C/2024/5858

27.9.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/5858)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Babadag“

PDO-RO-A1424-AM01

Teate kuupäev: 1. juuli 2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Veini tootmiseks kasutatavate veiniviinamarjasortide lisamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada uued veiniviinamarjasordid, mida saab veinide valmistamiseks kasutada, nimelt valgete viinamarjade sordid „Riesling de Rhin“, „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Traminer roz“ ja „Viognier“ ning punaste viinamarjade sordid „Syrah“, „Burgund mare“, „Petit verdot“ ja „Cabernet franc“.

Muudetud on tootespetsifikaadi IV peatükki ja koonddokumendi punkti 7.

2. **Veinide uute organoleptiliste omaduste lisamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada organoleptilised omadused, mis on iseloomulikud veiniviinamarjasortidele, mida soovitakse hakata kasutama valgete („Riesling de Rhin“, „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Traminer roz“ ja „Viognier“) ning punaste veinide („Syrah“, „Burgund mare“, „Petit verdot“ ja „Cabernet franc“) tootmiseks.

Muudetud on tootespetsifikaadi XI peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

3. **Viinamarjade saagikuse ja veinisaagise muudatus**

Tootespetsifikaati on muudetud, et esitada suurem viinamarjade saagikus ja veini saagis, kuna viinamarjaistandustes, mis on loodud valitud kloone kasutades ümberkorraldus-/üleminekuprogrammide raames, on suurenenud viinamarjasaak ja seega ka veinitoodang. See tähendab, et maksimumväärtust on vaja suurendada, tagades samas, et säilib kontrollitud päritolunimetusega hõlmatud veinide eripära.

Muudetud on tootespetsifikaadi V ja VI peatükki ning koonddokumendi punkti 5.2.

4. **Viinamarjaistanduste ja -kultuuride kvaliteediga seotud tingimuste ümbersõnastamine**

Tootespetsifikaati on muudetud ja teatavad viinamarjaistanduste omadustega seotud tingimused on ümber sõnastatud. See hõlmab teavet sordipuhtuse, istutustiheduse (viinapuude minimaalne arv hektari kohta) ja rohelise korje kohta.

Seepärast on muudetud tootespetsifikaadi VIII peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

5. **Saagikoristusega seotud tingimuse lisamine – suhkrusisaldus viinamarjade koristamisel**

Rumeenia õigusaktides on sätestatud, et traditsioonilise nimetusega DOC-CIB (kontrollitud päritolunimetus – koristatakse siis, kui viinamarjadel on väärishallitus) hõlmatud veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus on nende koristamise ajal 230 g/l. Seepärast tuli tootespetsifikaati muuta, et lisada asjakohane säte, kuna päritolunimetusega hõlmatud piirkonna viinamarjade suhkrusisaldus võib ulatuda sellise tasemeni. Seepärast tuligi see nõue lisada viinamarjade jaoks, mida korjatakse kontrollitud päritolunimetusega „Babadag“ veinide tootmiseks.

Muudetud on tootespetsifikaadi VII peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

6. **Viinamarjade töötlemise / veinide ladustamise ja villimisega seotud tingimused**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada teatavad viinamarjade töötlemise ning veinide ladustamise ja villimisega seotud tingimused, mis puudutavad määratletud piirkonda ja naaberpiirkondi.

Teatavad etapid võivad toimuda naaberpiirkondades, sama haldusüksuse või sellega külgnevate haldusüksuste olemasolevates käitistes. Sellest tuleb teatada pädevale asutusele.

Veine võib ladustada ja villida väljaspool määratletud piirkonna naaberpiirkondi, kui tootmisprotsessi käigus järgitakse tootespetsifikaadis sätestatud tootmiseeskirju.

Muudetud on tootespetsifikaadi IX peatükki ja koonddokumendi punkti 9.

7. **Tehnoloogiliste tavade lisamine seoses teatavate veinide töötlemisega**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada mõned üksikasjad teatavate veinitöötlemismeetodite kohta (roosa veini valmistamine valgetest viinamarjadest, valgete veinide valmistamine punastest viinamarjadest, oranži veini valmistamine valgetest viinamarjadest ja jääveini valmistamine üleküpsenud viinamarjadest), et laiendada valgetest ja punastest viinamarjadest valmistatavate vaiksete veinide valikut.

Muudetud on tootespetsifikaadi IX peatükki ja koonddokumendi punkti 9.

8. **Veinide uute analüütiliste ja organoleptiliste omaduste lisamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada teatavad sätted veinide analüütiliste ja organoleptiliste omaduste kohta.

Selguse huvides ja võttes arvesse, et suundumus on hakata tootma veine, mille alkoholisisaldus on suurem kui õigusaktides sätestatud 15 mahuprotsenti, tuli tootespetsifikaati lisada punkt, mille kohaselt suurendatakse alkoholisisaldust õigusaktides sätestatud maksimaalse 20 mahuprotsendini, kui veine toodetakse rikastamata.

Lisatud on nende veiniviinamarjasortide organoleptilised eriparameetrid, mille kasutamist veini tootmiseks on taotletud.

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada tingimused seoses toota lubatud veinitüüpidega vastavalt nende suhkrusisaldusele, väljendatuna glükoosi ja fruktoosi sisalduse summana.

Muudetud on tootespetsifikaadi XI peatükki ja koonddokumendi punkti 4.

9. **Turustamistingimuste ümbersõnastamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada tingimused selliste vabatahtlike märgete lisamiseks nagu viinamarjaistanduse või veinimaja nimi, või viited veinile omistatud auhindadele, erakorralistele aastakäikudele või muudele veini tootmise/turustamisega seotud olulistele sündmustele.

Selguse huvides on mõned veinide villimisega seotud tingimused ja märgistusel kasutatavad tekstid ümber sõnastatud, et need vastaksid märgistamist käsitlevatele riigisisestele õigusaktidele.

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada tingimus seoses valgete ja punaste veinidega, mis on laagerdunud vähemalt kaks aastat või mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 13 mahuprotsenti ning mille suhtes ei kohaldata lenduvate hapete sisalduse piirnorme.

Muudetud on tootespetsifikaadi XII peatükk ilma koonddokumenti muutmata.

10. **Traditsioonilise nimetuse lisamine riigisisestesse õigusaktidesse**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada riigisisestes õigusaktides sätestatud traditsiooniline nimetus DOC-CIB („*cules la innobilarea boabelor*“ („korjatakse, kui viinamarjadel on väärishallitus“)). See mõiste on seotud suhkrusisaldusega viinamarjade koristamise ajal ja seda võib märgistusel kasutada, kui viinamarjade suhkrusisaldus koristamise ajal on vähemalt 230 g/l.

Mõiste „DOC-CIB“ on reguleeritud riigisiseste õigusaktidega (põllumajandus- ja maaelu arengu ministri käskkirja nr 732/2005 lisa 5, muudetud kujul).

Muudetud on tootespetsifikaadi XIII peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

11. **Nõuetele mittevastava veiniga seotud tingimuste ümbersõnastamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et sõnastada ümber teatavad tingimused, mis on seotud sellise veini turustamisega, mis ei vasta enam nõuetele, sätestades etapid ja tingimused, mille alusel võib veini nõuetele mittevastavuse tõttu ümber liigitada.

Muudetud on tootespetsifikaadi XIV peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

12. **Pädeva asutuse kontaktandmete ajakohastamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et ajakohastada päritolunimetuse kontrollimise ja haldamise eest vastutava pädeva asutuse kontaktandmeid.

Muudetud on tootespetsifikaadi XV peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

13. **Tootespetsifikaadi muutmise tingimuste esitamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, et sätestada selgelt tingimused, mille kohaselt võib veini spetsifikaate muuta, et need vastaksid tootespetsifikaadi muutmist käsitlevatele õigusnormidele.

Muudetud on tootespetsifikaadi XV peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Babadag

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

— 2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valgete ja roosade veinide analüütilised ja organoleptilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Vaiksed valged veinid on harmoonilise ja tasakaalus struktuuriga ning hea happesusega. Veinidel on puuviljaaroom (tsitrusviljad, pirnid, õunad) ning viinapuuõite, värskelt niidetud heina, leedriõite, pärna ja akaatsia lillenüansid. Värvus varieerub kollasest rohekaskollase, õlgkollase ja isegi kuldkollaseni. Maitse on puuviljane ja värske.

Vaiksetel roosadel veinidel on punaste puuviljade, maasikate, kirsside ja vaarikate aroom ning värskendav kuiv maitse. Nende värvus võib olla lõheroosa, roosiroosa või sibulakooreroosa.

Kuivadele veinidele on iseloomulik mineraalne, lillede, virsiku ja sidrunikoore aroom. Jääksuhkrusisaldusega veinid võivad olla mesised, lillelised ja õlised, küpsete kollaste puuviljade aroomiga. Nii kuivadel veinidel kui ka jääksuhkrut sisaldavatel veinidel on suur potentsiaal aja jooksul areneda ning saavutada aroomi ja struktuuri keerukus.

(Rikastamiseta toodetud veinide üldalkoholisisalduse ülempiir võib olla kuni 20 mahuprotsenti.)

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. Analüütilised ja organoleptilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Vaiksed punased veinid on täidlased, hästi integreeritud tanniinidega ning rubiinpunase, purpurpunase, tellispunase ja granaatpunase varjundiga. Neil on väga küpsete punaste puuviljade, ploomide ja mustade metsamarjade aroom, laagerdunud veinidel aga vanilli, kohvi, šokolaadi ja vürtside aroom. Mõnel veinil võib olla tähelepanuväärne tanniinine struktuur, milles tugevad tanniinid on ühendatud punaste puuviljade kontsentreeritud aroomiga. Pikk laagerdumisaeg annab erilised omadused ja vürtsikad nüansid koos vanilliaroomiga. Laagerdumine toob esile ka eripära, millele on omased hästi integreeritud tanniinid.

(Rikastamata veinide üldalkoholisisaldus võib olla kuni 20 mahuprotsenti.)

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

3. Analüütilised ja organoleptilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Jääveinid võivad olla valged, roosad või punased. Valged veinid on kuldkollase varjundiga, roosad on erkroosad ja punased lillakaspunased. Neil on täidlane, kreemjas, mahlakate puuviljade (aprikoosid, virsikud), maasikate, põldmurakate ja üleküpsenud metsamarjade maitse.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistustavad

Asjakohane piirang veinide valmistamisel

Veiniviinamarju, millest valmistatakse päritolunimetusega „Babadag“ hõlmatud veine, võib töödelda vastavas määratletud piirkonnas või naaberpiirkondades sama haldusüksuse piires või selle läheduses. Viinamarju võib töödelda ka väljaspool määratletud piirkonna naaberpiirkondi, kui tootmisprotsessi käigus järgitakse tootespetsifikaadis sätestatud tootmiseeskirju.

Päritolunimetusega veine võib ladustada ja villida ettevõtetes, mis asuvad päritolunimetusega hõlmatud määratletud piirkonnas või naaberpiirkondades, sama haldusüksuse või sellega külgnevate haldusüksuste olemasolevates ettevõtetes. Veine võib ladustada ja villida väljaspool määratletud piirkonna naaberpiirkondi, kui tootmisprotsessi käigus järgitakse tootespetsifikaadis sätestatud tootmiseeskirju.

Kui viinamarjade töötlemine ning veinitoodete ladustamine ja villimine toimub väljaspool päritolunimetusega hõlmatud määratletud piirkonda, peab tootja sellest teatama ONVPV-le (riiklik viinamarjakasvatuse ja veiniamet) vähemalt 24 tundi enne teates osutatud tehnoloogilise protsessi algust, välja arvatud juhul, kui veinitootmiskeskused ja/või villimisrajatised kuuluvad samale ettevõtjale ja asuvad päritolunimetusega hõlmatud piirkonna haldusüksuse territooriumil või naabermaakonnas (selline ettevõtja peaks omama või käitama viinamarjaistandusi, veinitootmiskeskusi ja villimisrajatisi).

2. Viljelustava

Viljelustava

Viinamarjaistandused, mille saagist valmistatakse veine kontrollitud päritolunimetusega „Babadag“, peavad olema sordipuhtusega vähemalt 85 %;

— istutustihedus: vähemalt 4 000 viinapuud hektari kohta;

— roheline korje: viinamarjakobarate arvu vähendamine küpsemise faasis, kui oodatav toodang ületab tootespetsifikaadis lubatud ülempiiri.

Viinamarjaistandustes tuleb tagada tõhus taimekaitse ja viinapuude hea tervislik seisund ning vihmasel sügisel, kui on hallitusseente puhangu oht, on soovitatav suure lehemassiga taimedel lehed viinamarjade läheduses osaliselt eemaldada. Kontrollitud päritolunimetusega veinide puhul kasutatakse kooskõlas kehtivate õigusaktidega erimeetodeid, et tagada kontrollitud päritolunimetuse kategooriale vastav kvaliteet.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

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

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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 hektoliitrit hektari kohta

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

   98 hektoliitrit hektari kohta

5. Maksimaalne viinamarjade saagikus jääveini puhul (kg/ha). Jääveini saagis (hl/ha) on kuni 18 % hl/ha ja kuni 30 % koristatud viinamarjadest.

   6 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tulcea maakond

— Babadagi linn

— Sarichioi kommuun – Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebili ja Sabangia küla;

— Ceamurlia de Josi kommuun – Ceamurlia de Josi ja Lunca küla;

— Valea Nucarilori kommuun – Agighioli, Valea Nucarilori ja Iazurile küla;

— Peceneaga kommuun – Peceneaga küla;

— Ostrovi kommuun – Ostrovi küla;

— Dăeni kommuun – Dăeni küla;

— Turcoaia kommuun – Turcoaia küla;

— Jurilovca kommuun – Jurilovca küla;

— Baia kommuun – Baia küla;

Constanța maakond

— Mihai Viteazu kommuun – Mihai Viteazu ja Sinoie küla;

— Istria kommuun – Istria ja Nuntași küla;

— Cogealaci kommuun – Cogealaci, Tariverde ja Fântânele küla.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„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“, „Bourdeos tinto“

„Chardonnay B“ – „Gentil blanc“, „Pinot blanc Chardonnay“

„Columna B“

„Crâmpoșie B“

„Fetească albă B“ – „Păsărească albă“, „Poama fetei“, „Mädchentraube“, „Leanyka“, „Leanka“

„Fetească neagră N“ – „Schwarze Madchentraube“, „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“, „Grau 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 Roz Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin roz“, „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. **Seos(t)e kirjeldus**

Seos määratletud piirkonnaga

Kontrollitud päritolunimetusega „Babadag“ hõlmatud määratletud piirkond asub Dobrogea keskosa morfoloogilises struktuuriüksuses, kus peamine muldade lähtekivim on üle 20 meetri paksuse kihina lasuv löss. Mullal on väga head füüsikalised ja keemilised omadused, läbilaskvus, poorsus ja keskmine liivsavine lõimis.

Enamlevinud mullad kuuluvad mustmuldade klassi ning on nõrgalt paakunud, leeliselise reaktsiooniga (pH 8,0–8,2), kaltsiumkarbonaadi mõõduka sisaldusega, lämmastiku-, fosfori- ja kaaliumivaruga ning kuuluvad III sobivusklassi, mis näitab väga häid tingimusi viinamarjakasvatuseks. Põhjavesi on keskmiselt ligikaudu 10 m sügavusel.

Aasta keskmine temperatuur on veidi üle 11 °C ja aastane sademete hulk jääb vahemikku 400–445 mm.

Päritolunimetusega „Babadag“ hõlmatud määratletud piirkond, mis asub Tulcea maakonnas Razelmi järve lähistel, koondab Jurilovca, Sarichioi ja Valea Nucarilori mägistel aladel asuvaid viinamarjaistandusi.

Piirkond on rikas arheoloogiliste leidude poolest, mis pärinevad 4. ja 5. sajandist e.Kr ja annavad kinnitust viinamarjakasvatuse kohta piirkonnas. Nende hulka kuuluvad arheoloogilised leiud antiikaegses Histria linnas, kus templi põranda alt hauakambrist leiti amforad, milles säilitati ohvrianniks toodud veini.

Keskajal kirjutas Süüria kroonik Aleppo Paul, kes reisis koos Antiookia patriarhi Makariosega, et Babadagi piirkonnas leidub „erakordseid viinapuid, millest valmistatakse silmapaistvat veini“.

Enisala, Sarichioi ja Zebili viinamarjaistandused, mis asuvad eraldiseisvatena Babadagi platoo Musta mere poolses servas, on sordi „Cabernet“ jaoks soodsate rähksete rendsiinamuldadega, ning platoo edelaosas asuvates viinamarjaistandustes, nagu Dăeni, Agighiol ja Valea Nucarilor, on soodsad tingimused, et sordid nagu „Riesling italian“ ja „Merlot“ saavutaksid erakordse kvaliteedi.

Kõrgeima kvaliteediga kuivi punaseid „Cabernet Sauvignoni“ veine toodetakse Dobrogea põhjaosas Casimcea platoo Razelm-Sinoe laguunisüsteemi poolses osas, samal ajal kui Doonau-poolses osas toodetakse lisaks suurepärastele „Cabernet Sauvignoni“ ja „Merlot“' sordist valmistatud veinidele kuivi ja poolkuivi „Riesling italiani“ valgeid veine.

Kõik need tegurid koos suurte järvede ja Doonau delta lähedusega tagavad piirkonnas toodetud viinamarjadele ja veinidele erilised omadused, mida iseloomustavad tasakaalustatud alkoholi ja hapete sisaldus, maitset ja aroomi andvate ainete suur sisaldus ning hinnatud organoleptilised omadused.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Turustustingimused

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Veinide märgistusel võib kontrollitud päritolunimetusele „Babadag“ lisada ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimedest: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Töötlemine, tootmine, ladustamine, villimine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus:

Veiniviinamarju, millest valmistatakse päritolunimetusega „Babadag“ hõlmatud veine, võib töödelda vastavas määratletud piirkonnas või naaberpiirkondades sama haldusüksuse piires või selle läheduses. Viinamarju võib töödelda ka väljaspool määratletud piirkonna naaberpiirkondi, kui tootmisprotsessi käigus järgitakse tootespetsifikaadis sätestatud tootmiseeskirju.

Päritolunimetusega „Babadag“ veine võib ladustada ja villida ettevõtetes, mis asuvad päritolunimetusega hõlmatud määratletud piirkonnas või naaberpiirkondades, sama haldusüksuse või sellega külgnevate haldusüksuste olemasolevates ettevõtetes. Veine võib ladustada ja villida väljaspool määratletud piirkonna naaberpiirkondi, kui tootmisprotsessi käigus järgitakse tootespetsifikaadis sätestatud tootmiseeskirju.

Kui viinamarjade töötlemine ning veinitoodete ladustamine ja villimine toimub väljaspool päritolunimetusega hõlmatud määratletud piirkonda, peab tootja sellest teatama ONVPV-le (riiklik viinamarjakasvatuse ja veiniamet) vähemalt 24 tundi enne teates osutatud tehnoloogilise protsessi algust, välja arvatud juhul, kui veinitootmiskeskused ja/või villimisrajatised kuuluvad samale ettevõtjale ja asuvad päritolunimetusega hõlmatud piirkonna haldusüksuse territooriumil või naabermaakonnas (selline ettevõtja peaks omama või käitama viinamarjaistandusi, veinitootmiskeskusi ja villimisrajatisi).

Link tootespetsifikaadile

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