C/2024/5858

27.9.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5858)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Babadag”

PDO-RO-A1424-AM01

Datum obavijesti: 1. srpnja 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Dodavanje sorti vinove loze za proizvodnju vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključile nove sorte vinove loze koje se mogu koristiti za proizvodnju vina, a to su bijele sorte Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz i Viognier te crne sorte Syrah, Burgund mare, Petit verdot i Cabernet franc.

Mijenjaju se poglavlje IV. specifikacije proizvoda i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

2. **Uključivanje novih organoleptičkih svojstava vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se dodala organoleptička svojstva vina dobivenih od zatraženih sorti za proizvodnju bijelih vina (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz i Viognier) i crnih vina (Syrah, Burgund mare, Petit verdot i Cabernet franc).

Mijenja se poglavlje XI. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

3. **Izmjena prinosa grožđa i vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se povećali prinosi grožđa i vina jer je u vinogradima zasađenima u okviru programâ restrukturiranja/konverzije primjenom odabranih klonova zabilježena povećana najveća razina proizvodnje grožđa, a time i proizvodnje vina. To znači da je potrebno povećati najveće vrijednosti i osigurati da se očuva posebna kvaliteta kontrolirane oznake izvornosti.

Mijenjaju se poglavlja V. i VI. specifikacije proizvoda i točka 5.2. jedinstvenog dokumenta.

4. **Preoblikovanje uvjeta koji se odnose na vinograde i kvalitetu usjeva**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je i preoblikovani su određeni uvjeti koji se odnose na svojstva vinograda. To uključuje informacije o sortnoj čistoći, gustoći sadnje (najmanji broj trsova po hektaru) i zelenoj berbi.

Mijenja se poglavlje VIII. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

5. **Dodavanje uvjeta berbe – razina šećera pri berbi grožđa**

U rumunjskom nacionalnom zakonodavstvu propisan je najmanji sadržaj šećera od 230 g/l u trenutku berbe grožđa za vina koja se mogu označiti tradicionalnim izrazom DOC-CIB [kontrolirana oznaka izvornosti – berba kad se na grožđu razvila plemenita plijesan]. Stoga je trebalo izmijeniti specifikaciju proizvoda kako bi se uključila ta zakonodavna odredba jer sadržaj šećera može postići tu razinu u grožđu na području koje je obuhvaćeno oznakom izvornosti. Zato je taj zahtjev trebalo uključiti za grožđe ubrano radi proizvodnje vina Babadag kontrolirane oznake podrijetla.

Mijenja se poglavlje VII. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

6. **Navođenje uvjeta koji se odnose na preradu grožđa / kondicioniranje i punjenje vina u boce**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključili određeni uvjeti koji su povezani s preradom grožđa te kondicioniranjem i punjenjem vina u boce, a odnose se na razgraničeno područje i susjedna područja.

Određeni koraci moraju se odvijati na susjednim područjima, u postojećim objektima u istoj upravnoj jedinici ili objektima u susjednim upravnim jedinicama. O tome je obvezno obavijestiti nadležno tijelo.

Vina se mogu kondicionirati i puniti u boce izvan susjednih područja razgraničenog područja ako se u postupku poštuju pravila proizvodnje utvrđena u specifikaciji proizvoda.

Mijenjaju se poglavlje IX. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

7. **Dodavanje tehnoloških postupaka za preradu određenih vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se ukratko opisale određene tehnike prerade vina: način dobivanja ružičastog vina od bijelog grožđa, bijelog vina od crnog grožđa, narančastog vina od bijelog grožđa i ledenog vina kao mirnog vina dobivenog prezrijevanjem, kako bi se proširio raspon mirnih vina koja se mogu dobiti preradom bijelog i crnog grožđa.

Mijenjaju se poglavlje IX. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

8. **Dodavanje novih analitičkih/organoleptičkih parametara vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključile određene odredbe koje se odnose na analitička i organoleptička svojstva vina.

Radi veće jasnoće i uzimajući u obzir činjenicu da se čini da se počinju proizvoditi vina alkoholne jakosti veće od 15 % volumnog udjela koja je utvrđena zakonodavstvom, u specifikaciju proizvoda bilo je potrebno uključiti odredbu da se alkoholna jakost povećava na najviše 20 % volumnog udjela kako je utvrđeno zakonodavstvom, za vina koja se proizvode bez pojačavanja.

Dodaju se specifični organoleptički parametri za zatražene sorte vinove loze za proizvodnju.

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključili uvjeti povezani s vrstama vina koje se mogu proizvoditi, klasificirano po sadržaju šećera izraženog kao glukoza i fruktoza.

Mijenjaju se poglavlje XI. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

9. **Preoblikovanje uvjeta za stavljanje na tržište**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključio neobvezan uvjet navođenja oznaka kao što su „vinograd”, „imanje” na etiketi ili upućivanja na priznanja dodijeljena seriji vina, izuzetne godine berbe ili bilo kakve važne događaje povezane s proizvodnjom vina ili njegovim stavljanjem na tržište.

Radi veće jasnoće, neki od uvjeta povezanih s punjenjem vina u boce i izrazima koji se upotrebljavaju na etiketama preoblikovani su kako bi bili u skladu s nacionalnim zakonodavstvom o označivanju.

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključio uvjet povezan s vinima koja su podvrgnuta razdoblju dozrijevanja od najmanje dvije godine ili čija ukupna alkoholna jakost po volumenu iznosi 13 % ili više, koja se isključuju od ograničenja u pogledu hlapljive kiselosti, a primjenjuje se na bijela i crna vina.

Mijenja se poglavlje XII. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

10. **Dodavanje tradicionalnog izraza iz nacionalnog zakonodavstva**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključio tradicionalni izraz utvrđen u nacionalnom zakonodavstvu, odnosno DOC-CIB („cules la innobilarea boabelor") [berba kad se na grožđu razvila plemenita plijesan]. Izraz se odnosi na sadržaj šećera u trenutku berbe grožđa, a može se upotrebljavati pri označivanju ako sadržaj šećera iznosi najmanje 230 g/l u trenutku berbe grožđa.

Izraz DOC-CIB uređen je nacionalnim zakonodavstvom (Prilog 5. Uredbi br. 732/2005 ministra poljoprivrede i ruralnog razvoja, kako je izmijenjena).

Mijenja se poglavlje XIII. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

11. **Preoblikovanje uvjeta koji se odnose na neusklađeno vino**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se preoblikovali određeni uvjeti koji se odnose na stavljanje na tržište vina koje više nije usklađeno te se utvrđuju koraci i uvjeti pod kojima se vino može ponovno klasificirati zbog neusklađenosti.

Mijenja se poglavlje XIV. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

12. **Ažuriranje podataka za kontakt nadležnog tijela**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se ažurirali podaci za kontakt nadležnog tijela odgovornog za kontrolu i upravljanje zaštićenim oznakama izvornosti.

Mijenja se poglavlje XV. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

13. **Navođenje uvjeta za izmjenu specifikacije proizvoda**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se jasno naveli uvjeti pod kojima se smiju izmijeniti specifikacije vina da bi ih se uskladilo s pravnim odredbama za izmjenu specifikacije proizvoda.

Mijenja se poglavlje XV. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Babadag

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

— 2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. Analitička i organoleptička svojstva bijelih/ružičastih vina

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Mirna bijela vina skladne su i uravnotežene strukture te dobre kiselosti. Voćnih su aroma (agrumi, kruške, jabuke) s cvjetnim notama vinove loze, svježe pokošenog sijena, bazge, lipe i bagrema. Žute su do zelenkastožute, slamnatožute te čak zlatnožute boje. Svježeg su i voćnog okusa.

Mirna ružičasta vina imaju arome crvenog voća, jagoda, višanja i malina te trpak i osvježavajući okus. Mogu biti ružičaste boje lososa, ruže ili ljuske luka.

Suha vina odlikuju se mineralnim i cvjetnim aromama s notama breskve i korice limuna. Vina s neprevrelim šećerom mogu biti medenog, cvjetnog i bogatog okusa, s aromama zrelog žutog voća. Suha vina i vina s neprevrelim šećerom imaju izvanredan potencijal da s vremenom razviju složene arome i strukture.

(Najveće ograničenje ukupne alkoholne jakosti može iznositi do 20 % volumnog udjela za vina proizvedena bez pojačavanja).

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

2. Analitička i organoleptička svojstva

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Mirna crna vina punog su okusa, s dobro integriranim taninima i nijansama rubin-crvene, ljubičastocrvene, cigleno crvene i granatnocrvene boje. Odlikuju se aromama vrlo zrelog crvenog voća, suhih šljiva i šumskog voća, dok zrela vina imaju arome vanilije, kave, čokolade i začina. Neka vina mogu imati iznimnu strukturu tanina, s intenzivnim taninima koji im daju koncentriranu aromu crvenog voća. Dugim dozrijevanjem postižu se posebne značajke i začinske note u kombinaciji s aromom vanilije. Osim toga, dozrijevanjem se postiže i poseban karakter, s dobro integriranim taninima.

(Najveće ograničenje ukupne alkoholne jakosti može iznositi do 20 % volumnog udjela za vina proizvedena bez pojačavanja).

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

3. Analitička i organoleptička svojstva

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ledena vina mogu biti bijela, ružičasta ili crna. Bijela vina zlatnožutih su nijansi, ružičasta su jarkoružičaste, a crna ljubičastocrvene boje. Punog su i kremastog okusa, aroma mesnatog voća (marelice, breskve), jagoda, kupina i prezrelog šumskog voća.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Enološki postupci

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Grožđe od kojeg se dobivaju vina s oznakom izvornosti Babadag može se prerađivati na odgovarajućem razgraničenom području ili na susjednim područjima unutar iste upravne jedinice ili u njezinoj blizini. Grožđe se može prerađivati i izvan susjednih područja razgraničenog područja ako se u postupku poštuju pravila proizvodnje utvrđena u specifikaciji proizvoda.

Vina s tom oznakom izvornosti mogu se kondicionirati i puniti u boce u objektima na razgraničenom području obuhvaćenom oznakom ili na susjednim područjima, u postojećim objektima u istoj upravnoj jedinici ili objektima u susjednim upravnim jedinicama. Vina se mogu kondicionirati i puniti u boce izvan susjednih područja razgraničenog područja ako se u postupku poštuju pravila proizvodnje utvrđena u specifikaciji proizvoda.

Ako se prerada grožđa te kondicioniranje vinskih proizvoda i njihovo punjenje u boce odvijaju izvan razgraničenog područja oznake izvornosti, proizvođač je obvezan obavijestiti ONVPV [Nacionalni ured za vinovu lozu i vino] najmanje 24 sata prije početka tehnološkog postupka koji se navodi u obavijesti, osim ako centri za proizvodnju vina i/ili punionice pripadaju istom gospodarskom subjektu i nalaze se unutar upravne jedinice u kojoj je smješteno područje obuhvaćeno oznakom izvornosti ili u susjednim okruzima (taj bi subjekt trebao biti vlasnik ili upravitelj vinograda, centara za proizvodnju vina i punionica).

2. Postupak uzgoja

Postupak uzgoja

Vinogradi iz kojih potječu vina s kontroliranom oznakom izvornosti Babadag moraju imati sortnu čistoću od najmanje 85 %:

— gustoća sadnje: najmanje 4 000 trsova vinove loze po hektaru,

— zelena berba: uklanjanje grozdova na početku dozrijevanja ako potencijalni prinos premašuje najveću dopuštenu količinu iz specifikacije proizvoda.

U vinogradima se mora postići učinkovita fitosanitarna zaštita i dobro zdravstveno stanje usjeva, a u slučaju kišovite jeseni, kad postoji rizik od pojave plijesni, preporučuje se djelomična defolijacija oko grozdova na biljkama s gustim lišćem. U slučaju vina s kontroliranom oznakom izvornosti, primjenjuju se posebne metode u skladu sa zakonodavstvom koje je na snazi kako bi se osigurala kvaliteta koja odgovara kategoriji kontrolirane oznake izvornosti.

5.2. *Najveći prinosi*

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 kilograma grožđa po hektaru

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

14 000 kilograma grožđa po hektaru

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 hektolitara po hektaru

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

   98 hektolitara po hektaru

5. Najveći prinos grožđa za ledeno vino (kg/ha). Prinos vina u slučaju ledenog vina (hl/ha) iznosi najviše 18 % hl/ha i najviše 30 % ubranog grožđa.

   6 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Okrug Tulcea:

— grad Babadag,

— općina Sarichioi: sela Enisala, Visterna, Zebil i Sabangia,

— općina Ceamurlia de Jos: sela Ceamurlia de Jos i Lunca,

— općina Valea Nucarilor: sela Agighiol, Valea Nucarilor i Iazurile,

— općina Peceneaga: selo Peceneaga,

— općina Ostrov: selo Ostrov,

— općina Dăeni: selo Dăeni,

— općina Turcoaia: selo Turcoaia,

— općina Jurilovca: selo Jurilovca,

— općina Baia: selo Baia.

Okrug Constanța:

— općina Mihai Viteazu: sela Mihai Viteazu i Sinoie,

— općina Istria: sela Istria i Nuntași,

— općina Cogealac: sela Cogealac, Tariverde i Fântânele.

7. **Sorte vinove loze**

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, Leanyka, Leanka

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, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, Bijeli 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. **Opis povezanosti**

Povezanost s razgraničenim područjem

Razgraničeno područje kontrolirane oznake izvornosti Babadag smješteno je u morfostrukturnoj jedinici središnje Dobrudže (Dobrogea), a prevladavajuća je stijena na kojoj su se formirala tla na tom području les deblji od 20 metara. Tlo se odlikuje vrlo dobrim fizičkim i kemijskim svojstvima te propusnom, poroznom i umjereno ilovasto-pješčanom teksturom.

Prevladavaju tla iz kategorije crnice, slabo zbijena, lužnatih svojstava (pH od 8,0 do 8,2), s umjerenim sadržajem kalcijeva karbonata, opskrbljenosti NPK-om i III. klase prikladnosti, što znači da su uvjeti za uzgoj vinove loze vrlo dobri. Prosječna dubina na kojoj teku podzemne vode iznosi oko 10 m.

Prosječna godišnja temperatura nešto je veća od 11 °C, a godišnja količina kišnih padalina od 400 do 445 mm.

Na razgraničenom području kontrolirane oznake izvornosti Babadag smještenom u okrugu Tulcea nedaleko jezera Razelm vinogradi su zasađeni u brdovitom krajoliku, na primjer općinama Jurilovca, Sarichioi i Valea Nucarilor.

Područje obiluje arheološkim nalazima iz 4. i 5. stoljeća prije Krista koji dokazuju da se ondje uzgajala vinova loza. To uključuje arheološka otkrića u drevnom gradu Histriji, gdje su ispod poda hrama ili u grobnici pronađene amfore u kojima se čuvalo vino kao zavjetni dar.

U srednjem vijeku, sirijski kroničar Pavao Alepski tijekom putovanja u društvu antiohijskog patrijarha Makarija pisao je o „vinovoj lozi iznimne kvalitete od koje se proizvodi izuzetno vino” na području Babadaga.

Tla u pojedinačnim vinogradima u selima Enisala, Sarichioi i Zebil na strani visoravni Babadag okrenutoj prema Crnom moru odlikuju se skeletnom rendzinom koja pogoduje uzgoju sorte Cabernet, dok su na jugozapadnoj strani visoravni uvjeti u vinogradima kao što su oni u selima Dăeni, Agighiol i Valea Nucarilor pogodni za postizanje iznimno kvalitetnih sorti kao što su Riesling italian i Merlot.

Najkvalitetnija suha crna vina Cabernet Sauvignon proizvode se u sjevernoj Dobrudži, na strani visoravni Casimcea okrenutoj prema sustavu laguna Razelm-Sinoe, dok se na strani okrenutoj prema Dunavu proizvode suha i polusuha bijela vina Riesling italian, uz izvrsna vina Cabernet Sauvignon i Merlot.

Zbog svega toga, kao i zbog blizine velikih jezera i delte Dunava, postižu se posebna svojstva grožđa koje se uzgaja i vina koja se proizvode na tom području, a koja se odlikuju uravnoteženom alkoholnom jakosti i kiselosti, visokim ekstraktom i izuzetnim osjetilnim svojstvima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Uvjeti za stavljanje na tržište

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Pri označivanju vina, kontroliranoj oznaci izvornosti Babadag može se pridružiti i neki od sljedećih naziva vinograda: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Prerada, proizvodnja, kondicioniranje, punjenje u boce

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Grožđe od kojeg se dobivaju vina s oznakom izvornosti Babadag može se prerađivati na odgovarajućem razgraničenom području ili na susjednim područjima unutar iste upravne jedinice ili u njezinoj blizini. Grožđe se može prerađivati i izvan susjednih područja razgraničenog područja ako se u postupku poštuju pravila proizvodnje utvrđena u specifikaciji proizvoda.

Vina s oznakom izvornosti Babadag mogu se kondicionirati i puniti u boce u objektima na razgraničenom području obuhvaćenom oznakom ili na susjednim područjima, u postojećim objektima u istoj upravnoj jedinici ili objektima u susjednim upravnim jedinicama. Vina se mogu kondicionirati i puniti u boce izvan susjednih područja razgraničenog područja ako se u postupku poštuju pravila proizvodnje utvrđena u specifikaciji proizvoda.

Ako se prerada grožđa te kondicioniranje vinskih proizvoda i njihovo punjenje u boce odvijaju izvan razgraničenog područja oznake izvornosti, proizvođač je obvezan obavijestiti ONVPV [Nacionalni ured za vinovu lozu i vino] najmanje 24 sata prije početka tehnološkog postupka koji se navodi u obavijesti, osim ako centri za proizvodnju vina i/ili punionice pripadaju istom gospodarskom subjektu i nalaze se unutar upravne jedinice u kojoj je smješteno područje obuhvaćeno oznakom izvornosti ili u susjednim okruzima (taj bi subjekt trebao biti vlasnik ili upravitelj vinograda, centara za proizvodnju vina i punionica).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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