C/2024/5858

2024 9 27

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/5858)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Babadag“

PDO-RO-A1424-AM01

Pranešimo data: 2024 m. liepos 1 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Įtraukiamos vynams gaminti naudojamos vyninių vynuogių veislės**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant naujas vyninių vynuogių veisles, kurios gali būti naudojamos vynams gaminti, t. y. baltųjų vynuogių veisles „Riesling de Rhin“, „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Traminer roz“ ir „Viognier“, taip pat raudonųjų vynuogių veisles „Syrah“, „Burgund mare“, „Petit verdot“ ir „Cabernet franc“.

Keičiamas produkto specifikacijos IV skyrius ir bendrojo dokumento 7 skirsnis.

2. **Įtraukiamos naujos vynų juslinės savybės**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant baltųjų vynų („Riesling de Rhin“, „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Traminer roz“ ir „Viognier“) ir raudonųjų vynų („Syrah“, „Burgund mare“, „Petit verdot“ ir „Cabernet franc“), pagamintų iš vyninių vynuogių veislių, kurias prašoma įtraukti į gamybą, juslinės savybės.

Keičiamas produkto specifikacijos XI skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

3. **Keičiamas vynuogių derliaus ir vyno išeigos kiekis**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista padidinant vynuogių derliaus ir vyno išeigos kiekį, nes vynuogynuose, sukurtuose pagal restruktūrizavimo / konversijos programas, naudojant atrinktus klonus padidėjo didžiausias vynuogių derlius, taigi ir pagaminamo vyno kiekis. Dėl to reikėjo padidinti didžiausią kiekį, kartu užtikrinant, kad būtų išlaikyta saugomos kilmės vietos nuorodos kokybė.

Keičiami produkto specifikacijos V ir VI skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 skirsnis.

4. **Performuluojamos su vynuogynais ir produkcijos kokybe susijusios sąlygos**

Pakeista produkto specifikacija ir performuluotos tam tikros su vynuogynų savybėmis susijusios sąlygos. Jos apima informaciją apie veislinį grynį, sodinimo tankį (mažiausią vynmedžių skaičių viename hektare) ir neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimą.

Todėl buvo iš dalies pakeistas produkto specifikacijos VIII skyrius, bendrasis dokumentas nebuvo keičiamas.

5. **Įtraukiama derliaus nuėmimo sąlyga – cukraus kiekis nuimant vynuogių derlių**

Rumunijos nacionalinės teisės aktuose numatytas vynams, kuriuos galima žymėti tradiciniu terminu DOC-CIB (saugoma kilmės vietos nuoroda – vynuogių derlius nuimamas, kai ant jų yra kekerinio puvinio), gaminti naudojamų vynuogių mažiausias cukraus kiekis (230 g/l). Todėl reikėjo pakeisti produkto specifikaciją, kad į ją būtų įtraukta ši teisės nuostata, nes kilmės vietos nuorodos vietovėje auginamose vynuogėse gali susikaupti toks cukraus kiekis. Dėl to reikėjo įtraukti šį reikalavimą vynuogėms, kurių derlius nuimamas saugoma kilmės vietos nuoroda „Babadag“ žymimiems vynams gaminti.

Keičiamas produkto specifikacijos VII skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

6. **Nurodomos sąlygos, susijusios su vynuogių perdirbimu / vyno gamyba ir išpilstymu į butelius**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista į ją įtraukiant tam tikras su vynuogių perdirbimu, vyno gamyba ir išpilstymu į butelius susijusias sąlygas, taikomas nustatytai vietovei ir kaimyninėms vietovėms.

Tam tikri veiksmai gali būti atliekami kaimyninėse vietovėse, esamuose ūkiuose tame pačiame administraciniame vienete arba gretimuose administraciniuose vienetuose įsikūrusiuose ūkiuose. Apie tai turi būti pranešta kompetentingai institucijai.

Vynai gali būti gaminami ir išpilstomi į butelius už nustatytos vietovės kaimyninių vietovių ribų, jei proceso metu laikomasi produkto specifikacijoje nustatytų gamybos taisyklių.

Keičiamas specifikacijos IX skyrius ir bendrojo dokumento 9 skirsnis.

7. **Įtraukiami tam tikrų vynų apdorojimo technologiniai metodai**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista į ją įtraukiant glaustos informacijos apie tam tikrus vyno perdirbimo metodus: rožinio vyno gamybą iš baltųjų vynuogių, baltojo vyno – iš raudonųjų vynuogių, oranžinio vyno – iš baltųjų vynuogių, taip pat neputojančio ledo vyno gamybą paliekant ledo vyną perlaikyti, kad būtų išplėstas neputojančių vynų, kuriuos galima pagaminti iš baltųjų ir raudonųjų vynuogių, asortimentas.

Keičiamas specifikacijos IX skyrius ir bendrojo dokumento 9 skirsnis.

8. **Įtraukiami nauji vynų analitiniai / jusliniai parametrai**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant tam tikras su vynų analitinėmis ir juslinėmis savybėmis susijusias nuostatas.

Siekiant aiškumo ir atsižvelgiant į tai, kad pradedami gaminti vynai, kurių alkoholio koncentracija kinta ir yra didesnė nei teisės aktuose nustatyti 15 tūrio %, į produkto specifikaciją reikėjo įtraukti nuostatą, kad alkoholio koncentracija padidinama iki ne daugiau kaip 20 tūrio %, kaip nustatyta teisės aktuose, kai vynai gaminami be sodrinimo.

Įtraukiami konkretūs vyninių vynuogių veislių, kurias prašoma įtraukti į gamybą, jusliniai parametrai.

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant sąlygas, susijusias su vyno rūšimis, kurios gali būti gaminamos ir klasifikuojamos pagal cukraus kiekį, išreikštą gliukozės ir fruktozės suma.

Keičiamas produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 skirsnis.

9. **Performuluojamos prekybos sąlygos**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant neprivalomą ženklinimo sąlygą, pagal kurią gali būti išvardytos tokios nuorodos kaip „vynuogynas“ ir „ūkis“ arba nuorodos į apdovanojimus už vyno siuntas, išskirtinius vienų derliaus metų vynus ar kitus svarbius įvykius, susijusius su vyno gamyba / prekyba.

Siekiant aiškumo, kai kurios su vyno išpilstymu į butelius susijusios sąlygos ir etiketėse naudojami tekstai buvo performuluoti, kad atitiktų nacionalinius ženklinimo teisės aktus.

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant sąlygą, pagal kurią ne trumpiau nei dvejus metus išlaikytiems arba 13 tūrio % ar didesnės visuminės alkoholio koncentracijos baltiesiems ir raudoniesiems vynams netaikomi lakiojo rūgštingumo ribojimai.

Keičiamas produkto specifikacijos XII skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

10. **Įtraukiamas nacionalinės teisės aktuose vartojamas tradicinis terminas**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista įtraukiant nacionalinės teisės aktuose nustatytą tradicinį terminą, t. y. DOC-CIB (rumun. *cules la innobilarea boabelor*, liet. vynuogių derlius nuimamas, kai ant jų yra kekerinio puvinio). Šis terminas susijęs su cukraus kiekiu vynuogėse jų derliaus nuėmimo metu ir gali būti nurodomas etiketėje, jei nuimant vynuogių derlių cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 230 g/l.

Terminas DOC-CIB reglamentuojamas nacionalinės teisės aktais (Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro įsakymo Nr. 732/2005 su pakeitimais 5 priedas).

Keičiamas produkto specifikacijos XIII skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

11. **Performuluojamos su reikalavimų neatitinkančiu vynu susijusios sąlygos**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista performuluojant tam tikras sąlygas, susijusias su reikalavimų nebeatitinkančio vyno prekyba, nustatant veiksmus ir sąlygas, pagal kurias vynas gali būti perklasifikuojamas dėl neatitikties reikalavimams.

Keičiamas produkto specifikacijos XIV skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

12. **Atnaujinama informacija apie kompetentingą instituciją**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista atnaujinant kompetentingos institucijos, atsakingos už saugomos kilmės vietos nuorodos kontrolę ir valdymą, kontaktinius duomenis.

Keičiamas produkto specifikacijos XV skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

13. **Nurodomos produkto specifikacijos keitimo sąlygos**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista siekiant aiškiai nustatyti sąlygas, kuriomis galima keisti vyno specifikacijas, kad jos atitiktų produkto specifikacijos keitimo teisines nuostatas.

Keičiamas produkto specifikacijos XV skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Babadag

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

— 2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Baltųjų ir rožinių vynų analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Neputojantys baltieji vynai yra harmoningos, subalansuotos struktūros ir tinkamo rūgštingumo. Uodžiant juntamas vaisių (citrusinių vaisių, kriaušių, obuolių) ir gėlių (vynuogių žiedų, šviežiai nupjautos žolės, šeivamedžio, liepų ir akacijų) aromatas. Vynai yra nuo geltonos iki žalsvai geltonos, šiaudų ar net aukso geltonumo spalvos, vaisiško ir gaivaus skonio.

Neputojantys rožiniai vynai yra raudonųjų vaisių, braškių, vyšnių bei aviečių aromato ir gaivaus skonio. Jie gali būti lašišos, rožių rausvumo ar svogūno lukšto rausvos spalvos.

Sausiems vynams būdingi minerališki, gėlių, persikų ir citrinos žievelės aromatai. Vynai, kuriuose yra liekamojo cukraus, yra tiršti, juntamas medaus bei gėlių skonis ir sunokusių geltonųjų vaisių aromatas. Tiek sausi vynai, tiek vynai, kuriuose yra liekamojo cukraus, ilgainiui gali kisti, o jų aromatas ir struktūra gali tapti kompleksiški.

(Be sodrinimo pagamintų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti ne didesnė kaip 20 tūrio %.)

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200

2. Analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Neputojantys raudonieji vynai yra sodrūs, jiems būdingas gerai subalansuotas taninų kiekis ir rubino, purpurinio, plytų ir granato raudonumo spalva. Jie yra gerai sunokusių raudonųjų vaisių, slyvų ir juodųjų miško uogų aromato, o brandinti vynai – vanilės, kavos, šokolado ir prieskonių aromato. Kai kurie vynai gali turėti išskirtinę taninų struktūrą, jiems būdingi ryškiai juntami taninai, dėl kurių juntamas koncentruotas raudonųjų vaisių aromatas. Dėl ilgo išlaikymo vynai įgauna tam tikrų savybių ir prieskonių skonį bei vanilės aromatą. Brandinami vynai įgauna išskirtinių savybių, taip pat subalansuotą taninų kiekį.

(Be sodrinimo pagamintų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti ne didesnė kaip 20 tūrio %.)

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

3. Analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Ledo vynai gali būti baltieji, rožiniai arba raudonieji. Baltieji vynai yra aukso geltonumo spalvos, rožiniai – ryškiai rausvos, o raudonieji – purpurinio raudonumo spalvos. Jie sodrūs ir kreminiai, sultingų vaisių (abrikosų, persikų), braškių, gervuogių ir pernokusių miško uogų skonio.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Vynininkystės metodai

Su vyno gamyba susiję apribojimai

Vyninės vynuogės, iš kurių gaminami saugoma kilmės vietos nuoroda „Babadag“ žymimi vynai, gali būti apdorojamos atitinkamoje nustatytoje vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tame pačiame administraciniame vienete arba netoliese jo. Vynuogės taip pat gali būti apdorojamos už nustatytos vietovės kaimyninių vietovių ribų, jei proceso metu laikomasi produkto specifikacijoje nustatytų gamybos taisyklių.

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimi vynai gali būti gaminami ir išpilstomi į butelius nustatytoje kilmės vietos nuorodos vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tame pačiame administraciniame vienete esančiuose ūkiuose arba ūkiuose, įsikūrusiuose gretimuose administraciniuose vienetuose. Vynai gali būti gaminami ir išpilstomi į butelius už nustatytos vietovės kaimyninių vietovių ribų, jei proceso metu laikomasi produkto specifikacijoje nustatytų gamybos taisyklių.

Jei vynuogių apdorojimas, vyno produktų gamyba ir išpilstymas į butelius vyksta už nustatytos kilmės vietos nuorodos vietovės ribų, gamintojas privalo apie tai pranešti Nacionalinei vynuogių ir vyno tarnybai (ONVPV) likus ne mažiau kaip 24 valandoms iki pranešime nurodyto technologinio proceso pradžios, išskyrus atvejus, kai vyno gamybos centrai ir (arba) išpilstymo į butelius patalpos priklauso tam pačiam ekonominės veiklos vykdytojui ir yra administraciniame vienete, kuriame yra kilmės vietos nuorodos vietovė, arba kaimyninėse apskrityse (toks veiklos vykdytojas turėtų turėti vynuogynus, vyno gamybos centrus ir išpilstymo į butelius patalpas arba juos eksploatuoti).

2. Auginimo praktika

Auginimo praktika

Vynuogynų, kuriuose auginamos vynuogės saugoma kilmės vietos nuoroda „Babadag“ žymimiems vynams gaminti, veislinis grynis turi būti ne mažesnis kaip 85 %;

— sodinimo tankis – ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių viename hektare;

— neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimas – vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal produkto specifikaciją.

Vynuogynuose turi būti užtikrinta veiksminga fitosanitarinė apsauga ir gera augalų būklė, o lietingą rudenį, kai kyla pelėsio rizika, rekomenduojama iš dalies pašalinti lapus aplink vynuoges, kur poskiepiai turi daug lapijos. Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų atveju taikomi specialūs metodai pagal teisės aktus, siekiant užtikrinti saugomos kilmės vietos nuorodos kategoriją atitinkančią kokybę.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

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 kg vynuogių iš hektaro

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

14 000 kg vynuogių iš hektaro

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 hektolitrai iš hektaro

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

   98 hektolitrai iš hektaro

5. Didžiausias vynuogių derlius ledo vynui gaminti (kg/ha). Didžiausia vyno išeiga ledo vynui gaminti (hl/ha) – ne daugiau nei 18 % hl/ha ir ne daugiau nei 30 % nuskintų vynuogių.

   6 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Tulčos apskritis:

— Babadago miestas;

— Sarikiojo komuna – Sarikiojo, Enisalos, Visternos, Zebilo ir Sabandžijos kaimai;

— Čamurlia de Žoso komuna – Čamurlia de Žoso ir Lunkos kaimai;

— Valia Nukariloro komuna – Adžigiolio, Valia Nukariloro ir Jazurilės kaimai;

— Pečeniagos komuna – Pečeniagos kaimas;

— Ostrovo komuna – Ostrovo kaimas;

— Dejenio komuna – Dejenio kaimas;

— Turkoajos komuna – Turkoajos kaimas;

— Žurilovkos komuna – Žurilovkos kaimas;

— Bajos komuna – Bajos kaimas;

Konstancos apskritis:

— Mihajaus Vitiazu komuna – Mihajaus Vitiazu ir Sinojės kaimai;

— Istrijos komuna – Istrijos ir Nuntašio kaimai;

— Kodžalako komuna – Kodžalako, Tariverdės ir Fintinelės kaimai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“, „Leányka“, „Leánka“

„Fetească neagră N“ – „Schwarze Mädchentraube“, „Poama fetei neagră“, „Păsărească neagră“, „Coada rândunicii“

„Fetească regală B“ – „Konigliche Madchentraube“, „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 petits grains“

„Tămâioasă romăne‘ască 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Ryšys su geografine vietove

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Babadag“ nustatyta vietovė yra Dobrudžos centrinės dalies morfostruktūriniame vienete, jame liosas (daugiau kaip 20 metrų storio) yra pagrindinė uoliena, ant kurios susiformavo šios vietovės dirvožemis. Jis pasižymi labai geromis fizinėmis ir cheminėmis savybėmis, pralaidumu, akytumu ir vidutiniška priemolio ir smėlio tekstūra.

Vyrauja juodžemių klasei priskiriamas dirvožemis, jis prastai nusistovėjęs, šarminis (8,0–8,2 pH), jame nedaug kalcio karbonato, yra azoto, fosforo ir kalio (NPK), dirvožemis priskiriamas 3-iai žemės tinkamumo klasei, o tai rodo labai geras sąlygas vynmedžiams auginti. Vidutinis gruntinio vandens gylis – apie 10 m.

Vidutinė metinė temperatūra yra kiek didesnė nei 11 °C, o metinis kritulių kiekis yra 400–445 mm.

Tulčos apskrityje, netoli Razelmo ežero, esanti saugomos kilmės vietos nuorodos „Babadag“ nustatyta vietovė apima kalvotose vietovėse, kaip antai Jurilovcoje, Sarikiojyje ir Valia Nukarilore, esančius vynuogynus.

Vietovėje gausu archeologinių radinių iš IV ir V amžiaus prieš Kr., įrodančių, kad buvo auginami vynmedžiai. Pavyzdžiui, esama archeologinių radinių iš senovės Istrijos miesto, kuriame po šventyklos grindimis arba mauzoliejuje rastos aukojamam vynui laikyti skirtos amforos.

Viduramžiais sirų metraštininkas Paulius iš Alepo, keliaudamas su patriarchu Makarijumi iš Antiocho, aprašė Babadago vietovėje matytus „nepaprastus vynmedžius, iš kurių gaminamas nuostabus vynas“.

Enisalos, Sarikiojo ir Zebilo vynuogynuose, auginamuose priešais Juodąją jūrą esančios Babadago plynaukštės pakraštyje, yra uolėti išplautžemiai, tinkami veislės „Cabernet“ vynuogėms auginti, o pietvakarinėje plynaukštės dalyje esančiuose Dejenio, Adžigiolio ir Valia Nukariloro vynuogynuose vyrauja sąlygos, tinkamos išskirtinės kokybės veislių „Riesling italian“ ir „Merlot“ vynuogėms auginti.

Šiaurinėje Dobrudžoje, Kasimčos plynaukštės pakraštyje priešais Razelmo–Sinojės lagūną, gaminami aukščiausios kokybės sausi raudonieji vynai „Cabernet Sauvignon“, o pakraštyje priešais Dunojų gaminami sausi ir pusiau sausi itališki baltieji vynai „Riesling“ ir puikūs vynai „Cabernet Sauvignon“ bei „Merlot“.

Dėl visų šių sąlygų ir netoliese esančių didelių ežerų bei Dunojaus deltos šioje vietovėje auginamos vynuogės ir gaminami vynai įgauna ypatingų savybių – jiems būdinga subalansuota alkoholio koncentracija ir rūgštingumas, didelis ekstrakto kiekis ir vertinamos juslinės savybės.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Prekybos sąlygos

Teisinis pagrindas:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Saugomos kilmės vietos nuorodą „Babadag“ vynų etiketėse galima papildyti vienu iš toliau nurodytų vynuogynų pavadinimų: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Apdorojimas, gamyba, išpilstymas į butelius

Teisinis pagrindas:

Nustatyta ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Vyninės vynuogės, iš kurių gaminami saugoma kilmės vietos nuoroda „Babadag“ žymimi vynai, gali būti apdorojamos atitinkamoje nustatytoje vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tame pačiame administraciniame vienete arba netoliese jo. Vynuogės taip pat gali būti apdorojamos už nustatytos vietovės kaimyninių vietovių ribų, jei proceso metu laikomasi produkto specifikacijoje nustatytų gamybos taisyklių.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Babadag“ žymimi vynai gali būti gaminami ir išpilstomi į butelius nustatytoje kilmės vietos nuorodos vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tame pačiame administraciniame vienete esančiuose ūkiuose arba ūkiuose, įsikūrusiuose gretimuose administraciniuose vienetuose. Vynai gali būti gaminami ir išpilstomi į butelius už nustatytos vietovės kaimyninių vietovių ribų, jei proceso metu laikomasi produkto specifikacijoje nustatytų gamybos taisyklių.

Jei vynuogių apdorojimas, vyno produktų gamyba ir išpilstymas į butelius vyksta už nustatytos kilmės vietos nuorodos vietovės ribų, gamintojas privalo apie tai pranešti Nacionalinei vynuogių ir vyno tarnybai (ONVPV) likus ne mažiau kaip 24 valandoms iki pranešime nurodyto technologinio proceso pradžios, išskyrus atvejus, kai vyno gamybos centrai ir (arba) išpilstymo į butelius patalpos priklauso tam pačiam ekonominės veiklos vykdytojui ir yra administraciniame vienete, kuriame yra kilmės vietos nuorodos vietovė, arba kaimyninėse apskrityse (toks veiklos vykdytojas turėtų turėti vynuogynus, vyno gamybos centrus ir išpilstymo į butelius patalpas arba juos eksploatuoti).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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