C/2024/5858

27.9.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/5858)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Babadag«

PDO-RO-A1424-AM01

Meddelelsesdato: 1. juli 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Tilføjelse af vindruesorter til vinproduktion

Produktspecifikationen er blevet ændret, så den omfatter nye druesorter, der kan anvendes til fremstilling af vinene, nemlig de hvide sorter Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz og Viognier og rødvinssorterne Syrah, Burgund mare, Petit verdot og Cabernet franc.

Kapitel IV i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

2. Medtagelse af nye organoleptiske egenskaber for vinene

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage de organoleptiske egenskaber for vine, som fremstilles af de druesorter, der anmodes om til produktion, både for hvidvine (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz og Viognier) og rødvine (Syrah, Burgund mare, Petit verdot og Cabernet franc).

Kapitel XI i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

3. Ændring af drue- og vinudbyttet

Produktspecifikationen er blevet ændret for at øge drue- og vinudbyttet, da vinmarker, der er oprettet som led i omstrukturerings- eller omstillingsprogrammer ved hjælp af udvalgte kloner, har vist en stigning i de maksimale niveauer for drueproduktion og dermed vinproduktion. Det betyder, at maksimumsværdierne skal forhøjes, samtidig med at det sikres, at den kontrollerede oprindelsesbetegnelses særlige kvalitet bevares.

Kapitel V og VI i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

4. Omformulering af betingelser vedrørende vinmarker og afgrødekvalitet

Produktspecifikationen er blevet ændret, og visse betingelser vedrørende vinmarkernes karakteristika er blevet omformuleret. Dette omfatter oplysninger om sortsrenhed, beplantningstæthed (minimum antal vinstokke pr. hektar) og grøn høst.

Kapitel VIII i produktspecifikationen er derfor blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

5. Tilføjelse af en høstbetingelse – sukkerindhold ved høst af druerne

Rumæniens nationale lovgivning fastsætter et minimumssukkerindhold på 230 g/l på det tidspunkt, hvor druerne høstes, for vine, der kan mærkes med den traditionelle betegnelse DOC-CIB [kontrolleret oprindelsesbetegnelse – høstet, når druerne har ædel råddenskab]. Det var derfor nødvendigt at ændre produktspecifikationen for at medtage denne lovbestemmelse, da sukkerindholdet kan nå op på dette niveau i druer i området for oprindelsesbetegnelsen. Dette er grunden til, at det er nødvendigt at medtage dette krav for druer, der høstes for at fremstille vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Babadag.

Kapitel VII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

6. **Angivelse af betingelser for drueforarbejdning/vinkonditionering og -aftapning**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage visse betingelser vedrørende forarbejdning af druer samt konditionering og aftapning af vinene, som vedrører det afgrænsede område og de tilstødende områder.

Visse foranstaltninger kan finde sted i naboområder, i eksisterende virksomheder i samme administrative enhed eller i de administrative enheder, der støder op til den. Den kompetente myndighed skal underrettes herom.

Vin kan konditioneres og aftappes uden for det afgrænsede områdes nabolag, hvis produktionsreglerne i produktspecifikationen overholdes under processen.

Kapitel IX i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

7. **Tilføjelse af teknologiske metoder til forarbejdning af visse vine**

Produktspecifikationen er blevet ændret, så den indeholder kortfattede oplysninger om nogle vinforarbejdningsteknikker: fremstilling af rosévin af hvide druer, hvidvin af røde druer, orange vin af hvide druer og fremstilling af isvin som ikke-mousserende vin ved overmodning for at udvide udvalget af ikke-mousserende vintyper, der kan forarbejdes af hvide og røde druer.

Kapitel IX i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

8. **Tilføjelse af nye analytiske/organoleptiske parametre for vinene**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage visse bestemmelser vedrørende vinenes analytiske og organoleptiske egenskaber.

Af klarhedshensyn og under hensyntagen til, at vine, der synes at udvikle sig i retning af et alkoholindhold, der er højere end de 15 % vol., der er fastsat i lovgivningen, begynder at blive produceret, skulle produktspecifikationen omfatte en bestemmelse om, at alkoholindholdet forhøjes til det maksimum på 20 % vol., der er fastsat i lovgivningen, når vinene fremstilles uden tilsætning.

De specifikke organoleptiske parametre for de druesorter til vinfremstilling, der er anmodet om til produktion, er blevet tilføjet.

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage betingelser vedrørende de vintyper, der kan fremstilles, klassificeret efter deres sukkerindhold udtrykt som glukose + fruktose.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

9. **Omformulering af markedsføringsbetingelser**

Produktspecifikationen er blevet ændret, så den omfatter en valgfri mærkningsbetingelse med angivelse af f.eks. »vinmark«, »ejendom« eller henvisninger til udmærkelser givet til vinpartier, særlige årgange eller andre vigtige begivenheder i forbindelse med produktionen/afsætningen af vinen.

Af klarhedshensyn er nogle af betingelserne vedrørende aftapning af vin og de tekster, der anvendes i mærkningen, blevet omformuleret for at overholde den nationale mærkningslovgivning.

Produktspecifikationen er blevet ændret, så den omfatter en betingelse vedrørende vine, der har undergået en modningsperiode på mindst to år, eller som har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 13 % eller derover, og som er fritaget for grænseværdier for flygtig syre, i hvidvine og rødvine.

Kapitel XII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

10. **Tilføjelse af navnet på en traditionel betegnelse fra national lovgivning**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage navnet på en traditionel betegnelse, der er fastsat i national lovgivning, nemlig DOC-CIB (»cules la innobilarea boabelor«) [høstet, når druerne har ædel råddenskab]. Dette udtryk vedrører sukkerindholdet på tidspunktet for høsten af druerne og kan anvendes i mærkningen, når sukkerindholdet er mindst 230 g/l på tidspunktet for høsten af druerne.

Betegnelsen DOC-CIB er reguleret ved national lovgivning (bilag 5 til bekendtgørelse nr. 732/2005 fra ministeren for landbrug og udvikling af landdistrikter, som ændret).

Kapitel XIII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

11. **Omformulering af betingelserne vedrørende vin, der ikke opfylder kravene**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at omformulere visse betingelser vedrørende markedsføring af vin, der ikke længere er i overensstemmelse, og fastsætte de trin og betingelser, hvorunder vinen kan omklassificeres for manglende overensstemmelse.

Kapitel XIV i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

12. **Ajourføring af kontaktoplysningerne for den kompetente myndighed**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at ajourføre kontaktoplysningerne for den kompetente myndighed, der er ansvarlig for kontrol og forvaltning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Kapitel XV i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

13. **Fremlæggelse af betingelserne for ændring af produktspecifikationen**

Produktspecifikationen er blevet ændret for klart at fastsætte de betingelser, hvorunder vinspecifikationerne kan ændres for at overholde lovbestemmelserne om ændring af en produktspecifikation.

Kapitel XV i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Babadag

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *KN-kode*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

— 2204 – vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Analytiske og organoleptiske egenskaber – hvidvine/rosévine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De ikke-mousserende hvidvine har en harmonisk, afbalanceret struktur med et godt syreindhold. Duftmæssigt har de frugtagtige aromaer (citrusfrugter, pærer, æbler) med blomsternoter af vinblomster, nyslået hø, hyldeblomst, lind og akacie. De varierer i farve fra gul til grøngul, strågul og endda gyldengul. Smagen er frugtagtig og frisk.

De ikke-mousserende rosévine har aromaer af røde frugter, jordbær, kirsebær og hindbær og en sprød, forfriskende smag. De kan være laksefarvede, rosafarvede eller løgskalsfarvede.

De tørre vine er kendetegnet ved aromaer af mineraler, blomster, fersken og citronskal. Vine med restsukker kan være honningsøde, blomsteragtige og glatte med aromaer af modne gule frugter. Både de tørre vine og vinene med restsukker har et enestående potentiale til at udvikle sig over tid og opnå aromatisk og strukturel kompleksitet.

(Maksimumsgrænsen for totalt alkoholindhold kan være op til 20 % vol. for vine, der er fremstillet uden tilsætning).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

2. Analytiske og organoleptiske kendetegn

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De ikke-mousserende rødvine er fyldige, med velintegrerede tanniner og rubinrøde, lillarøde, murstensrøde og granatrøde nuancer. De har aromaer af meget modne røde frugter, svesker og sorte skovfrugter, mens lagrede vine har aromaer af vanilje, kaffe, chokolade og krydderier. Nogle vine kan have en bemærkelsesværdig tanninstruktur med kraftige tanniner, der giver en koncentreret aroma af røde frugter. En lang modningstid resulterer i særlige kvaliteter og krydrede noter samt vaniljearomaer. Lagring giver også en særlig karakter med velintegrerede tanniner.

(Maksimumsgrænsen for totalt alkoholindhold kan være op til 20 % vol. for vine, der er fremstillet uden tilsætning).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

3. Analytiske og organoleptiske kendetegn

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Isvinene kan være hvide, rosé eller røde. De hvide har gyldengule nuancer, de rosé er lyserøde, og de røde er purpurrøde. Smagen af kødfulde frugter (abrikoser, ferskner), jordbær, brombær og overmodne skovfrugter er fyldig og cremet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

De vindruer, som vine med oprindelsesbetegnelsen Babadag er fremstillet af, kan forarbejdes i det tilsvarende afgrænsede område eller i tilstødende områder inden for samme administrative enhed eller i nærheden heraf. Druerne kan også forarbejdes uden for det afgrænsede områdes nabolag, hvis de produktionsregler, der er fastsat i produktspecifikationen, overholdes under processen.

Vin med oprindelsesbetegnelse kan forarbejdes og aftappes på virksomheder i det afgrænsede område, der er omfattet af betegnelsen, eller i tilstødende områder, på eksisterende virksomheder i samme administrative enhed eller i de administrative enheder, der støder op til den. Vin kan konditioneres og aftappes uden for det afgrænsede områdes nabolag, hvis produktionsreglerne i produktspecifikationen overholdes under processen.

Hvis forarbejdningen af druerne samt konditioneringen og aftapningen af vinprodukterne finder sted uden for det afgrænsede område for oprindelsesbetegnelsen, skal producenten underrette ONVPV [det nationale kontor for vindyrkning og vinfremstilling] mindst 24 timer før påbegyndelsen af den teknologiske proces, der er angivet i underretningen, medmindre vinfremstillingscentrene og/eller aftapningsfaciliteterne tilhører samme økonomiske aktør og er beliggende i den administrative enhed, hvor det område, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, er beliggende, eller i tilgrænsende amter (en sådan erhvervsdrivende bør eje eller drive vinmarkerne, vinfremstillingscentrene og aftapningsfaciliteterne).

2. Dyrkningspraksis

Dyrkningspraksis

De vinmarker, hvor de druer, man bruger til at fremstille vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, stammer fra, skal have en sortsrenhed på mindst 85 %.

— beplantningstæthed: mindst 4 000 vinstokke pr. hektar

— grøn høst: reduktion af antallet af drueklaser ved modningens begyndelse, når det potentielle udbytte overstiger de maksimumsgrænser, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen.

Der skal sikres en effektiv plantesundhedsmæssig beskyttelse og en god sundhedstilstand for afgrøden på vinmarkerne, og i regnfulde efterår, hvor der er risiko for skimmelangreb, anbefales det, at der foretages en delvis afløvning omkring druerne, så grundstammerne får en rig bladmasse. For vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse anvendes der særlige metoder i overensstemmelse med gældende lovgivning for at sikre, at den kvalitet, der svarer til kategorien for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, opnås.

5.2. *Maksimale udbytter*

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

15 000 kg druer pr. hektar

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

14 000 kg druer pr. hektar

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

   105 hektoliter pr. hektar

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

   98 hektoliter pr. hektar

5. Maksimalt drueudbytte for isvin (kg/ha). Vinudbyttet for isvin (hl/ha) er maksimalt 18 % hl/ha og maksimalt 30 % af de høstede druer.

   6 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Regionen Tulcea:

— byen Babadag

— kommunen Sarichioi: landsbyerne Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil og Sabangia

— kommunen Ceamurlia de Jos: landsbyerne Ceamurlia de Jos og Lunca

— kommunen Valea Nucarilor: landsbyerne Agighiol, Valea Nucarilor og Iazurile

— kommunen Peceneaga: landsbyen Peceneaga

— kommunen Ostrov: landsbyen Ostrov

— kommunen Dăeni: landsbyen Dăeni

— kommunen Turcoaia: landsbyen Turcoaia

— kommunen Jurilovca: landsbyen Jurilovca

— kommunen Baia: landsbyen Baia.

Regionen Constanța:

— kommunen Mihai Viteazu: landsbyerne Mihai Viteazu og Sinoie

— kommunen Istria: landsbyerne Istria og Nuntași

— kommunen Cogealac: landsbyerne Cogealac, Tariverde og Fântânele.

7. **Druesorter**

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

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

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

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure og Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc og Pinot Blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka og Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană og Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge og Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat og Ottonel blanc

Petit Verdot N

Pinot gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio og Ruländer

Pinot noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter og Klăvner Morillon Noir

Pinot Noir N – Spätburgunder og Pinot Nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano og Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz og Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose og Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova og Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka og Tămâioasă albă de Drăgășani

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

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

8. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytning til det afgrænsede område

Det afgrænsede område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Babadag ligger i den morfostrukturelle enhed i det centrale Dobrogea, hvor den vigtigste klippeart, hvorpå jorden i dette område blev dannet, er løss, som er mere end 20 meter tyk. Jorden har meget gode fysiske og kemiske egenskaber med permeabilitet, porøsitet og en medium ler- og sandholdig tekstur.

De fremherskende jordarter er fra jordklassen chernozem, svagt aflejret, med en alkalisk karakter (pH fra 8,0 til 8,2), moderat indhold af calciumcarbonat, forsyning af kvælstof, fosfor og kalium og egnethedsklasse III, hvilket indikerer meget gode betingelser for vindyrkning. Den gennemsnitlige grundvandsdybde er ca. 10 m.

Den gennemsnitlige årlige temperatur er lidt over 11 °C, og den årlige nedbør er mellem 400 og 445 mm.

Det afgrænsede område for oprindelsesbetegnelsen Babadag, som ligger i Tulcea-regionen, ikke langt fra Razelm-søen, samler vinmarker beliggende i kuperede områder såsom Jurilovca, Sarichioi og Valea Nucarilor.

Området er rigt på arkæologiske fund, der går tilbage til det 4. og 5. århundrede f.Kr., og som beviser, at vinstokke blev dyrket dengang. Dette omfatter arkæologiske opdagelser i den antikke by Histria, hvor amforaer, der indeholdte vin som et religiøst offer, blev opdaget under gulvet i et tempel eller i en grav.

I middelalderen skrev den syriske krønikeskriver Paul af Aleppo, der rejste med patriarken Macarius af Antiokia, om de »ekstraordinære vinstokke, hvorfra der fremstilles en fremragende vin«, der findes i Babadag-området.

De enkelte vindyrkningsarealer i Enisala, Sarichioi og Zebil på den side af Babadag-plateauet, der vender ud mod Sortehavet, har skeletjord med rendzina, der er gunstig for Cabernet, og på den sydvestlige side af plateauet er forholdene på vindyrkningsarealer som Dăeni, Agighiol og Valea Nucarilor gunstige for den ekstraordinære kvalitet af sorter som Riesling italian og Merlot.

Tørre røde Cabernet Sauvignon-vine af højeste kvalitet fremstilles i det nordlige Dobrogea på den side af Casimcea-plateauet, der vender mod Razelm-Sinoe-lagunesystemet, mens der på den side, der vender mod Donau, fremstilles tørre og halvtørre italienske Riesling-hvidvine samt fremragende Cabernet Sauvignon- og Merlot-vine.

Alt dette giver sammen med nærheden af store søer og Donaudeltaet særlige egenskaber til de druer og vine, der produceres i dette område, da de er kendetegnet ved et afbalanceret alkoholindhold og syreindhold, et højt indhold af ekstrakt og anerkendte sensoriske egenskaber.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Betingelser vedrørende handel

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

På mærkningen af vinene kan den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Babadag suppleres med et af følgende navne for enkelte vinmarker: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC og TARIVERDE.

Forarbejdning, produktion, konditionering og aftapning

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

De vindruer, som vine med oprindelsesbetegnelsen Babadag er fremstillet af, kan forarbejdes i det tilsvarende afgrænsede område eller i tilstødende områder inden for samme administrative enhed eller i nærheden heraf. Druerne kan også forarbejdes uden for det afgrænsede områdes nabolag, hvis de produktionsregler, der er fastsat i produktspecifikationen, overholdes under processen.

Vine med oprindelsesbetegnelsen Babadag kan konditioneres og aftappes på virksomheder i det afgrænsede område, der er omfattet af betegnelsen, eller i tilstødende områder, på eksisterende virksomheder i samme administrative enhed eller i de administrative enheder, der støder op til denne. Vin kan konditioneres og aftappes uden for det afgrænsede områdes nabolag, hvis produktionsreglerne i produktspecifikationen overholdes under processen.

Hvis forarbejdningen af druerne samt konditioneringen og aftapningen af vinprodukterne finder sted uden for det afgrænsede område for oprindelsesbetegnelsen, skal producenten underrette ONVPV [det nationale kontor for vindyrkning og vinfremstilling] mindst 24 timer før påbegyndelsen af den teknologiske proces, der er angivet i underrettelsen, medmindre vinfremstillingscentrene og/eller aftapningsfaciliteterne tilhører samme økonomiske aktør og er beliggende i den administrative enhed, hvor det område, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, er beliggende, eller i tilgrænsende amter (en sådan erhvervsdrivende bør eje eller drive vinmarkerne, vinfremstillingscentrene og aftapningsfaciliteterne).

Link til produktspecifikationen

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