Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/5858

27.9.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/5858)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Babadag“

PDO-RO-A1424-AM01

Datum der Mitteilung: 1. Juli 2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Hinzufügung von Keltertraubensorten für die Weinerzeugung**

   Die Produktspezifikation wurde geändert, um neue Keltertraubensorten aufzunehmen, die für die Weinerzeugung verwendet werden können. Es handelt sich dabei um die weißen Rebsorten Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer Rose und Viognier sowie um die roten Rebsorten Syrah, Burgund Mare, Petit Verdot und Cabernet Franc.

   Kapitel IV der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

2. **Aufnahme neuer organoleptischer Eigenschaften der Weine**

   Die Produktspezifikation wurde geändert, um die organoleptischen Eigenschaften von Weinen aufzunehmen, die aus den für die Erzeugung zu verwendenden Keltertraubensorten gewonnen werden. Dies betrifft sowohl die Weißweine (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer Rose und Viognier) als auch die Rotweine (Syrah, Burgund Mare, Petit Verdot und Cabernet Franc).

   Kapitel XI der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

3. **Änderung der Trauben- und Weinerträge**

   Die Produktspezifikation wurde geändert, um die Trauben- und Weinerträge zu erhöhen. Grund hierfür ist, dass bei Rebflächen, die im Rahmen von Umstrukturierungs-/Umstellungsprogrammen unter Verwendung ausgewählter Klone angelegt wurden, ein Anstieg der Höchstmengen der Traubenerzeugung und damit der Weinerzeugung zu verzeichnen war. Dies bedeutet, dass die Höchstwerte angehoben werden müssen, ohne dass hierdurch die besondere Qualität der kontrollierten Ursprungsbezeichnung beeinträchtigt wird.

   Die Kapitel V und VI der Produktspezifikation sowie Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

4. **Neuformulierung der Bedingungen in Bezug auf Rebflächen und Erntequalität**

   Die Produktspezifikation wurde geändert, bestimmte Bedingungen in Bezug auf die Merkmale der Rebflächen wurden neu formuliert. Dazu gehören Angaben zur Sortenreinheit, zur Pflanzdichte (Mindestanzahl der Rebstöcke pro Hektar) und zur Ernte vor der Reifung.

   Kapitel VIII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

5. **Hinzufügung einer Erntebedingung – Zuckergehalt bei der Traubenernte**

   Die rumänischen Rechtsvorschriften sehen für Weine, die die traditionelle Angabe DOC-CIB (kontrollierte Ursprungsbezeichnung – geerntet mit Edelfäule) führen dürfen, einen Mindestzuckergehalt von 230 g/l zum Zeitpunkt der Traubenernte vor. Die Produktspezifikation musste daher geändert werden, um diese Vorschrift aufzunehmen, da der Zuckergehalt der Trauben im Gebiet der Ursprungsbezeichnung diesen Wert erreichen kann. Daher war diese Anforderung für Trauben aufzunehmen, die zur Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Babadag geerntet werden.

   Kapitel VII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

6. **Angabe der Bedingungen für die Verarbeitung der Trauben und für die Aufbereitung/Abfüllung der Weine**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um bestimmte Bedingungen für die Verarbeitung der Trauben sowie für die Aufbereitung und Abfüllung der Weine aufzunehmen, die das abgegrenzte Gebiet und die benachbarten Gebiete betreffen.

Bestimmte Schritte dürfen in benachbarten Gebieten, in bestehenden Betrieben in derselben Verwaltungseinheit oder in bestehenden Betrieben in den angrenzenden Verwaltungseinheiten ausgeführt werden. Dies ist der zuständigen Behörde zu melden.

Weine dürfen außerhalb der Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets aufbereitet und abgefüllt werden, sofern die in der Produktspezifikation festgelegten Vorschriften für die Erzeugung während des entsprechenden Verfahrens eingehalten werden.

Kapitel IX der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

7. **Hinzufügung technischer Verfahren für die Verarbeitung bestimmter Weine**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um eine kurze Darstellung verschiedener Weinverarbeitungsverfahren aufzunehmen: Gewinnung von Roséwein aus weißen Trauben, von Weißwein aus roten Trauben, von Orangewein aus weißen Trauben und von Eiswein (als Stillwein aus überreifen Trauben). Dies dient dazu, die Palette der Arten von Stillweinen, zu denen weiße und rote Trauben verarbeitet werden können, zu erweitern.

Kapitel IX der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

8. **Hinzufügung neuer analytischer/organoleptischer Parameter der Weine**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um verschiedene Bestimmungen zu den analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine aufzunehmen.

Aus Gründen der Klarheit und in Anbetracht der Tatsache, dass immer mehr Weine mit einem höheren Alkoholgehalt als den gesetzlich vorgeschriebenen 15 % vol hergestellt werden, war in die Produktspezifikation eine Bestimmung aufzunehmen, nach der der Alkoholgehalt auf den gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwert von 20 % vol angehoben wird, wenn die Weine ohne Anreicherung hergestellt werden.

Es wurden spezifische organoleptische Parameter für die Keltertraubensorten hinzugefügt, die bei der Erzeugung zu verwenden sind.

Die Produktspezifikation wurde geändert, um Bedingungen für diejenigen Weinarten aufzunehmen, die nach ihrem Zuckergehalt – ausgedrückt als Glucose und Fructose – klassifiziert werden können.

Kapitel XI der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

9. **Neuformulierung der Vermarktungsbedingungen**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um eine Bedingung für eine fakultative Kennzeichnung aufzunehmen, die Angaben wie „Weinberg“ oder „Weingut“ bzw. Hinweise auf Auszeichnungen für bestimmte Weinpartien, außergewöhnliche Jahrgänge oder andere wichtige Ereignisse im Zusammenhang mit der Erzeugung/Vermarktung eines Weins umfasst.

Aus Gründen der Klarheit wurden einige der Bedingungen für die Abfüllung von Weinen und der Wortlaut der Kennzeichnung dahin gehend umformuliert, dass sie den nationalen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen.

Die Produktspezifikation wurde geändert, um eine Bedingung aufzunehmen, die sich auf Weine bezieht, die mindestens zwei Jahre lang gereift sind oder deren Gesamtalkoholgehalt mindestens 13 % vol beträgt und die von den Grenzwerten für flüchtige Säure in Weiß- und Rotweinen ausgenommen sind.

Kapitel XII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

10. **Hinzufügung des Namens einer traditionellen Angabe aus den nationalen Rechtsvorschriften**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um die in den nationalen Rechtsvorschriften vorgesehene traditionelle Angabe DOC-CIB („cules la innobilarea boabelor“, geerntet mit Edelfäule) aufzunehmen. Diese Angabe bezieht sich auf den Zuckergehalt zum Zeitpunkt der Traubenernte und kann bei der Kennzeichnung verwendet werden, wenn der Zuckergehalt zum Zeitpunkt der Traubenernte mindestens 230 g/l beträgt.

Die Angabe DOC-CIB ist in den nationalen Rechtsvorschriften geregelt (Anhang 5 der Verordnung Nr. 732/2005 des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung in der jeweils gültigen Fassung).

Kapitel XIII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

11. **Neuformulierung der Bedingungen für nicht konforme Weine**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um bestimmte Bedingungen für die Vermarktung von nicht länger konformen Weinen neu zu formulieren und um die Schritte und Bedingungen festzulegen, die zu beachten sind, um einen Wein wegen Nichtkonformität neu zu klassifizieren.

Kapitel XIV der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

12. **Aktualisierung der Kontaktdaten der zuständigen Behörde**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um die Kontaktdaten der für die Kontrolle und Verwaltung der geschützten Ursprungsbezeichnung zuständigen Behörde zu aktualisieren.

Kapitel XV der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

13. **Darstellung der Bedingungen für die Änderung der Produktspezifikation**

Die Produktspezifikation wurde geändert, um die Bedingungen klar darzulegen, unter denen die Weinspezifikationen geändert werden können, damit diese den Rechtsvorschriften über die Änderung einer Produktspezifikation entsprechen.

Kapitel XV der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Babadag

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

— 2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Analytische und organoleptische Eigenschaften der Weiß-/Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Die stillen Weißweine weisen eine harmonische, ausgewogene Struktur mit guter Säure auf. In der Nase zeigen sie fruchtige Aromen (Zitrusfrüchte, Birnen, Äpfel), mit blumigen Noten von Rebblüten, frisch gemähtem Heu, Holunderblüten, Linde und Akazie. Die Farbe reicht von gelb bis grünlich-gelb, strohgelb und auch goldgelb. Der Geschmack ist fruchtig und frisch.

Die stillen Roséweine weisen Aromen von roten Früchten, Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren mit einem kernigen, erfrischenden Geschmack auf. Ihre Farbe ist lachsrosa, rosarot oder zwiebelschalenrosa.

Die trockenen Weine zeichnen sich durch mineralische, blumige, Pfirsich- und Zitronenschalenaromen aus. Weine mit Restzucker können honigartig, blumig und cremig sein, mit Aromen von reifen gelben Früchten. Sowohl die trockenen Weine als auch die Weine mit Restzucker haben ein hervorragendes Ausbaupotenzial, um ihre aromatische und strukturelle Komplexität zu entfalten.

(Die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt darf bei Weinen, die ohne Anreicherung hergestellt wurden, bis zu 20 % vol betragen.)

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

2. Analytische und organoleptische Eigenschaften

KURZBESCHREIBUNG

Die stillen Rotweine sind körperreich mit gut integrierten Tanninen und weisen Schattierungen von Rubinrot, Purpurrot, Ziegelrot und Granatrot auf. Sie zeigen Aromen von sehr reifen roten Früchten, Pflaumen und schwarzen Waldfrüchten. Bei den Ausbauweinen finden sich Vanille-, Kaffee-, Schokoladen- und Gewürzaromen. Einige Weine haben eine bemerkenswerte Tanninstruktur mit kräftigen Tanninen, die ein konzentriertes Aroma roter Früchte hervorbringen. Eine lange Reifezeit verleiht den Weinen besondere Eigenschaften und würzige Noten in Kombination mit Vanillearomen. Durch die Alterung erhalten sie zudem einen besonderen Charakter mit gut integrierten Tanninen.

(Die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt darf bei Weinen, die ohne Anreicherung hergestellt wurden, bis zu 20 % vol betragen.)

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

3. Analytische und organoleptische Eigenschaften

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Eisweinen kann es sich um Weiß-, Rosé- oder Rotweine handeln. Als Weißweine zeigen sie goldgelbe Schattierungen, die Roséweine sind leuchtend rosa und die Rotweine purpurrot. Der Geschmack ist vollmundig, cremig und erinnert an Früchte mit viel Fruchtfleisch (Aprikosen, Pfirsiche) sowie an Erdbeeren, Brombeeren und überreife Waldfrüchte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Keltertrauben, aus denen Weine mit der Ursprungsbezeichnung Babadag gewonnen werden, dürfen in dem abgegrenzten Gebiet oder in benachbarten Gebieten innerhalb derselben Verwaltungseinheit oder in deren Nähe verarbeitet werden. Die Trauben dürfen auch außerhalb der Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets verarbeitet werden, sofern die in der Produktspezifikation festgelegten Vorschriften für die Erzeugung während des entsprechenden Verfahrens eingehalten werden.

Die Weine mit der Ursprungsbezeichnung dürfen in Betrieben in dem abgegrenzten Gebiet, für das die Ursprungsbezeichnung gilt, oder in benachbarten Gebieten, in bestehenden Betrieben in derselben Verwaltungseinheit oder in bestehenden Betrieben in den angrenzenden Verwaltungseinheiten aufbereitet und abgefüllt werden. Die Weine dürfen außerhalb der Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets aufbereitet und abgefüllt werden, sofern die in der Produktspezifikation festgelegten Vorschriften für die Erzeugung während des entsprechenden Verfahrens eingehalten werden.

Erfolgen die Verarbeitung der Trauben sowie die Aufbereitung und Abfüllung der Weinerzeugnisse außerhalb des abgegrenzten Gebiets der Ursprungsbezeichnung, muss der Erzeuger dies dem Nationalen Amt für Weinbau und Wein (Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole, ONVPV) melden, und zwar mindestens 24 Stunden vor Beginn des in der Meldung angegebenen technischen Verfahrens. Hiervon ausgenommen ist der Fall, dass die Weinbereitungszentren und/oder Abfüllanlagen zum selben Wirtschaftsteilnehmer gehören und sich in der Verwaltungseinheit befinden, in der das Gebiet liegt, für das die Ursprungsbezeichnung gilt, oder in benachbarten Bezirken. (Dieser Wirtschaftsteilnehmer sollte Eigentümer bzw. Betreiber der Rebflächen, Weinbereitungszentren und Abfüllanlagen sein.)

2. Anbauverfahren

Anbauverfahren

Die Weinberge, von denen die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Babadag stammen, müssen eine Sortenreinheit von mindestens 85 % aufweisen.

— Pflanzdichte: mindestens 4 000 Rebstöcke pro Hektar,

— Ernte vor der Reifung: Verringerung des Traubenbehangs zu Beginn der Reifezeit, wenn die potenzielle Produktionsmenge die gemäß der Produktspezifikation zulässigen Höchstmengen überschreitet.

Auf den Rebflächen müssen ein wirksamer Pflanzenschutz und ein guter Gesundheitszustand der Pflanzen sichergestellt werden. Ist der Herbst regenreich und besteht daher die Gefahr von Schimmelpilzbefall, wird empfohlen, bei Stöcken mit stark gewachsenem Blattwerk die Traubenzone teilweise zu entlauben. Bei Weinen, die die kontrollierte Ursprungsbezeichnung führen, werden gemäß den geltenden Rechtsvorschriften besondere Verfahren angewandt, um sicherzustellen, dass die der jeweiligen Kategorie der kontrollierten Ursprungsbezeichnung entsprechende Qualität erreicht wird.

5.2. *Höchsterträge*

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

   15 000 kg Trauben je Hektar

2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund Mare, Petit Verdot, Băbească neagră, Cabernet Franc

   14 000 kg Trauben je Hektar

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

   105 hl je Hektar

4. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund Mare, Petit Verdot, Băbească neagră, Cabernet Franc

   98 hl je Hektar

5. Maximaler Traubenertrag für Eiswein (kg/ha). Der Ertrag bei Eiswein (hl/ha) beträgt höchstens 18 % und höchstens 30 % der geernteten Trauben.

   6 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Tulcea:

— Stadt Babadag,

— Gemeinde Sarichioi: Ortschaften Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil und Sabangia,

— Gemeinde Ceamurlia de Jos: Ortschaften Ceamurlia de Jos und Lunca,

— Gemeinde Valea Nucarilor: Ortschaften Agighiol, Valea Nucarilor und Iazurile,

— Gemeinde Peceneaga: Ortschaft Peceneaga,

— Gemeinde Ostrov: Ortschaft Ostrov,

— Gemeinde Dăeni: Ortschaft Dăeni,

— Gemeinde Turcoaia: Ortschaft Turcoaia,

— Gemeinde Jurilovca: Ortschaft Jurilovca,

— Gemeinde Baia: Ortschaft Baia,

Kreis Constanța:

— Gemeinde Mihai Viteazu: Ortschaften Mihai Viteazu und Sinoe,

— Gemeinde Istria: Ortschaften Istria und Nuntași,

— Gemeinde Cogealac: Ortschaften Cogealac, Tariverde und Fântânele.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Burgund Mare N – Großer 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, Coada 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, Roter Burgunder, 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 petits 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Zusammenhang mit dem abgegrenzten Gebiet

Das abgegrenzte Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Babadag befindet sich in der zur mittleren Dobrudscha gehörenden morphostrukturellen Einheit. Das Hauptgestein, auf dem sich die Böden des Gebiets gebildet haben, ist mehr als 20 Meter dicker Löss. Der Boden hat sehr gute physikalische und chemische Eigenschaften. So ist er durchlässig und porös und er weist eine mittlere lehmig-sandige Textur auf.

Die vorherrschenden Böden sind der Klasse der Schwarzerden zuzuordnen. Sie haben einen alkalischen Charakter (pH-Wert zwischen 8,0 und 8,2) und einen moderaten Calciumcarbonatgehalt. Die Versorgung mit Stickstoff, Phosphor und Kalium (NPK) ist gewährleistet und die Böden sind der Eignungsklasse III zugeordnet, was auf sehr gute Bedingungen für den Weinbau hinweist. Die Grundwassermächtigkeit beträgt im Durchschnitt ca. 10 m.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt knapp über 11 °C und die jährliche Niederschlagsmenge beträgt zwischen 400 und 445 mm.

Das für die Ursprungsbezeichnung Babadag abgegrenzte Gebiet liegt im Kreis Tulcea, nicht weit vom Razelm-See entfernt. Zu dem Gebiet gehören Weinberge in Hügellagen, unter anderem in Jurilovca, Sarichioi und Valea Nucarilor.

Eine Vielzahl archäologischer Funde aus dem Gebiet, die aus dem 4. und 5. Jahrhundert v. Chr. datieren, belegen die dortigen Weinbauaktivitäten. Dazu gehören Amphoren aus der antiken Stadt Histria, die unter dem Boden eines Tempels und in einer Grabstätte entdeckt wurden und in denen Wein als Opfergabe aufbewahrt wurde.

Aus dem Mittelalter stammt eine Schilderung des syrischen Chronisten Paulus von Aleppo, nach der er während einer Reise mit dem Patriarchen Makarius von Antiochia in der Gegend von Babadag auf „außergewöhnliche Reben“ traf, „aus denen ein hervorragender Wein hergestellt wird“.

Die Weinberge von Enisala, Sarichioi und Zebil sind über die dem Schwarzen Meer zugewandte Seite der Babadag-Hochebene verteilt. Die hier vorzufindenden Rendzina-Skelettböden sind für Cabernet-Sorten günstig, während in den Weinbergen auf der südwestlichen Seite der Hochebene, u. a. in Dăeni, Agighiol und Valea Nucarilor, Bedingungen herrschen, die für eine außergewöhnliche Qualität von Rebsorten wie Riesling italian und Merlot sorgen.

In der nördlichen Dobrudscha, auf der dem Lagunensystem Razelm-Sinoe zugewandten Seite der Casimcea-Hochebene werden trockene rote Cabernet-Sauvignon-Weine von höchster Qualität erzeugt. Von der der Donau zugewandten Seite stammen neben hervorragenden Cabernet-Sauvignon- und Merlot-Weinen auch trockene und halbtrockene Weißweine der Sorte Riesling italian.

Diese Gegebenheiten, ferner auch die Nähe zu den großen Seen und dem Donaudelta, verleihen den Trauben und Weinen aus diesem Gebiet ihre besonderen Eigenschaften. Diese zeichnen sich durch einen ausgewogenen Alkohol- und Säuregehalt, einen hohen Extraktwert und prämierte sensorische Eigenschaften aus.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)**

Bedingungen für das Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine kann die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Babadag um einen der Namen der folgenden Einzellagen ergänzt werden: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Verarbeitung, Herstellung, Aufbereitung, Abfüllung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Keltertrauben, aus denen die Weine mit der Ursprungsbezeichnung Babadag gewonnen werden, dürfen in dem abgegrenzten Gebiet oder in benachbarten Gebieten innerhalb derselben Verwaltungseinheit oder in deren Nähe verarbeitet werden. Die Trauben dürfen auch außerhalb der Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets verarbeitet werden, sofern die in der Produktspezifikation festgelegten Vorschriften für die Erzeugung während des entsprechenden Verfahrens eingehalten werden.

Weine mit der Ursprungsbezeichnung Babadag dürfen in Betrieben in dem abgegrenzten Gebiet, für das die Ursprungsbezeichnung gilt, oder in benachbarten Gebieten, in bestehenden Betrieben in derselben Verwaltungseinheit oder in bestehenden Betrieben in den angrenzenden Verwaltungseinheiten aufbereitet und abgefüllt werden. Die Weine dürfen außerhalb der Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets aufbereitet und abgefüllt werden, sofern die in der Produktspezifikation festgelegten Vorschriften für die Erzeugung während des entsprechenden Verfahrens eingehalten werden.

Erfolgen die Verarbeitung der Trauben sowie die Aufbereitung und Abfüllung der Weinerzeugnisse außerhalb des abgegrenzten Gebiets der Ursprungsbezeichnung, muss der Erzeuger dies dem Nationalen Amt für Weinbau und Wein melden, und zwar mindestens 24 Stunden vor Beginn des in der Meldung angegebenen technischen Verfahrens. Hiervon ausgenommen ist der Fall, dass die Weinbereitungszentren und/oder Abfüllanlagen zum selben Wirtschaftsteilnehmer gehören und sich in der Verwaltungseinheit befinden, in der das Gebiet liegt, für das die Ursprungsbezeichnung gilt, oder in benachbarten Bezirken. (Dieser Wirtschaftsteilnehmer sollte Eigentümer bzw. Betreiber der Rebflächen, Weinbereitungszentren und Abfüllanlagen sein.)

Link zur Produktspezifikation

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