C/2024/5858

27.9.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/5858)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Babadag”

PDO-RO-A1424-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 1 päivänä heinäkuuta 2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viinintuotannossa käytettävien rypälelajikkeiden lisääminen**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää uusia viinintuotannossa käytettäviä rypälelajikkeita. Näitä ovat valkoiset lajikkeet Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz ja Viognier sekä punaviinilajikkeet Syrah, Burgund mare, Petit verdot ja Cabernet franc.

Muutos koskee tuote-eritelmän IV lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

2. **Uusien aistinvaraisten ominaisuuksien lisääminen viineille**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää eritelmään lisättävistä uusista rypälelajikkeista tuotettujen viinien aistinvaraiset ominaisuudet sekä valkoviinien (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz ja Viognier) että punaviinien (Syrah, Burgund mare, Petit verdot ja Cabernet franc) osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. **Rypäle- ja viinituotosten muuttaminen**

Tuote-eritelmää on muutettu, jotta voidaan nostaa rypäle- ja viinituotosten määriä. Tämä on tarpeen, koska valikoituja klooneja käyttävien rakenneuudistus- ja uudelleenjärjestelyohjelmien puitteissa perustetuissa viinitarhoissa rypäleiden enimmäistuotanto ja siten myös viinintuotanto ovat kasvaneet. Tämä tarkoittaa, että enimmäisarvoja on nostettava samalla varmistaen, että tarkistetun alkuperänimityksen erityislaatu säilyy.

Muutos koskee tuote-eritelmän V ja VI lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

4. **Viinitarhoja ja viljelykasvien laatua koskevien edellytysten uudelleenmuotoileminen**

Tuote-eritelmää on muutettu ja tietyt viinitarhojen ominaisuuksiin liittyvät edellytykset on muotoiltu uudelleen. Näihin kuuluvat tiedot lajikepuhtaudesta, istutustiheydestä (viiniköynnösten vähimmäismäärä hehtaaria kohti) ja rypäleiden raakana korjaamisesta.

Siksi muutos koskee tuote-eritelmän VIII lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. **Sadonkorjuuta koskevan edellytyksen lisääminen – sokeripitoisuus rypäleitä korjattaessa**

Romanian kansallisessa lainsäädännössä säädetään, että rypäleiden korjuuhetkellä sokeripitoisuuden on oltava vähintään 230 g/l viineissä, jotka voidaan merkitä perinteisellä merkinnällä DOC-CIB [tarkistettu alkuperänimitys – sadonkorjuu, kun rypäleissä on jalohometta]. Koska alkuperänimityksen kattaman alueen rypäleet voivat saavuttaa tämän tason sokeripitoisuudessa, oli tuote-eritelmää muutettava, jotta tämä säännös voidaan sisällyttää siihen. Tämän vuoksi kyseinen vaatimus oli sisällytettävä tarkistetun alkuperänimityksen ”Babadag” viinien tuotannossa käytettävien rypäleiden määritelmään.

Muutos koskee tuote-eritelmän VII lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

6. **Rypäleiden käsittelyä / viinien kypsytystä ja pullottamista koskevien edellytysten ilmoittaminen**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää tiettyjä rypäleiden käsittelyyn sekä viinien kypsytykseen ja pullottamiseen liittyviä edellytyksiä, jotka koskevat rajattua aluetta ja sen lähialueita.

Tietyt toimenpiteet voidaan toteuttaa lähialueilla joko samassa tai viereisessä hallinnollisessa yksikössä sijaitsevissa laitoksissa. Tästä on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle.

Viinejä voidaan kypsyttää ja pullottaa rajatun alueen ulkopuolella, jos prosessin aikana noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantosääntöjä.

Muutos koskee tuote-eritelmän IX lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

7. **Tiettyjen viinien valmistukseen liittyvien teknisten käytäntöjen lisääminen**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää lyhyitä kuvauksia joistakin viinien valmistustekniikoista, kuten roseeviinin valmistamisesta valkoisista rypäleistä, valkoviinien valmistamisesta punaisista rypäleistä, oranssiviinin valmistamisesta valkoisista rypäleistä sekä hiilihapottoman jääviinin valmistamisesta ylikypsyttämällä, jotta valkoisista ja punaisista rypäleistä valmistettavien hiilihapottomien viinityyppien valikoimaa voidaan laajentaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän IX lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

8. **Uusien analyyttisten/aistinvaraisten parametrien lisääminen viineille**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää tiettyjä viinien analyyttisiä ja aistinvaraisia ominaisuuksia koskevia säännöksiä.

Kun otetaan huomioon, että ollaan aloittamassa sellaisten viinien tuotanto, joiden alkoholipitoisuus näyttää nousevan yli lainsäädännössä säädetyn 15 tilavuusprosentin, selkeyden vuoksi tuote-eritelmään on sisällytettävä säännös, jonka mukaan alkoholipitoisuus nostetaan lainsäädännössä säädettyyn 20 tilavuusprosentin enimmäismäärään, kun viinejä tuotetaan ilman väkevöimistä.

Eritelmään lisättävien uusien rypälelajikkeiden erityiset aistinvaraiset parametrit on lisätty.

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää edellytyksiä, jotka koskevat tuotettavia viinityyppejä, kun ne luokitellaan glukoosina ja fruktoosina ilmaistun sokeripitoisuuden mukaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

9. **Kaupan pitämistä koskevien edellytysten uudelleenmuotoileminen**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää vapaaehtoisia merkintöjä koskevan edellytyksen, johon kuuluvat ilmaisut, kuten ”viinitarha” tai ”tila”, sekä maininnat, jotka koskevat viinierien tunnustettuja eroja, poikkeuksellisia vuosikertoja ja muita viinin tuotantoon tai kaupan pitämiseen liittyviä tärkeitä tapahtumia.

Selkeyden vuoksi eräät viinien pullottamiseen liittyvät edellytykset ja merkinnöissä käytetyt tekstit on muotoiltu uudelleen merkintöjä koskevan kansallisen lainsäädännön mukaisiksi.

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää edellytyksen, joka koskee valko- ja punaviineihin lukeutuvia viinejä, joita on kypsytetty vähintään kaksi vuotta, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 13 tilavuusprosenttia ja joihin ei sovelleta haihtuvien happojen pitoisuuden raja-arvoja.

Muutos koskee tuote-eritelmän XII lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Kansallisessa lainsäädännössä vahvistetun perinteisen merkinnän nimen lisääminen**

Tuote-eritelmää on muutettu niin, että se sisältää kansallisessa lainsäädännössä vahvistetun perinteisen merkinnän nimen DOC-CIB (”cules la innobilarea boabelor”) [korjataan, kun rypäleissä on jalohometta]. Merkintä liittyy rypäleiden sokeripitoisuuteen korjuuhetkellä. Sitä voidaan käyttää merkinnöissä, kun sokeripitoisuus on vähintään 230 g/l rypäleiden korjuuhetkellä.

Termistä DOC-CIB säädetään kansallisessa lainsäädännössä (maataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaavan ministerin määräyksen nro 732/2005 liitteessä 5, sellaisena kuin se on muutettuna).

Muutos koskee tuote-eritelmän XIII lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. **Vaatimustenvastaista viiniä koskevien edellytysten uudelleenmuotoileminen**

Tuote-eritelmää on muutettu, jotta voidaan muotoilla uudelleen tietyt edellytykset, jotka koskevat sellaisten viinien kaupan pitämistä, jotka luokitellaan nykyään vaatimustenvastaisiksi. Lisäksi muutetussa tuote-eritelmässä vahvistetaan vaiheet ja edellytykset, joiden mukaisesti viini voidaan luokitella uudelleen vaatimustenvastaisuuden takia.

Muutos koskee tuote-eritelmän XIV lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. **Toimivaltaisen viranomaisen yhteystietojen päivittäminen**

Tuote-eritelmää on muutettu, jotta suojatun alkuperänimityksen valvonnasta ja hallinnoinnista vastaavan toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot voidaan päivittää.

Muutos koskee tuote-eritelmän XV lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. **Tuote-eritelmän muuttamista koskevien edellytysten esittäminen**

Tuote-eritelmän muuttamista koskevien säännösten noudattamiseksi tuote-eritelmää on muutettu niin, että siinä esitetään selkeästi edellytykset, joiden mukaisesti viinien eritelmiä voidaan muuttaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän XV lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Babadag

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – Juomat, etyylialkoholi (etanoli) ja etikka

— 2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu, ei kuitenkaan nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Valko-/roseeviinien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hiilihapottomat valkoviinit ovat rakenteeltaan harmonisia ja tasapainoisia, ja niissä on hyvä hapokkuus. Tuoksussa on hedelmäisiä aromeja (sitrushedelmiä, päärynöitä, omenoita) sekä viiniköynnösten kukkien, vastaniitetyn heinän, seljankukan, lehmuksen ja akaasian kukkaisia vivahteita. Viinien väri vaihtelee keltaisesta vihertävänkeltaiseen, oljenkeltaiseen ja jopa kullankeltaiseen. Maku on hedelmäinen ja raikas.

Hiilihapottomissa roseeviineissä on punaisten hedelmien, mansikoiden, kirsikoiden ja vadelmien aromeja sekä raikas ja virkistävä maku. Ne voivat olla väriltään lohenpunaisia, ruusunpunaisia tai sipulinkuoren punertavia.

Kuiville viineille ovat ominaisia mineraaliset, kukkaiset sekä persikan ja sitruunankuoren aromit. Jäännössokeria sisältävät viinit voivat olla hunajaisia, kukkaisia ja täyteläisiä, ja niissä on kypsien keltaisten hedelmien aromeja. Sekä kuivilla viineillä että jäännössokeria sisältävillä viineillä on erinomainen potentiaali kehittyä ajan myötä, mikä lisää aromaattista ja rakenteellista monivivahteisuutta.

(Kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi olla 20 tilavuusprosenttia viineissä, jotka on tuotettu ilman väkevöimistä.)

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 200

2. Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hiilihapottomat punaviinit ovat täyteläisiä, ja niiden tanniinit ovat hyvin sopusoinnussa muiden tekijöiden kanssa. Niissä on rubiininpunaisia, purppuranpunaisia, tiilenpunaisia ja granaatinpunaisia sävyjä. Niissä on erittäin kypsien punaisten hedelmien, luumujen ja mustien metsämarjojen aromeja, kun taas kypsytetyissä viineissä on vaniljan, kahvin, suklaan ja mausteiden aromeja. Joissakin viineissä voi olla huomattavaa tanniinisuutta. Niissä on voimakkaita tanniineja, jotka tuovat viineihin punaisten hedelmien konsentroituneen aromin. Pitkä kypsytysaika antaa viineille erityisiä ominaisuuksia, ja niissä yhdistyvät mausteiset vivahteet ja vaniljan aromit. Vanhentaminen antaa viineille myös erityisluonteen, jossa tanniinit ovat hyvin sopusoinnussa muiden tekijöiden kanssa.

(Kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi olla 20 % tilavuusprosenttia viineissä, jotka on tuotettu ilman väkevöimistä.)

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 150

3. Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Jääviinit voivat olla valko-, rosee- tai punaviinejä. Valkoisissa jääviineissä on kullankeltaisia sävyjä. Roseejääviinit ovat kirkkaan vaaleanpunaisia ja punaiset jääviinit ovat purppuranpunaisia. Maltoisista hedelmistä (aprikooseista, persikoista), mansikoista, karhunvatukoista ja ylikypsistä metsämarjoista peräisin oleva maku on täyteläinen ja kermainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Viinirypäleet, joista saadaan alkuperänimityksellä ”Babadag” varustettuja viinejä, voidaan käsitellä vastaavalla rajatulla alueella tai lähialueilla joko samassa hallinnollisessa yksikössä tai sen läheisyydessä. Rypäleet voidaan käsitellä myös rajatun alueen ulkopuolella, jos prosessin aikana noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantosääntöjä.

Alkuperänimityksellä varustettuja viinejä voidaan kypsyttää ja pullottaa laitoksissa, jotka sijaitsevat alkuperänimityksen kattamalla rajatulla alueella tai lähialueilla joko samassa hallinnollisessa yksikössä sijaitsevissa laitoksissa tai sen viereisissä hallinnollisissa yksiköissä sijaitsevissa laitoksissa. Viinejä voidaan kypsyttää ja pullottaa rajatun alueen ulkopuolella, jos prosessin aikana noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantosääntöjä.

Jos rypäleiden käsittely sekä viinituotteiden kypsytys ja pullotus tapahtuu alkuperänimityksen rajatun alueen ulkopuolella, tuottajan on ilmoitettava ONVPV:lle [kansalliselle viini- ja viiniköynnösvirastolle] vähintään 24 tuntia ennen ilmoituksessa ilmoitetun teknisen prosessin aloittamista, paitsi jos viininvalmistuslaitokset ja/tai pullotuslaitokset kuuluvat samalle talouden toimijalle ja sijaitsevat hallinnollisessa yksikössä, jossa alkuperänimityksen kattama alue sijaitsee, tai naapurikunnassa (toimijan olisi omistettava viinitilat, viininvalmistuslaitokset ja pullotuslaitokset tai vastattava niiden toiminnasta).

2. Viljelykäytäntö

Viljelykäytäntö

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Babadag” varustettujen viinien rypäleitä tuottavien viinitarhojen lajikepuhtauden on oltava vähintään 85 prosenttia.

— istutustiheys vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden;

— Rypäleiden raakana korjaaminen – rypäleterttujen lukumäärän vähentäminen kypsymisen alkuvaiheessa, kun tuotantopotentiaali ylittää tuote-eritelmässä sallitut enimmäismäärät.

Viinitarhoissa on varmistettava tehokas kasvinsuojelu ja sadon hyvä terveydellinen laatu. On suositeltavaa, että sateisina syksyinä, kun satoa uhkaa homehtuminen, rypäleiden ympäriltä poistetaan osittain lehdet, jos perusrungoissa kasvaa runsaasti lehtimassaa. Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien tapauksessa käytetään voimassa olevan lainsäädännön mukaisia erityismenetelmiä, jotta voidaan varmistaa tarkistetun alkuperänimityksen luokkaa vastaavan laadun saavuttaminen.

5.2 *Enimmäistuotokset*

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 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

   98 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Rypäleiden enimmäistuotos jääviinin osalta (kg/ha). Jääviinin viinituotos (hl/ha) on enintään 18 % hl/ha ja enintään 30 % korjatuista rypäleistä.

   6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tulcean piirikunta:

— Babadagin kaupunki;

— Sarichioin kunta – Sarichioin, Enisalan, Visternan, Zebilin ja Sabangian kylät;

— Ceamurlia de Josin kunta – Ceamurlia de Josin ja Luncan kylät;

— Valea Nucarilorin kunta – Agighiolin, Valea Nucarilorin, ja Iazurilen kylät;

— Peceneagan kunta – Peceneagan kylä;

— Ostrovin kunta – Ostrovin kylä;

— Dăenin kunta – Dăenin kylä;

— Turcoaian kunta – Turcoaian kylä;

— Jurilovcan kunta – Jurilovcan kylä;

— Baian kunta – Baian kylä;

Constanțan piirikunta:

— Mihai Viteazun kunta – Mihai Viteazun ja Sinoien kylät;

— Istrian kunta – Istrian ja Nuntașin kylät;

— Cogealacin kunta – Cogealacin, Tariverden ja Fântânelen kylät.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet**

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, 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 Centre, 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 Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova ja 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 ja Vugava bijela

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yhteys rajattuun alueeseen

Tarkistetun alkuperänimityksen ”Babadag” rajattu alue sijaitsee Dobrogean keskiosan morfostruktuurisessa yksikössä, jossa alueen maaperän pääasiallinen kiviaines on yli 20 metriä paksua lössiä. Maaperän fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet ovat erittäin suotuisat, se on läpäisevää ja huokoista keskikarkeaa savista hietamaata.

Maaperä on enimmäkseen maalajiltaan mustamultaa, joka on melko ilmavaa ja luonteeltaan emäksistä (pH 8,0–8,2). Maaperässä on kohtalainen kalsiumkarbonaatti- ja NPK-pitoisuus, ja sen soveltuvuusluokka on III, mikä osoittaa, että viininviljelyolosuhteet ovat erittäin hyvät. Pohjaveden keskisyvyys on noin 10 metriä.

Vuotuinen keskilämpötila on hieman yli 11 °C, ja vuotuinen sademäärä on 400–445 mm.

Alkuperänimityksen ”Babadag” rajattu alue sijaitsee Tulcean piirikunnassa lähellä Razelmjärveä. Rajattu alue yhdistää viinitarhoja, jotka sijaitsevat Jurilovcan, Sarichioin ja Valea Nucarilorin kaltaisilla mäkisillä alueilla.

Alueella on runsaasti arkeologisia löydöksiä, jotka ovat peräisin 300–400-luvulta eKr. ja jotka osoittavat, että viiniköynnöksiä viljeltiin jo tuolloin. Tällaisiin löydöksiin lukeutuvat myös arkeologiset löydöt muinaisesta Histrian kaupungista. Muinaisesta kaupungista on löydetty temppelin lattian alta tai hautakammiosta amforia, joissa säilytettiin viiniä uhrilahjana.

Keskiajalla patriarkka Makarios Antiokialaisen kanssa matkustanut syyrialainen kronikoitsija Paul Aleppolainen kirjoitti Babadagin alueella havaituista poikkeuksellisista viiniköynnöksistä, joista valmistettiin erinomaista viiniä.

Yksittäisillä Enisalan, Sarichioin ja Zebilin viinitarhoilla Babadagin tasangon Mustanmeren puolella olevalla rinteellä on Cabernet-lajikkeelle suotuisaa lohkareista rendzina-maata, ja tasangon lounaispuolella Dăenin, Agighiolin ja Valea Nucarilorin kaltaisilla viinitarhoilla olosuhteet ovat suotuisat Riesling italian- ja Merlot-lajikkeiden kaltaisten rypälelajikkeiden poikkeukselliselle laadulle.

Laadukkaimpia kuivia Cabernet Sauvignon -punaviinejä tuotetaan Pohjois-Dobrogeassa Casimcean tasangon Razelm-Sinoen laguunisysteemin puolella olevalla rinteellä, kun taas Tonavan puolella olevalla rinteellä tuotetaan kuivia ja puolikuivia Riesling italian -valkoviinejä sekä erinomaisia Cabernet Sauvignon- ja Merlot-viinejä.

Nämä sekä suurten järvien ja Tonavan suistoalueen läheisyys antavat alueella tuotetuille rypäleille ja viineille erityispiirteitä. Rypäleille ja viineille on ominaista tasapainoinen alkoholipitoisuus ja hapokkuus, korkea uutospitoisuus sekä arvostetut aistinvaraiset ominaisuudet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kaupan pitämistä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinien merkinnöissä voi olla tarkistetun alkuperänimityksen ”Babadag” lisäksi jokin seuraavista yksittäisten viinitarhojen nimistä: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Jalostus, tuotanto, kypsytys, pullotus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinirypäleet, joista saadaan alkuperänimityksellä ”Babadag” varustettuja viinejä, voidaan käsitellä vastaavalla rajatulla alueella tai lähialueilla joko samassa hallinnollisessa yksikössä tai sen läheisyydessä. Rypäleet voidaan käsitellä myös rajatun alueen ulkopuolella, jos prosessin aikana noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantosääntöjä.

Alkuperänimityksellä ”Babadag” varustettuja viinejä voidaan kypsyttää ja pullottaa laitoksissa, jotka sijaitsevat alkuperänimityksen kattamalla rajatulla alueella tai lähialueilla joko samassa hallinnollisessa yksikössä sijaitsevissa laitoksissa tai sen viereisissä hallinnollisissa yksiköissä sijaitsevissa laitoksissa. Viinejä voidaan kypsyttää ja pullottaa rajatun alueen ulkopuolella, jos prosessin aikana noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantosääntöjä.

Jos rypäleiden käsittely sekä viinituotteiden kypsytys ja pullotus tapahtuu alkuperänimityksen rajatun alueen ulkopuolella, tuottajan on ilmoitettava ONVPV:lle [kansalliselle viini- ja viiniköynnösvirastolle] vähintään 24 tuntia ennen ilmoituksessa ilmoitetun teknisen prosessin aloittamista, paitsi jos viininvalmistuslaitokset ja/tai pullotuslaitokset kuuluvat samalle talouden toimijalle ja sijaitsevat hallinnollisessa yksikössä, jossa alkuperänimityksen kattama alue sijaitsee, tai naapurikunnassa (toimijan olisi omistettava viinitilat, viininvalmistuslaitokset ja pullotuslaitokset tai vastattava niiden toiminnasta).

Linkki tuote-eritelmään

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