % sklizeného množství hroznů.

   6 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Tulcea

— město Babadag

— obec Sarichioi – vesnice Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;

— obec Ceamurlia de Jos – vesnice Ceamurlia de Jos, Lunca;

— město Valea Nucari – obce Agighiol, Valea Nucari, Iazuri;

— město Peceneaga – obec Peceneaga,

— město Ostrov – obec Ostrov,

— město Dăeni – obec Dăeni,

— obec Turcoaia – vesnice Turcoaia,

— obec Jurilovca – vesnice Jurilovca,

— obec Baia – vesnice Baia,

Župa Constanța:

— obec Mihai Viteazu – vesnice Mihai Viteazu, Sinoe

— město Istria – vesnice Istria, Nuntasi;

— obec Cogealac – vesnice Cogealac, Tariverde a Fântânele.

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

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

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Sloupec B

Crâmpoșie 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, Dănășană, 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 petit grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

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

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

8. **Popis souvislostí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Území chráněného označení původu Babadag se nachází v morfostrukturní jednotce střední Dobrudže, kde hlavní horninou, na níž se vytvořily půdy regionu, je spraš o mocnosti přes 20 metrů. Půda má velmi dobré fyzikální a chemické vlastnosti; vyznačuje se propustností, pórovitostí, středně jemnou strukturou hlinitopísčitého typu.

Převládající půdy patří do kategorie černozemí, s charakteristikou mírně zhutnělé půdy, s alkalickou reakcí, pH = 8,0–8,2, se středně vysokým obsahem uhličitanu vápenatého, prostředí je hnojené NPK, zařazené do 3. kategorie z hlediska zemědělského potenciálu, s dobrými podmínkami pro pěstování vinné révy. Průměrná hloubka podzemní vody je přibližně 10 m.

Průměrná roční teplota je mírně vyšší než 11 °C a roční úhrn srážek se pohybuje mezi 400 a 445 mm.

Vymezená oblast chráněného označení původu Babadag, která se nachází v župě Tulcea nedaleko jezera Razelm, zahrnuje výsadby v kopcovitých oblastech, jako jsou Jurilovca, Sarichioi a údolí Nucari.

V oblasti se nachází bohaté archeologické nálezy z 5. nebo 4. století př. n. l., které dokládají existenci pěstování vinné révy. Zejména jde o archeologické nálezy ve městě Histria, kde byly pod chrámem nebo v pohřební hrobce objeveny amfory. Víno se tam uchovávalo jako obětní dar.

Syřan Pavel z Aleppa, který doprovázel patriarchu Makaria z Antiochie, ve svých spisech ze středověku uvádí, že v oblasti Babadagu našel „nebývalé vinice, z nichž se vyrábí úžasné víno“.

Náhorní plošina Babadag na černomořské straně planin Enisala, Sarichioi a Zebil je tvořena rendzinami, skeletovitými půdami, které jsou vhodné pro odrůdu Cabernet. Totéž platí pro jihozápadní část náhorní plošiny, na planinách jako Daeni a Agighiol a v údolí Nucarii, kde odrůdy jako Ryzlink vlašský a Merlot nacházejí podmínky příznivé pro rozvoj mimořádné kvality.

Suchá červená vína Cabernet Sauvignon nejvyšší kvality se vyrábějí v jezerní oblasti Razelm-Sinoe na náhorní plošině Casimcea v severní Dobrudži. Na straně Dunaje se dále kromě vynikajících vín odrůd Cabernet Sauvignon a Merlot vyrábějí suchá a polosuchá bílá vína odrůdy Ryzlink vlašský.

Všechny tyto faktory spolu s blízkostí velkých jezer a delty Dunaje propůjčují hroznům a vínům vyráběným v této oblasti zvláštní vlastnosti. Vína se vyznačují vyváženým obsahem alkoholu a kyselin, vysokým podílem extraktu a ceněnými senzorickými vlastnostmi.

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

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín může být zapsané chráněné označení „Babadag“ doplněno jedním z následujících názvů vín: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Výroba, balení, plnění do lahví

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Hrozny, z nichž se vyrábí vína s označením původu Babadag, mohou být zpracovávány v související vymezené oblasti nebo v sousedních oblastech, ve stejné územní jednotce nebo v blízkosti územní správní jednotky. Zpracování hroznů může probíhat mimo okolí vymezené oblasti, pokud jsou tyto činnosti v souladu s pravidly výroby definovanými ve specifikaci.

Vína s označením původu mohou být balena a lahvována v zařízeních nacházejících se ve vymezené oblasti, na kterou se vztahuje označení, nebo v sousedních oblastech, v zařízeních v téže územní správní jednotce nebo v zařízeních nacházejících se v územních správních jednotkách v její blízkosti. Vína mohou být balena a plněna do lahví mimo okolí vymezené oblasti, pokud jsou tyto činnosti v souladu s pravidly výroby definovanými ve specifikaci.

V případech, kdy zpracování hroznů, jakož i balení a lahvování vinařských výrobků probíhá mimo vymezenou oblast označení původu, musí výrobce informovat ONVPV (rumunský Národní úřad pro révu a vinařské výrobky) nejméně 24 hodin před zahájením technologického procesu uvedeného v dokumentu, pokud vinařská střediska a/nebo stáčírny nepatří stejnému hospodářskému subjektu a nenacházejí se v územní správní jednotce, do níž označení původu patří, nebo v župách, které s ní sousedí (může jít o majitele nebo provozovatele vinice, vinařská střediska a stáčírny).

Odkaz na specifikaci výrobku

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