Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/5858)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Babadag»

PDO-RO-A1424-AM01

Fecha de comunicación: 1 de julio de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Introducción de variedades de vinificación en la producción vinícola**

El pliego de condiciones se ha completado con nuevas variedades de vinificación autorizadas para la producción vinícola, a saber, las variedades blancas *riesling de rhin*, *tămâioasă românească*, *câmpoșie*, *traminer roz* y *viognier*, y las variedades de vinos tintos *syrah*, *burgund mare*, *petit verdot* y *cabernet franc*.

Se modifican el capítulo IV del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

2. **Complemento a las características organolépticas de los vinos**

El pliego de condiciones se ha completado con las características organolépticas de los vinos obtenidos a partir de variedades de vinificación cuya introducción para la producción se solicita para el vino blanco (*riesling de rhin*, *tămâioasă românească*, *câmpoșie*, *traminer roz* y *viognier*) y los vinos tintos (*syrah*, *burgund mare*, *petit verdot* y *cabernet franc*).

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

3. **Modificación de los rendimientos vitícolas y vinícolas**

Se modifica el pliego de condiciones para aumentar los rendimientos vitivinícolas, ya que las plantaciones realizadas en el marco de los programas de reestructuración o reconversión y con clones seleccionados indican un aumento de los niveles máximos de producción de uva y, por tanto, de vino, lo que exige un aumento de los valores máximos, con garantía del mantenimiento de la calidad específica del DOC.

Se modifican los capítulos V y VI del pliego de condiciones, y el punto 5.2 del documento único.

4. **Reformulación de las condiciones de plantación y calidad de la vendimia**

Se modifica el pliego de condiciones y se reformulan determinadas condiciones relativas a las características de las plantaciones: información sobre pureza varietal, densidad de plantación (número mínimo de vides por hectárea), vendimia en verde, etc.

En consecuencia, se modifica el capítulo VIII del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

5. **Adición de una condición de vendimia: nivel de azúcares en el momento de la vendimia**

Puesto que la legislación nacional establece un nivel mínimo de azúcar de 230 g/l en el momento de la vendimia para los vinos que puede llevar la mención tradicional DOC-CIB, es necesario completar el pliego de condiciones con esta condición contemplada en la legislación, ya que en la denominación de origen es posible alcanzar ese nivel de azúcares, razón por la cual debe indicarse la condición para la vendimia destinada a los vinos con denominación de origen controlada Babadag.

Se modifica el capítulo VII del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

6. **Indicación de las condiciones de transformación de las uvas y de acondicionamiento y embotellado de los vinos**

El pliego de condiciones se completa con determinadas condiciones relativas a la transformación de las uvas, y al acondicionamiento y embotellado de los vinos, que se refieren a la zona delimitada y a sus proximidades.

Determinadas medidas pueden llevarse a cabo en zonas vecinas, en instalaciones existentes en la misma unidad administrativa territorial o en otras unidades vecinas. Se informará de ello a la autoridad competente.

Los vinos podrán acondicionarse y embotellarse más allá de las proximidades de la zona delimitada, siempre que cumplan las normas de producción establecidas en el pliego de condiciones.

Se modifican el capítulo IX del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

7. **Adición relativa a las prácticas tecnológicas de transformación de determinados vinos**

Se modifica el pliego de condiciones y se completa con breves precisiones sobre algunas de las técnicas utilizadas en la transformación de los vinos: obtención de vino rosado a partir de uvas blancas, de vinos blancos a partir de uvas tintas, de vino brisado a partir de uvas blancas u obtención de vino de hielo como vino tranquilo en condiciones sobremaduradas, a fin de ampliar la gama de vinos tranquilos que pueden transformarse a partir de uvas blancas y tintas.

Se modifican el capítulo IX del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

8. **Adición relativa a los parámetros analíticos y organolépticos de los vinos**

Se modifica el pliego de condiciones y se completa con varias disposiciones relativas a las características analíticas y organolépticas de los vinos.

Por motivos de claridad, y puesto que empiezan a obtenerse vinos que parecen evolucionar hacia concentraciones superiores al 15 % vol. contemplado en la legislación, es necesario añadir la condición de aumento de la graduación hasta el máximo establecido por la legislación de un máximo de 20 % vol., cuando los vinos se obtengan sin enriquecimiento.

Se completan los parámetros organolépticos específicos de las variedades de vino objeto de la autorización de producción.

El pliego de condiciones se completa con las condiciones relativas a los tipos de vino que pueden obtenerse en función de su contenido de azúcar, expresado en glucosa + fructosa.

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

9. **Reformulación de algunas de las condiciones de comercialización**

Se modifica el pliego de condiciones y se completa con una de etiquetado facultativo con indicaciones como «viñedo», «propiedad» o referencias a distinciones concedidas por lotes de vino, diferentes años de cosecha o cualquier otro acontecimiento importante relacionado con la producción o valorización del vino.

Por motivos de claridad, se han reformulado algunas de las condiciones sobre el embotellado de los vinos y los documentos utilizados en el etiquetado para que se presentación sea con arreglo a la legislación en esta materia.

Se completa con una condición relativa a los vinos que hayan sido sometidos a un período de maduración de al menos dos años o cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior al 13 % vol., con una excepción en lo que se refiere a los límites de acidez volátil en los vinos blancos y tintos.

Se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

10. **Adición del nombre de una mención tradicional de la legislación nacional**

El pliego de condiciones se modifica y completa con el nombre de una mención tradicional establecida en la legislación nacional, a saber, DOC - CIB (*cules la înnobilarea boabelor*, vendimia de uva nobles), habida cuenta del contenido de azúcar en el momento de la vendimia, que puede utilizarse en el etiquetado, para un contenido de azúcar en el momento de la vendimia fijado en un mínimo de 230 g/l de azúcar.

La entrada DOC-CIB se rige por la legislación nacional (anexo 5 de la Orden n.º 732/2005 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, en su versión modificada y completada).

Se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

11. **Reformulación de las condiciones de no conformidad del vino**

Se modifica el pliego de condiciones reformulando determinadas condiciones relativas a la explotación del vino que ya no tenga garantizada la conformidad, estableciendo las etapas y condiciones en las que el vino puede reclasificarse por falta de conformidad.

Se modifica el capítulo XIV del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

12. **Actualización de la información de contacto de la autoridad competente**

Se modifica el pliego de condiciones y se actualiza la información de contacto de la autoridad competente responsable del control y la gestión de la denominación de origen protegida.

Se modifica el capítulo XV del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

13. **Presentación de las condiciones de modificación del pliego de condiciones**

Se modifica el pliego de condiciones y se indican claramente las condiciones en las que aquel puede modificarse para que se ajusten a las disposiciones de la legislación relativas a la modificación de un pliego de condiciones.

Se modifica el capítulo XV del pliego de condiciones, sin modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre o nombres**

Babadag

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

— 2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. Características analíticas y organolépticas: vinos blancos o rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos tranquilos tienen una estructura armoniosa y equilibrada, con buena acidez. Presentan aromas afrutados (cítricos, peras, manzanas), notas florales de flores de vid, heno recién segado, saúco, tilo y acacia, y color de amarillo a amarillo verdoso, amarillo pajizo e incluso amarillo dorado. El sabor es afrutado y fresco.

Los vinos rosados tranquilos presentan aromas de frutas rojas, fresas, cerezas y frambuesa, con un sabor refrescante. El color puede ser rosa salmón, rosado y rosa cebolla.

Los caldos vinificados en seco se caracterizan por aromas minerales, florales, a melocotones y cáscara de limón. Los vinificados con azúcar residual pueden ser melosos, florales y untuosos, con aromas de frutas amarillas maduras. Tanto unos como otros tienen un increíble potencial de evolucionar con el tiempo y adquirir así complejidad aromática y estructural.

(El límite máximo del grado alcohólico total puede ser de hasta un 20 % vol. en los vinos producidos sin aumento artificial del grado alcohólico natural).

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. Características analíticas y organolépticas

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos tranquilos se caracterizan por su cuerpo y taninos bien integrados, con matices de rojo rubí, rojo violáceo, rojo brillante y rojo ladrillo. Presentan aromas de frutos rojos bien maduros, ciruelas pasas, frutos negros del bosque, y los vinos envejecidos presentan aromas de vainilla, café, chocolate y especias. Algunos vinos pueden tener una estructura tánica notable, con taninos francos que confieren un aroma concentrado de frutos rojos, con cualidades particulares tras una maduración prolongada y notas especiadas combinadas con aromas de vainilla, y el envejecimiento también aporta un carácter distintivo con taninos bien integrados.

(El límite máximo del grado alcohólico total puede ser de hasta un 20 % vol. en los vinos producidos sin aumento artificial del grado alcohólico natural).

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

3. Características analíticas y organolépticas

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de hielo, que pueden ser blancos, rosados y tintos, tienen matices de amarillo dorado en los vinos blancos, rosa brillante en los rosados y rojo violáceo en los tintos. El sabor es pleno, cremoso, afrutado de frutas con pulpa, carnosas (albaricoques, melocotones), fresas, zarzamoras y frutos del bosque sobremadurados.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. **Prácticas enológicas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas

Restricción pertinente relativa a la vinificación

Las uvas de vinificación a partir de las cuales se producen los vinos con denominación de origen Babadag pueden transformarse en la zona delimitada asociada o en zonas vecinas, en la misma unidad administrativa territorial o en sus proximidades. Se acepta también la transformación de las uvas más allá de las proximidades de la zona delimitada siempre que cumplan las normas de producción establecidas en el pliego de condiciones.

Los vinos con denominación de origen se pueden acondicionar y embotellar en establecimientos de la zona delimitada amparada por la denominación o en las zonas vecinas, en instalaciones existentes en la misma unidad administrativa territorial o en otras unidades vecinas Los vinos podrán acondicionarse y embotellarse más allá de las proximidades de la zona delimitada, siempre que cumplan las normas de producción establecidas en el pliego de condiciones.

En los casos en que la transformación de las uvas y el acondicionamiento y embotellado de los productos vitivinícolas se realicen fuera de la zona delimitada de la denominación de origen, el productor deberá notificarlo a la Oficina Nacional de la Vid y de los Productos Vitivinícolas (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV) al menos veinticuatro horas antes del inicio del proceso tecnológico a que se refiere el documento, a menos que los centros de vinificación y/o las instalaciones embotelladoras pertenezcan al mismo agente económico y se encuentren en la unidad territorial administrativa a la que pertenece la denominación de origen o en las provincias limítrofes (agente que posee o explota los viñedos, centros de vinificación e instalaciones de embotellado).

2. Práctica de cultivo

Práctica de cultivo

Las plantaciones en las que se obtengan vinos con denominación de origen controlada Babadag han de presentar una pureza de variedad de al menos el 85 %;

— Densidad de plantación: número mínimo de 4 000 cepas plantadas por hectárea.

— Vendimia en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones.

En las plantaciones se garantizará una protección fitosanitaria eficaz y la buena salud de la vendimia, y en los otoños lluviosos, con peligro de mohos, se recomienda aplicar un desfoliado parcial en la zona de la uva a las plantas con una masa foliar abundante. En el caso de los vinos con denominación de origen controlada, se aplican tecnologías específicas de acuerdo con la normativa vigente, garantizándose así la obtención de la calidad correspondiente a la categoría de denominación de origen controlada.

5.2. *Rendimientos máximos*

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 kilogramos de uvas por hectárea.

2. Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, fetească neagră, syrah, burgund mare, petit verdot, băbească neagră, cabernet franc

   14 000 kilogramos de uvas por hectárea.

3. Aligote, chardonnay, pinot gris, muscat ottonel, sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă, tămâioasă românească, crâmpoşie, columna, traminer roze, viognier

   105 hectolitros por hectárea.

4. Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, fetească neagră, syrah, burgund mare, petit verdot, băbească neagră, cabernet franc

   98 hectolitros por hectárea.

5. Rendimiento máximo de uva en el caso del vino de hielo (kg/ha). El rendimiento de vino en el caso del vino en hielo (hl/ha) es de un máximo del 18 % hl/ha y un máximo del 30 % de las uvas vendimiadas.

   6 000 kilogramos de uvas por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Tulcea

— Ciudad de Babadag

— Municipio de Sarichioi: pueblos de Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil y Sabangia;

— Municipio de Ceamurlia de Jos: pueblos de Ceamurlia de Jos y Lunca;

— Municipio de Valea Nucarilor: pueblos de Agighiol, Valea Nucarilor e Iazurile;

— Municipio de Peceneaga: pueblo de Peceneaga;

— Municipio de Ostrov: pueblo de Ostrov;

— Municipio de Dăeni: pueblo de Dăeni;

— Municipio de Turcoaia: localidad de Turcoaia;

— Municipio de Jurilovca: pueblo de Jurilovca;

— Municipio de Baia: pueblo de Baia;

Provincia de Constanţa:

— Municipio de Mihai Viteazu : pueblos de Mihai Viteazu y Sinoe;

— Municipio de Istria: pueblos de Istria y Nuntaşi;

— Municipio de Cogealac: pueblos de Cogealac, Tariverde y Fântânele.

7. **Variedad o variedades de uva de vinificación**

Aligoté B - plant de trois, plant gris, vert blanc, troyen blanc

Burgund mare N - grosser burgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger

Băbească neagră N - grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldăruşă, Serecsia

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N - petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B - gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Columna B

Crâmpoşie B

Fetească albă B - păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka, leanka

Fetească neagră N - schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră, coada rândunicii

Fetească regală B - königliche mädchentraube, königsast, ktralyleanka, dănăşană, galbenă de Ardeal

Merlot N - bigney rouge, plant medoc

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, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter, 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 roz Rs - rosetraminer, savagnin roz, gewürztraminer

Tămâioasă românească B - busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B - rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgăşani

Viognier B - bergeron, barbin, rebolot, greffou, picotin blanc, vionnier

Viognier B - petit vionnier, viogne, galopine, vugava bijela

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vínculo con la zona delimitada

La zona al amparo de la DOC Babadag está situada en la unidad morfoestructural de Dobrogea central, donde la roca principal en la que se formaron los suelos de la zona es loess, con más de veinte metros de grosor. El suelo tiene muy buenas propiedades fisicoquímicas, con permeabilidad, porosidad y textura franco-arenosa media.

Los suelos predominantes son de tipo phaeozem, poco compactos, con carácter alcalino (pH = 8,0-8,2), con contenido moderado de carbonato cálcico, aplicación NPK y clase de idoneidad III, lo que indica buenas condiciones para el cultivo de la vid. La profundidad media de las aguas subterráneas es de aproximadamente diez metros.

La temperatura media anual es ligeramente superior a 11 ºC y las precipitaciones anuales se sitúan entre 400 y 445 mm.

La zona delimitada de la denominación de origen Babadag, situada en la provincia de Tulcea, no muy lejos del lago Razelm, reúne viñedos situados en zonas de colinas como Jurilovca, Sarichioi y Valea Nucarilor.

En la zona abundan los vestigios arqueológicos ya de los siglos V-IV a. C., que demuestran la existencia del cultivo de la vid. Se trata de descubrimientos arqueológicos en Histria, donde se encontraron ánforas en los que el vino se guardaba como ofrenda bajo el suelo de un templo o en un monumento funerario.

Se han conservado de la Edad Media los escritos del sirio Pablo de Alepo, el cual, al acompañar al patriarca Macario de Antioquía, encontró en la zona de Babadag «vides nunca vistas, de las que se obtiene un vino extraordinario».

En la meseta de Babadag, del lado del Mar Negro, en los viñedos de Enisala, Sarichioi y Zebil hay suelos de rendzina esqueléticos favorables a la variedad *cabernet*, igual que en la parte sudoccidental de la meseta, en viñedos como Dăeni, Agighiol o Valea Nucarilor, donde las condiciones son propicias a la calidad especial de variedades como *riesling italian* y *merlot*.

En la meseta de Casimcea en Dobrogea septentrional, del lado del conjunto lagunar de Razelm-Sinoe se producen vinos tintos secos a partir de la variedad *cabernet sauvignon* que alcanzan los niveles más altos de calidad, y del lado del Danubio, además de excelentes vinos obtenidos a partir de las variedades *cabernet sauvignon* y *merlot*, se obtienen también vinos blancos secos y semisecos a partir de la variedad *riesling italian*.

Todo ello, junto con la proximidad de los grandes lagos y del delta del Danubio, confiere unas características especiales a las uvas y vinos producidos en esta zona, que se caracterizan por un grado alcohólico y acidez equilibrados, un alto extracto y unas características sensoriales apreciadas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada Babadag podrá añadirse uno de los siguientes nombres de viñedo: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Producción, acondicionamiento, embotellado

Marco jurídico:

Legislación de la UE.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Las uvas de vinificación a partir de las cuales se producen los vinos con denominación de origen Babadag pueden transformarse en la zona delimitada correspondiente o en zonas vecinas, en la misma unidad administrativa territorial o en sus proximidades. Se acepta también la transformación de las uvas más allá de las proximidades de la zona delimitada siempre que cumplan las normas de producción establecidas en el pliego de condiciones.

Los vinos con denominación de origen Babadag se pueden acondicionar y embotellar en establecimientos de la zona delimitada amparada por la denominación o en las zonas vecinas, en instalaciones existentes en la misma unidad administrativa territorial o en otras unidades vecinas. Los vinos podrán acondicionarse y embotellarse más allá de las proximidades de la zona delimitada, siempre que cumplan las normas de producción establecidas en el pliego de condiciones.

En los casos en que la transformación de las uvas y el acondicionamiento y embotellado de los productos vitivinícolas se realicen fuera de la zona delimitada de la denominación de origen, el productor deberá notificarlo a la Oficina Nacional de la Vid y de los Productos Vitivinícolas (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV) al menos veinticuatro horas antes del inicio del proceso tecnológico a que se refiere el documento, a menos que los centros de vinificación y/o las instalaciones embotelladoras pertenezcan al mismo agente económico y se encuentren en la unidad territorial administrativa a la que pertenece la denominación de origen o en las provincias limítrofes (agente que posee o explota los viñedos, centros de vinificación e instalaciones de embotellado).

Enlace al pliego de condiciones

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