C/2024/5858

2024.9.27.

# A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/5858)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Babadag”**

**PDO-RO-A1424-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2024. július 1.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Kiegészítés bortermelésre szolgáló borszőlőfajtákkal**

A termékleírás kiegészült olyan új borszőlőfajtákkal, amelyek felhasználhatók a borok előállításához, nevezetesen a Riesling de Rhin, a Tămâioasă românească, a Crâmpoșie, a Traminer roz és a Viognier fehér fajták, valamint a Syrah, a Burgund mare, a Petit verdot és a Cabernet franc vörösborfajták előállításához.

A termékleírás IV. fejezete és az egységes dokumentum 7. pontja módosult.

2. **Kiegészítés a borok új érzékszervi tulajdonságaival**

A termékleírás kiegészült a termelés céljára kérelmezett borszőlőfajtákból előállított borok érzékszervi tulajdonságaival, mind a fehérborokat (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz és Viognier), mind a vörösborokat (Syrah, Burgund mare, Petit verdot és Cabernet franc) illetően.

A termékleírás XI. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

3. **A szőlő- és borhozamok módosítása**

A termékleírás módosításával magasabb szőlő- és borhozamok kerültek felvételre a termékleírásba, mivel a szelektált klónokat használó szerkezetátalakítási/átalakítási programok keretében létrehozott szőlőültetvényeken megnövekedett a szőlőtermelés és közvetetten a bortermelés maximális szintje. Ez azt jelenti, hogy növelni kell a maximális értékeket, egyúttal megőrizve az ellenőrzött eredetmegjelölés különleges minőségét.

A termékleírás V. és VI. fejezete és az egységes dokumentum 5.2. pontja módosult.

4. **A szőlőültetvényekre és a termésminőségre vonatkozó feltételek átfogalmazása**

Módosult a termékleírás, és a szőlőültetvények jellemzőire vonatkozó egyes feltételeket átfogalmazták. Mindez a fajtatisztaságra, a telepítési sűrűségre (az egy hektáron szükséges szőlőtőkék minimális számára) és a zöldszüretre vonatkozó információkat érinti.

Következésképpen a termékleírás VIII. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

5. **Kiegészítés egy szüreti feltétellel – cukorszint a szőlő szüretelésekor**

A román nemzeti jogszabály a DOC-CIB (ellenőrzött eredetmegjelölés – nemesrothadás állapotában szüretelt szőlő) hagyományos kifejezéssel címkézhető borok esetében úgy rendelkezik, hogy a szőlő minimális cukortartalmának a betakarítás időpontjában 230 g/l-nek kell lennie. Következésképpen ennek a jogszabályi rendelkezésnek a belefoglalása érdekében módosítani kellett a termékleírást, mivel az eredetmegjelöléshez tartozó területen a szőlő cukortartalma elérheti ezt a szintet. Ez az oka annak, hogy ezt a követelményt a Babadag ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához szüretelt szőlő esetében be kellett illeszteni.

A termékleírás VII. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

6. **A szőlő feldolgozásával / a borok kondicionálásával és palackozásával kapcsolatos feltételek feltüntetése**

A termékleírást avégett módosították, hogy belefoglaljanak bizonyos, a szőlő feldolgozásával és a borok kondicionálásával és palackozásával kapcsolatos olyan feltételeket, amelyek a körülhatárolt területet és a szomszédos területeket érintik.

Bizonyos lépéseket el lehet végezni a szomszédos területeken, ugyanazon közigazgatási egység már meglévő létesítményeiben, vagy a vele szomszédos közigazgatási egységekben már létezőkben. Erről értesíteni kell az illetékes hatóságot.

A borok kondicionálását és palackozását el lehet végezni a körülhatárolt terület szomszédságán kívül, amennyiben a folyamat során teljesülnek a termékleírásban foglalt termelési szabályok.

A termékleírás IX. fejezete és az egységes dokumentum 9. pontja módosult.

7. **Kiegészítés bizonyos borok feldolgozására irányuló technológiai eljárásokkal**

A termékleírást avégett módosították, hogy rövid részleteket foglaljanak bele egyes borkészítési technikákról: rozé bor előállítása fehér szőlőből, fehérborok előállítása vörösszemű szőlőből, narancsbor készítése fehér szőlőből, valamint túlérleléssel csendes jégbor előállítása; a kiegészítés azt a célt szolgálja, hogy bővítsük a csendes borok azon típusainak körét, amelyek fehér és vörös szőlőből előállíthatók.

A termékleírás IX. fejezete és az egységes dokumentum 9. pontja módosult.

8. **Kiegészítés a borok új analitikai/érzékszervi paramétereivel**

A termékleírást avégett módosították, hogy belefoglaljanak bizonyos, a borok analitikai és érzékszervi tulajdonságaival kapcsolatos rendelkezéseket.

Az egyértelműség érdekében, valamint figyelembe véve, hogy a termelők kezdenek olyan borokat előállítani, amelyeknek az alkoholtartalma egyre inkább úgy alakul, hogy meghaladja a jogszabályban megállapított 15 térfogatszázalékot, a termékleírásba bele kellett foglalni azt a rendelkezést, amely szerint az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok esetében az alkoholtartalmat a jogszabályban előírt maximum 20 térfogatszázalékra növelik.

A szöveg kiegészült a termelés céljára kérelmezett borszőlőfajtákra vonatkozó egyedi érzékszervi paraméterekkel.

A termékleírást avégett módosították, hogy belefoglalják a borok glükóz- és fruktóztartalmában kifejezett cukortartalma szerint osztályozott, előállítható bortípusokkal kapcsolatos feltételeket.

A termékleírás XI. fejezete és az egységes dokumentum 4. pontja módosult.

9. **A piaci értékesítési feltételek átfogalmazása**

A termékleírást avégett módosították, hogy belefoglaljanak egy választható címkézési feltételt, amely szerint fel lehet sorolni az olyan jelzéseket, mint például a „szőlőültetvény”, „birtok”, vagy a borszállítmányoknak, kivételes évjáratoknak, vagy a bor előállításával/piaci értékesítésével kapcsolatos bármely egyéb fontos esemény kapcsán odaítélt megkülönböztető jelzőkre való utalásokat.

Az egyértelműség érdekében a borok palackozásával kapcsolatos egyes feltételeket és a címkézésen használt szövegeket átfogalmazták a címkézésre vonatkozó nemzeti jogszabálynak való megfelelés érdekében.

A termékleírást avégett módosították, hogy belefoglaljanak egy olyan feltételt, amely az illósavtartalomra vonatkozó határértékek alól mentesült, a legalább két évig tartó érlelésen átesett vagy legalább 13 térfogatszázalék alkoholtartalmú fehér- és vörösborokra vonatkozik.

A termékleírás XII. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

10. **Kiegészítés egy nemzeti jogszabályból származó hagyományos kifejezés elnevezésével**

A termékleírást avégett módosították, hogy belefoglalják egy nemzeti jogszabályban megállapított hagyományos kifejezés elnevezését, nevezetesen a DOC–CIB elnevezést („cules la innobilarea boabelor”, azaz nemesrothadás állapotában szüretelt szőlő). Ez a kifejezés a szőlő szüretelésének időpontjában jellemző cukortartalomra vonatkozik, és abban az esetben használható a címkén, ha a szőlő szüretelésekor a cukortartalom legalább 230 g/liter.

A DOC-CIB kifejezést a nemzeti jogszabály szabályozza (a módosított 732/2005. sz. mezőgazdasági és vidékfejlesztési miniszteri rendelet 5. melléklete).

A termékleírás XIII. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

11. **A nem megfelelő borra vonatkozó feltételek átfogalmazása**

A termékleírást avégett módosították, hogy átfogalmazzanak bizonyos, a többé már nem megfelelő borok piaci értékesítésével kapcsolatos feltételeket, és meghatározzák azokat a lépéseket és feltételeket, amelyek alapján a bort a meg nem felelés miatt újra lehet osztályozni.

A termékleírás XIV. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

12. **Az illetékes hatóság elérhetőségének aktualizálása**

A termékleírást avégett módosították, hogy aktualizálják az oltalom alatt álló eredetmegjelölés ellenőrzéséért és kezeléséért felelős illetékes hatóság elérhetőségét.

A termékleírás XV. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

13. **A termékleírás módosítására vonatkozó feltételek ismertetése**

A termékleírást avégett módosították, hogy egyértelműen meghatározzák azokat a feltételeket, amelyek mellett a bortermékleírások módosíthatók annak érdekében, hogy megfeleljenek a termékleírás módosítására vonatkozó jogszabályi rendelkezéseknek.

A termékleírás XV. fejezete módosult, az egységes dokumentum azonban nem változott.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Babadag

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

— 2204 – bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. A fehér- és rozé borok analitikai és érzékszervi jellemzői

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A csendes fehérborok harmonikus, kiegyensúlyozott struktúrájúak, jó savtartalommal. Illatukban gyümölcsös aromák (citrusfélék, körte, alma), a szőlővirágok virágos jegyei, a frissen kaszált fű, a bodza, a hársfa és az akác illata köszönnek vissza. Színük a sárgától a zöldessárgáig, szalmasárgáig, sőt aranysárgáig terjed. Ízük gyümölcsös és friss.

A csendes rozé borok piros gyümölcsökre, szamócára, cseresznyére és málnára emlékeztető aromákkal rendelkeznek, valamint metsző, frissítő ízük van. Lehetnek lazacrózsaszínűek, illetve rózsát vagy hagymahéjat idéző rózsaszínűek.

A száraz borokat ásványi, virágos, őszibarack- és citromhéjaroma jellemzi. A maradék cukrot tartalmazó borok édeskések, virágosak és olajosak lehetnek, és az érett sárga gyümölcsök aromái érvényesülnek bennük. Mind a száraz borok, mind a maradék cukrot tartalmazó borok kiváló potenciállal rendelkeznek arra, hogy az idő előrehaladtával továbbfejlődjenek, és összetett aromájuk és struktúrájuk alakuljon ki.

(Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok esetében az összes alkoholtartalom felső határa legfeljebb 20 térfogatszázalék lehet.)

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. Analitikai és érzékszervi jellemzők

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A csendes vörösborok testesek, jól integrált tanninokkal, rubinvörös, bíborvörös, téglavörös és gránátvörös árnyalatúak. Nagyon érett piros gyümölcsökre, aszalt szilvára és fekete erdei gyümölcsökre emlékeztető aromákkal, míg az érett borok vaníliára, kávéra, csokoládéra és fűszerekre emlékeztető aromákkal rendelkeznek. Előfordulhat, hogy egyes boroknak figyelemreméltó a tanninszerkezete, a piros gyümölcsök koncentrált aromáját érvényre juttató hangsúlyos tanninokkal. A hosszú érlelési idő különleges tulajdonságokat és vaníliaaromával kombinált fűszeres jegyeket kölcsönöz nekik. Az érlelés továbbá sajátos jelleget kölcsönöz a boroknak, jól integrált tanninokkal.

(Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok esetében az összes alkoholtartalom felső határa legfeljebb 20 térfogatszázalék lehet.)

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

3. Analitikai és érzékszervi jellemzők

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A jégborok lehetnek fehér-, rozé vagy vörösborok. A fehér jégborok aranysárga árnyalatúak, a rozék világos rózsaszínűek, a vörösek pedig bíborvörösek. Az ízük telt, krémes, húsos gyümölcsökre (kajszibarack, őszibarack), földieperre, szederre és túlérett erdei gyümölcsökre emlékeztető.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Azok a borszőlők, amelyekből a Babadag eredetmegjelöléssel ellátott borokat nyerik, feldolgozhatók a megfelelő körülhatárolt területen vagy a szomszédos területeken, ugyanazon közigazgatási egységen belül vagy annak közvetlen környezetében. A szőlők feldolgozhatók a körülhatárolt terület szomszédságán kívül is, amennyiben a folyamat során teljesülnek a termékleírásban megállapított termelési szabályok.

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok kondicionálását és palackozását el lehet végezni az eredetmegjelöléshez tartozó körülhatárolt területen vagy a szomszédos területeken található létesítményekben, ugyanazon közigazgatási egység már meglévő létesítményeiben, vagy a vele szomszédos közigazgatási egységekben már létezőkben. A borok kondicionálását és palackozását el lehet végezni a körülhatárolt terület szomszédságán kívül, amennyiben a folyamat során teljesülnek a termékleírásban foglalt termelési szabályok.

Ha a szőlőfeldolgozásra, valamint a borászati termékek kondicionálására és palackozására az eredetmegjelölés körülhatárolt területén kívül kerül sor, a termelőnek az értesítésben megjelölt technológiai eljárás megkezdése előtt legalább 24 órával értesítenie kell az ONVPV-t (az Országos Szőlészeti és Borászati Hivatalt), kivéve, ha a bortermelő központok és/vagy palackozó létesítmények ugyanahhoz a gazdasági szereplőhöz tartoznak és abban a közigazgatási egységben helyezkednek el, amelyben az eredetmegjelöléshez tartozó terület található, vagy a szomszédos megyékben (a szőlőültetvényeknek, a bortermelési központoknak és a palackozó létesítményeknek a gazdasági szereplő tulajdonában kell lennie, vagy neki kell üzemeltetnie azokat).

2. Művelési gyakorlat

Művelési gyakorlat

A Babadag ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok származási szőlőültetvényei fajtatisztaságának legalább 85 %-nak kell lennie,

— ültetvénysűrűség – hektáronként legalább 4 000 szőlőtőke,

— zöldszüret – a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális terméshozam meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

A szőlőültetvényekben biztosítani kell a hatékony növényvédelmet és a növények jó egészségi állapotát, továbbá a csapadékos ősz alatt, amikor fennáll annak a veszélye, hogy a penész megtámadja a szőlőt, ajánlott részleges lombtalanítást végezni a szőlő körül a gazdag levéltömegű alanyok esetében. Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a hatályos jogszabályoknak megfelelően különleges módszereket alkalmaznak annak biztosítására, hogy az ellenőrzött eredetmegjelölés kategóriájának megfelelő minőséget nyerjenek.

5.2. *Maximális hozamok*

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 kilogramm szőlő hektáronként

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

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

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 hektoliter hektáronként

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

   98 hektoliter hektáronként

5. Maximális szőlőhozam jégbor esetében (kg/ha). A jégbor esetében a borhozam (hl/ha) legfeljebb 18 % hl/ha és a szüretelt szőlő legfeljebb 30 %-a.

   6 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Tulcea (Tulcsa) megye:

— Babadag város,

— Sarichioi község – Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil és Sabangia falu,

— Ceamurlia de Jos község – Ceamurlia de Jos és Lunca falu,

— Valea Nucarilor község – Agighiol, Valea Nucarilor és Iazurile falu,

— Peceneaga község – Peceneaga falu,

— Ostrov község – Ostrov falu,

— Dăeni község – Dăeni falu,

— Turcoaia község – Turcoaia falu,

— Jurilovca község – Jurilovca falu,

— Baia község – Baia falu,

Constanța (Konstanca) megye:

— Mihai Viteazu (Szentmihály) község – Mihai Viteazu és Sinoe falu,

— Istria község – Istria és Nuntaşi falu,

— Cogealac község – Cogealac, Tariverde és Fântânele falu.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Burgund Mare N – Grosser Burgunder, Blaufränkisch, Kékfrankos, 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

*Kapcsolat a körülhatárolt területtel*

A Babadag ellenőrzött eredetmegjelöléshez tartozó körülhatárolt terület a Dobrudzsa régió középső részén fellelhető morfoszerkezeti egység területén helyezkedik el; a fő kőzettípus, amelyen e terület talajai kialakultak, a több mint 20 méter vastagságú lösz. A talaj nagyon jó fizikai és kémiai tulajdonságokkal rendelkezik, áteresztőképes, porózus és közepesen agyagos-homokos állagú.

Az uralkodó talajtípusok a csernozjom talajosztályba tartoznak, gyengén ülepedettek, lúgos (8,0 és 8,2 közötti pH) jellegűek, mérsékelt kalcium-karbonát-tartalommal, NPK-ellátással, és a III. alkalmassági osztályba tartoznak, ami a szőlőtermesztés nagyon jó feltételeit jelzi. A felszín alatti víz átlagos mélysége körülbelül 10 m.

Az éves átlaghőmérséklet valamivel meghaladja a 11 °C-ot, az éves csapadékmennyiség pedig 400 és 445 mm között van.

A Babadag eredetmegjelölés számára kijelölt körülhatárolt terület Tulcea (Tulcsa) megyében található, nem túl messze a Razim-tótól, és dombvidéki területeken – mint például Jurilovca, Sarichioi és Valea Nucarilor – fekvő szőlőültetvényeket foglal magában.

A területen számos, a Kr. e. 4. és 5. századra visszanyúló régészeti leletet találtak, ami azt bizonyítja, hogy a területen szőlőtermesztés folyt. Ezek között említhetők a Hisztria ősi városában tett régészeti felfedezések, amelyek során egy templom padlózata alatt, illetve egy síremlékben olyan amfórákat tártak fel, amelyekben áldozati bort tároltak.

A középkorban az Antiókiai Makariosz pátriárkával utazó Aleppói Pál szíriai krónikás írt a Babadag térségében fellelhető „rendkívüli szőlőkről, amelyekből kiváló minőségű bor készül”.

Enisala, Sarichioi és Zebil a Babadag-fennsík Fekete-tengerre néző oldalán fekvő dűlői a Cabernet számára kedvező rendzina váztalajokkal rendelkeznek, a fennsík délnyugati oldalán pedig a Dăeni, Agighiol és Valea Nucarilor szőlőültetvényein uralkodó feltételek kedvezőek az olyan kivételes minőségű fajták számára, mint például a Riesling italian és a Merlot.

A legkiválóbb minőségű Cabernet Sauvignon száraz vörösborokat Dobrudzsa északi részén, a Casimcea-fennsíknak a Razim–Sinoe lagúnarendszer felé néző oldalán termelik, míg a Dunával szembeni oldalon száraz és félszáraz Riesling italian fehérborokat termelnek, a kiváló Cabernet Sauvignon és Merlot borokon kívül.

Mindez – a nagy tavak és a Duna-delta közelségével együtt – különleges jellemzőket kölcsönöz az ezen a területen termelt szőlőknek és boroknak, amelyekre kiegyensúlyozott alkoholtartalom és savtartalom, magas extrakttartalom és nagyra értékelt érzékszervi tulajdonságok jellemzők.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

*A forgalmazásra vonatkozó feltételek*

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borok címkéjén a Babadag ellenőrzött eredetmegjelölés kiegészíthető a következő dűlőnevek egyikével: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

*Feldolgozás, előállítás, kondicionálás, palackozás*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Azok a borszőlők, amelyekből a Babadag eredetmegjelöléssel ellátott borokat nyerik, feldolgozhatók a megfelelő körülhatárolt területen vagy a szomszédos területeken, ugyanazon közigazgatási egységen belül vagy annak közvetlen környezetében. A szőlők feldolgozhatók a körülhatárolt terület szomszédságán kívül is, amennyiben a folyamat során teljesülnek a termékleírásban megállapított termelési szabályok.

A Babadag eredetmegjelöléssel ellátott borok kondicionálását és palackozását el lehet végezni az eredetmegjelöléshez tartozó körülhatárolt területen vagy a szomszédos területeken található létesítményekben, ugyanazon közigazgatási egység már meglévő létesítményeiben, vagy a vele szomszédos közigazgatási egységekben már létezőkben. A borok kondicionálását és palackozását el lehet végezni a körülhatárolt terület szomszédságán kívül, amennyiben a folyamat során teljesülnek a termékleírásban foglalt termelési szabályok.

Ha a szőlőfeldolgozásra, valamint a borászati termékek kondicionálására és palackozására az eredetmegjelölés körülhatárolt területén kívül kerül sor, a termelőnek az értesítésben megjelölt technológiai eljárás megkezdése előtt legalább 24 órával értesítenie kell az ONVPV-t (az Országos Szőlészeti és Borászati Hivatalt), kivéve, ha a bortermelő központok és/vagy palackozó létesítmények ugyanahhoz a gazdasági szereplőhöz tartoznak és abban a közigazgatási egységben helyezkednek el, amelyben az eredetmegjelöléshez tartozó terület található, vagy a szomszédos megyékben (a szőlőültetvényeknek, a bortermelési központoknak és a palackozó létesítményeknek a gazdasági szereplő tulajdonában kell lennie, vagy neki kell üzemeltetnie azokat).

**A termékleíráshoz vezető link**

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