C/2024/5858

27.9.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/5858)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Babadag»

PDO-RO-A1424-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 1η Ιουλίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσθήκη οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου για οινοπαραγωγή**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων, και συγκεκριμένα οι λευκές ποικιλίες Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoşie, Traminer roz και Viognier, και οι ερυθρές ποικιλίες Syrah, Burgund mare, Petit verdot και Cabernet franc.

Το κεφάλαιο IV των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. **Συμπερίληψη νέων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που ζητούνται για παραγωγή, τόσο για τους λευκούς οίνους (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoşie, Traminer roz και Viognier) όσο και για τους ερυθρούς οίνους (Syrah, Burgund mare, Petit verdot και Cabernet franc).

Το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

3. **Τροποποίηση απόδοσης σταφυλιών και οίνου**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται για να αυξηθεί η απόδοση σταφυλιών και οίνου, καθώς οι αμπελώνες που δημιουργήθηκαν στο πλαίσιο προγραμμάτων αναδιάρθρωσης/μετατροπής με τη χρήση επιλεγμένων κλώνων παρουσίασαν αύξηση των μέγιστων επιπέδων παραγωγής σταφυλιών και, ως εκ τούτου, της οινοπαραγωγής. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να αυξηθούν οι μέγιστες τιμές, με παράλληλη διασφάλιση της διατήρησης της ειδικής ποιότητας της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Τα κεφάλαια V και VI των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

4. **Αναδιατύπωση των όρων που αφορούν τους αμπελώνες και την ποιότητα των καλλιεργειών**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται και ορισμένοι όροι σχετικά με τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων αναδιατυπώνονται. Αυτό περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με την ποικιλιακή καθαρότητα, την πυκνότητα φύτευσης (ελάχιστος αριθμός πρέμνων αμπέλου ανά εκτάριο) και την πρώιμη συγκομιδή.

Συνεπώς, το κεφάλαιο VIII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

5. **Προσθήκη όρου σχετικά με τη συγκομιδή — επίπεδο σακχάρων κατά τη συγκομιδή των σταφυλιών**

Η ρουμανική εθνική νομοθεσία προβλέπει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 230 g/l κατά τη συγκομιδή των σταφυλιών για οίνους που μπορούν να φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη DOC-CIB [ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης — συγκομιδή όταν τα σταφύλια παρουσιάζουν ευγενή σήψη]. Ως εκ τούτου, οι προδιαγραφές προϊόντος έπρεπε να τροποποιηθούν ώστε να συμπεριληφθεί η εν λόγω νομοθετική διάταξη, δεδομένου ότι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μπορεί να φτάσει σε αυτό το επίπεδο στα σταφύλια στην περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η απαίτηση αυτή έπρεπε να συμπεριληφθεί για τα σταφύλια που συγκομίζονται για την παραγωγή οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Babadag.

Το κεφάλαιο VII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

6. **Αναφορά των όρων σχετικά με τη μεταποίηση των σταφυλιών / τη συσκευασία και την εμφιάλωση των οίνων**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν ορισμένοι όροι σχετικά με την επεξεργασία των σταφυλιών και τη συσκευασία και την εμφιάλωση των οίνων, οι οποίοι αφορούν την οριοθετημένη περιοχή και τις γειτονικές περιοχές.

Ορισμένα στάδια μπορούν να πραγματοποιούνται σε γειτονικές περιοχές, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ίδια διοικητική μονάδα ή σε εκείνες που βρίσκονται κοντά σ' αυτήν. Η αρμόδια αρχή πρέπει να ενημερώνεται σχετικά.

Οι οίνοι μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται εκτός της γειτνίασης με την οριοθετημένη περιοχή, εφόσον τηρούνται οι κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Το κεφάλαιο IX των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

7. **Προσθήκη τεχνολογικών πρακτικών για τη μεταποίηση ορισμένων οίνων**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν σύντομες λεπτομέρειες σχετικά με ορισμένες τεχνικές μεταποίησης οίνου: παραγωγή ερυθρωπού οίνου από λευκά σταφύλια, λευκών οίνων από ερυθρά σταφύλια, πορτοκαλί οίνου από λευκά σταφύλια και παραγωγή οίνου πάγου ως μη αφρώδους οίνου μέσω υπερωρίμασης, προκειμένου να διευρυνθεί το φάσμα των τύπων μη αφρωδών οίνων που μπορούν να μεταποιηθούν από λευκά και ερυθρά σταφύλια.

Το κεφάλαιο IX των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

8. **Προσθήκη νέων αναλυτικών/οργανοληπτικών παραμέτρων των οίνων**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν ορισμένες διατάξεις σχετικά με τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων.

Για λόγους σαφήνειας και λαμβανομένου υπόψη ότι αρχίζουν να παράγονται οίνοι που φαίνεται να εξελίσσονται σε αλκοολικούς τίτλους υψηλότερους από το 15 % vol. που προβλέπεται στη νομοθεσία, οι προδιαγραφές προϊόντος έπρεπε να περιλαμβάνουν τη διάταξη σύμφωνα με την οποία ο αλκοολικός τίτλος αυξάνεται στο 20 % vol. κατ' ανώτατο όριο που προβλέπεται από τη νομοθεσία, όταν οι οίνοι παράγονται χωρίς εμπλουτισμό.

Προστίθενται οι ειδικές οργανοληπτικές παράμετροι για τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που ζητούνται για την παραγωγή.

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν όροι σχετικά με τους τύπους οίνου που μπορούν να παραχθούν και που ταξινομούνται ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε γλυκόζη + φρουκτόζη.

Το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

9. **Αναδιατύπωση των όρων εμπορίας**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθεί ένας προαιρετικός όρος επισήμανσης που θα περιλαμβάνει ενδείξεις όπως «αμπελώνας», «κτήμα» ή αναφορές σε διακρίσεις που έχουν απονεμηθεί για παρτίδες οίνου, εξαιρετικές εσοδείες ή οποιαδήποτε άλλα σημαντικά γεγονότα που σχετίζονται με την παραγωγή/εμπορία του οίνου.

Για λόγους σαφήνειας, ορισμένοι από τους όρους που αφορούν την εμφιάλωση των οίνων και τα κείμενα που χρησιμοποιούνται στην επισήμανση αναδιατυπώνονται ώστε να συμμορφώνονται με την εθνική νομοθεσία για την επισήμανση.

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθεί ένας όρος σχετικά με τους οίνους που έχουν υποβληθεί σε περίοδο ωρίμασης τουλάχιστον δύο ετών ή έχουν ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο ίσο ή μεγαλύτερο του 13 %, οι οποίοι εξαιρούνται από τα όρια πτητικής οξύτητας, στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Το κεφάλαιο XII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

10. **Προσθήκη της ονομασίας παραδοσιακής ένδειξης από την εθνική νομοθεσία**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθεί η παραδοσιακή ένδειξη που προβλέπεται στην εθνική νομοθεσία, ήτοι η ονομασία DOC-CIB («cules la innobilarea boabelor») [συγκομιδή όταν τα σταφύλια παρουσιάζουν ευγενή σήψη]. Η ένδειξη αυτή αναφέρεται στην περιεκτικότητα σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή των σταφυλιών και μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην επισήμανση, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 230 g/l κατά τη συγκομιδή των σταφυλιών.

Η ένδειξη DOC-CIB ρυθμίζεται από την εθνική νομοθεσία (παράρτημα 5 του διατάγματος αριθ. 732/2005 του υπουργού Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, όπως τροποποιήθηκε).

Το κεφάλαιο XIII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

11. **Αναδιατύπωση των όρων σχετικά με τον μη συμμορφούμενο οίνο**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να αναδιατυπωθούν ορισμένοι όροι σχετικά με την εμπορία οίνου με τους οποίους αυτές δεν συμμορφώνονται πλέον, με καθορισμό των σταδίων και των όρων υπό τους οποίους ο οίνος μπορεί να αναταξινομηθεί λόγω μη συμμόρφωσης.

Το κεφάλαιο XIV των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

12. **Επικαιροποίηση των στοιχείων επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να επικαιροποιηθούν τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο και τη διαχείριση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Το κεφάλαιο XV των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

13. **Παρουσίαση των όρων τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να καθοριστούν σαφώς οι όροι υπό τους οποίους οι προδιαγραφές του οίνου μπορούν να τροποποιηθούν ώστε να συμμορφώνονται με τις νομικές διατάξεις για την τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος.

Το κεφάλαιο XV των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Babadag

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

— 2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών/ερυθρωπών οίνων

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι έχουν αρμονική και ισορροπημένη δομή με καλή οξύτητα. Στη μύτη έχουν φρουτώδη αρώματα (εσπεριδοειδή, αχλάδι, μήλο), με ανθώδεις νότες ανθέων αμπέλου, φρεσκοθερισμένου αχύρου, σαμπούκου, φλαμουριάς και ακακίας. Το χρώμα τους ποικίλλει από κίτρινο έως πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο, ακόμα και χρυσοκίτρινο. Η γεύση είναι φρουτώδης και δροσερή.

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι έχουν αρώματα κόκκινων φρούτων, φράουλας, κερασιού και σμέουρων, καθώς και τραγανή, δροσιστική γεύση. Το χρώμα τους μπορεί να είναι σομόν, τριανταφυλλί ή ρόδινο του φλοιού του κρεμμυδιού.

Οι ξηροί οίνοι χαρακτηρίζονται από ορυκτώδη, ανθώδη, ζεστά αρώματα ροδάκινου και ξύσματος λεμονιού. Οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα μπορεί να είναι μελωμένοι, ανθώδεις και παχύρρευστοι, με αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων. Τόσο οι ξηροί οίνοι όσο και οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα έχουν εξαιρετική δυνατότητα εξέλιξης με την πάροδο του χρόνου, αναπτύσσοντας αρωματική και δομική πολυπλοκότητα.

(Το ανώτατο όριο ολικού αλκοολικού τίτλου μπορεί να είναι έως 20 % vol. για τους οίνους που έχουν παραχθεί χωρίς εμπλουτισμό).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι έχουν γεμάτο σώμα, με καλά ενσωματωμένες τανίνες και αποχρώσεις ρουμπινί, πορφυροκόκκινου, κεραμιδί και κόκκινου του γρανάτη. Έχουν αρώματα πολύ ώριμων κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνων και μαύρων φρούτων του δάσους, ενώ οι παλαιωμένοι οίνοι έχουν αρώματα βανίλιας, καφέ, σοκολάτας και μπαχαρικών. Ορισμένοι οίνοι μπορεί να έχουν αξιοσημείωτη τανική δομή, με έντονες τανίνες που προσδίδουν συμπυκνωμένο άρωμα κόκκινων φρούτων. Ο μεγάλος χρόνος ωρίμασης προσδίδει ιδιαίτερες ιδιότητες και πικάντικες νότες σε συνδυασμό με αρώματα βανίλιας. Η παλαίωση προσδίδει επίσης ιδιαίτερο χαρακτήρα, με καλά ενσωματωμένες τανίνες.

(Το ανώτατο όριο ολικού αλκοολικού τίτλου μπορεί να είναι έως 20 % vol. για τους οίνους που έχουν παραχθεί χωρίς εμπλουτισμό).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι πάγου μπορεί να είναι λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί. Οι λευκοί έχουν χρυσοκίτρινες αποχρώσεις, οι ερυθρωποί έχουν ανοιχτό ροζ χρώμα και οι ερυθροί πορφυροκόκκινο. Η γεύση τους είναι γεμάτη, κρεμώδης, σαρκωδών φρούτων (βερίκοκο, ροδάκινο), φράουλας, βατόμουρων και υπερώριμων φρούτων του δάσους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Τα οινοποιήσιμα σταφύλια από τα οποία παράγονται οι οίνοι με την ονομασία προέλευσης Babadag μπορούν να μεταποιούνται στην αντίστοιχη οριοθετημένη περιοχή ή σε γειτονικές περιοχές, εντός της ίδιας διοικητικής ενότητας ή πλησίον αυτής. Η μεταποίηση των σταφυλιών μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της γειτνίασης με την οριοθετημένη περιοχή, εφόσον τηρούνται οι κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Οι οίνοι με την ονομασία προέλευσης μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία ή σε γειτονικές περιοχές, σε μονάδες που υπάρχουν στην ίδια διοικητική ενότητα ή σε εκείνες που υπάρχουν στις διοικητικές ενότητες κοντά σε αυτήν. Οι οίνοι μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται εκτός της γειτνίασης με την οριοθετημένη περιοχή, εφόσον τηρούνται οι κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Εάν η μεταποίηση των σταφυλιών και η συσκευασία και η εμφιάλωση των αμπελοοινικών προϊόντων πραγματοποιούνται εκτός της οριοθετημένης περιοχής της ονομασίας προέλευσης, ο παραγωγός πρέπει να ενημερώνει το ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου) τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την έναρξη της τεχνολογικής διαδικασίας που αναφέρεται στην κοινοποίηση, εκτός εάν τα κέντρα οινοποίησης και/ή οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης ανήκουν στον ίδιο οικονομικό φορέα και βρίσκονται εντός της διοικητικής μονάδας στην οποία βρίσκεται η περιοχή που φέρει την ονομασία προέλευσης ή σε γειτονικούς νομούς (ο εν λόγω φορέας θα πρέπει να έχει στην ιδιοκτησία του ή να εκμεταλλεύεται τους αμπελώνες, τα κέντρα οινοποίησης και τις εγκαταστάσεις εμφιάλωσης).

2. Καλλιεργητική πρακτική

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες από τους οποίους λαμβάνονται οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Babadag πρέπει να έχουν ελάχιστη ποικιλιακή καθαρότητα 85 %·

— πυκνότητα φύτευσης — τουλάχιστον 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο·

— πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό, όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

Πρέπει να εξασφαλίζονται η αποτελεσματική φυτοϋγειονομική προστασία και η καλή κατάσταση της υγείας της καλλιέργειας στους αμπελώνες και, κατά τις φθινοπωρινές βροχές, που υπάρχει κίνδυνος προσβολής από μούχλα, συνιστάται η μερική φυλλόπτωση γύρω από τα σταφύλια για τα έρριζα υποκείμενα με πλούσια μάζα φυλλώματος. Όσον αφορά τους οίνους που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, χρησιμοποιούνται ειδικές μέθοδοι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα που αντιστοιχεί στην κατηγορία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

   105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

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

   98 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Μέγιστη απόδοση σταφυλιών για τον οίνο πάγου (kg/ha). Η απόδοση οίνου για τον οίνο πάγου (hl/ha) είναι 18 % hl/ha κατ' ανώτατο όριο και το 30 % κατ' ανώτατο όριο των συγκομισθέντων σταφυλιών.

   6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Κομητεία Tulcea:

— Πόλη Babadag

— Κοινότητα Sarichioi — χωριά Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil και Sabangia·

— Κοινότητα Ceamurlia de Jos — χωριά Ceamurlia de Jos και Lunca·

— Κοινότητα Valea Nucarilor — χωριά Agighiol, Valea Nucarilor και Iazurile·

— Κοινότητα Peceneaga — χωριό Peceneaga·

— Κοινότητα Ostrov — χωριό Ostrov·

— Κοινότητα Dăeni — χωριό Dăeni·

— Κοινότητα Turcoaia — χωριό Turcoaia·

— Κοινότητα Jurilovca — χωριό Jurilovca·

— Κοινότητα Baia — χωριό Baia·

Κομητεία Constanța

— Κοινότητα Mihai Viteazu — χωριά Mihai Viteazu και Sinoe·

— Κοινότητα Istria — χωριά Istria και Nuntași·

— Κοινότητα Cogealac — χωριά Cogealac, Tariverde και Fântânele.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

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

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

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

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Babadag βρίσκεται στη μορφοδομική ενότητα της κεντρικής Dobrogea, όπου το κύριο πέτρωμα επί του οποίου σχηματίζονται τα εδάφη της εν λόγω περιοχής είναι ο ασβεστούχος πηλός, πάχους άνω των 20 μέτρων. Το έδαφος έχει πολύ καλές φυσικές και χημικές ιδιότητες, με διαπερατότητα, πορώδες και μέτρια τυρφώδη-αμμώδη υφή.

Τα κυρίαρχα εδάφη ανήκουν στην κατηγορία εδάφους chernozem και είναι ελαφρώς συμπιεσμένα, με αλκαλικό χαρακτήρα (pH από 8,0 έως 8,2), μέτρια περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο, παροχή αζώτου, φωσφόρου και καλίου και κατηγορία καταλληλότητας III, χαρακτηριστικά που υποδηλώνουν πολύ καλές συνθήκες αμπελοκαλλιέργειας. Το μέσο βάθος των υπόγειων υδάτων είναι περίπου 10 m.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι ελαφρώς μεγαλύτερη των 11 °C και οι ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 400 και 445 mm.

Η οριοθετημένη περιοχή της ονομασίας προέλευσης Babadag, η οποία βρίσκεται στην κομητεία Tulcea, η οποία δεν απέχει πολύ από τη λίμνη Razelm, συγκεντρώνει αμπελώνες που βρίσκονται σε λοφώδεις περιοχές, όπως οι περιοχές Jurilovca, Sarichioi και Valea Nucarilor.

Η περιοχή είναι πλούσια σε αρχαιολογικά ευρήματα που χρονολογούνται από τον 4ο και τον 5ο αιώνα π.Χ., γεγονός που αποδεικνύει την καλλιέργεια αμπέλων εκείνη την εποχή. Αυτό περιλαμβάνει αρχαιολογικές ανακαλύψεις στην αρχαία πόλη της Ίστρια, όπου κάτω από το δάπεδο ενός ναού ή σε θέση ταφής ανακαλύφθηκαν αμφορείς στους οποίους διατηρούταν οίνος ως προσφορά.

Κατά τον Μεσαίωνα, ο Σύριος χρονικογράφος Παύλος του Χαλεπίου, που ταξίδευε με τον πατριάρχη Μακάριο της Αντιόχειας, έγραψε σχετικά με τα «εξαιρετικά αμπέλια από τα οποία παρασκευάζεται ένας ξεχωριστός οίνος» που συναντώνται στην περιοχή Babadag.

Οι μοναδικοί αμπελώνες των περιοχών Enisala, Sarichioi και Zebil, στην πλευρά του οροπεδίου της Babadag απέναντι στον Εύξεινο Πόντο, έχουν σκελετικά εδάφη τύπου rendzina που είναι ευνοϊκά για την παραγωγή Cabernet, και στη νοτιοδυτική πλευρά του οροπεδίου, οι συνθήκες σε αμπελώνες όπως οι Dăeni, Agighiol και Valea Nucarilor είναι ευνοϊκές για εξαιρετικής ποιότητας ποικιλίες όπως οι Riesling italian και Merlot.

Οι ξηροί ερυθροί οίνοι υψίστης ποιότητας Cabernet Sauvignon παράγονται στη βόρεια περιοχή Dobrogea στην πλευρά του οροπεδίου Casimcea, απέναντι από το σύστημα της λιμνοθάλασσας Razelm-Sinoe, ενώ στην πλευρά απέναντι από τον Δούναβη παράγονται ξηροί και ημίξηροι λευκοί οίνοι Riesling italian, επιπλέον των εξαιρετικών οίνων Cabernet Sauvignon και Merlot.

Όλα τα παραπάνω, σε συνδυασμό με την εγγύτητα των μεγάλων λιμνών και του Δέλτα του Δούναβη, προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα σταφύλια και στους οίνους που παράγονται στην εν λόγω περιοχή, τα οποία χαρακτηρίζονται από ισορροπημένο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, υψηλό εκχύλισμα και περιζήτητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Όροι εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση των οίνων, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Babadag μπορεί να συμπληρώνεται από μία από τις ακόλουθες ονομασίες μοναδικού αμπελώνα: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, εμφιάλωση

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τα οινοποιήσιμα σταφύλια από τα οποία παράγονται οι οίνοι με την ονομασία προέλευσης Babadag μπορούν να μεταποιούνται στην αντίστοιχη οριοθετημένη περιοχή ή σε γειτονικές περιοχές, εντός της ίδιας διοικητικής ενότητας ή πλησίον αυτής. Η μεταποίηση των σταφυλιών μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της γειτνίασης με την οριοθετημένη περιοχή, εφόσον τηρούνται οι κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Οι οίνοι με την ονομασία προέλευσης Babadag μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία ή σε γειτονικές περιοχές, σε μονάδες που υπάρχουν στην ίδια διοικητική ενότητα ή σε εκείνες που υπάρχουν στις διοικητικές ενότητες κοντά σε αυτήν. Οι οίνοι μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται εκτός της γειτνίασης με την οριοθετημένη περιοχή, εφόσον τηρούνται οι κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Εάν η μεταποίηση των σταφυλιών και η συσκευασία και η εμφιάλωση των αμπελοοινικών προϊόντων πραγματοποιούνται εκτός της οριοθετημένης περιοχής της ονομασίας προέλευσης, ο παραγωγός πρέπει να ενημερώνει το ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου) τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την έναρξη της τεχνολογικής διαδικασίας που αναφέρεται στην κοινοποίηση, εκτός εάν τα κέντρα οινοποίησης και/ή οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης ανήκουν στον ίδιο οικονομικό φορέα και βρίσκονται εντός της διοικητικής μονάδας στην οποία βρίσκεται η περιοχή που φέρει την ονομασία προέλευσης ή σε γειτονικούς νομούς (ο εν λόγω φορέας θα πρέπει να έχει στην ιδιοκτησία του ή να εκμεταλλεύεται τους αμπελώνες, τα κέντρα οινοποίησης και τις εγκαταστάσεις εμφιάλωσης).

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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