C/2024/5858

27.9.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/5858)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 [1] 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Babadag”

PDO-RO-A1424-AM01

Paziņojuma datums: 2024. gada 1. jūlijs

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Jaunu vīna ražošanai izmantojamu vīna vīnogu šķirņu pievienošana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu jaunas vīna vīnogu šķirnes, ko var izmantot vīnu ražošanā, proti, baltvīna vīnogu šķirnes “Riesling de Rhin”, “Tămâioasă românească”, “Crâmpoșie”, “Traminer roz” un “Viognier” un sarkanvīna vīnogu šķirnes “Syrah”, “Burgund mare”, “Petit verdot” un “Cabernet franc”.

Ir grozīta produkta specifikācijas IV nodaļa un vienotā dokumenta 7. punkts.

2. **Jaunu vīniem piemītošu organoleptisko īpašību iekļaušana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu to vīnu organoleptiskās īpašības, kas ražoti no vīna vīnogu šķirnēm, kuras prasīts iekļaut ražošanai izmantojamo šķirņu klāstā, proti, gan baltvīnu (kas ražoti no šķirņu “Riesling de Rhin”, “Tămâioasă românească”, “Crâmpoșie”, “Traminer roz” un “Viognier” vīnogām), gan sarkanvīnu (kas ražoti no šķirņu “Syrah”, “Burgund mare”, “Petit verdot” un “Cabernet franc” vīnogām) organoleptiskās īpašības.

Ir grozīta produkta specifikācijas XI nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

3. **Vīnogu ražas un vīna iznākuma grozījums**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai palielinātu vīnogu ražu un vīna iznākumu, jo vīndārzos, kas izveidoti saskaņā ar pārstrukturēšanas/pārveides programmām, izmantojot atlasītus klonus, maksimālais vīnogu ieguves un tātad arī saražotā vīna apjoms ir lielāks. Tas nozīmē, ka ir jāpalielina maksimālās vērtības, vienlaikus nodrošinot, ka tiek saglabāta ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta īpašā kvalitāte.

Ir grozīta produkta specifikācijas V un VI nodaļa un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

4. **Ar vīndārziem un kultūraugu kvalitāti saistīto nosacījumu pārformulēšana**

Produkta specifikācija ir grozīta un daži nosacījumi attiecībā uz vīndārzu īpašībām ir pārformulēti. Šīs izmaiņas skar informāciju par šķirnes tīrību, stādījumu biezību (vīnkoku minimālo skaitu uz hektāru) un priekšlaicīgu ražas novākšanu.

Tāpēc ir grozīta produkta specifikācijas VIII nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

5. **Ražas novākšanas nosacījuma – noteiktas cukuru koncentrācijas vīnogu novākšanas laikā – pievienošana**

Saskaņā ar Rumānijas valsts tiesību aktiem, lai vīnus varētu marķēt ar tradicionālo apzīmējumu *DOC-CIB* [kontrolēts cilmes vietas nosaukums; vīnogas novāktas, kad tās skārusi cēlā puve], vīnogu novākšanas laikā cukuru saturam jābūt vismaz 230 g/l. Tā dēļ produkta specifikācija bija jāgroza, lai iekļautu šo tiesību aktu noteikumu, jo cilmes vietas nosaukuma apgabalā cukuru saturs vīnogās var sasniegt šo līmeni. Tāpēc bija jāiekļauj šī prasība attiecībā uz vīnogām, kas novāktas, lai ražotu ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Babadag” apzīmētos vīnus.

Ir grozīta produkta specifikācijas VII nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

[1] OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

6. **Ar vīnogu pārstrādi / vīnu kondicionēšanu un iepildīšanu pudelēs saistītu nosacījumu norādīšana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu dažus nosacījumus, kas saistīti ar vīnogu pārstrādi un vīnu kondicionēšanu un iepildīšanu pudelēs un attiecas uz noteikto apgabalu un kaimiņapgabaliem.

Dažas darbības var veikt kaimiņapgabalos, uzņēmumos, kas jau atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā vai tai blakus esošajās administratīvajās vienībās. Par to jāinformē kompetentā iestāde.

Vīnus var kondicionēt un iepildīt pudelēs ārpus noteiktā apgabala apkaimes, ja šā procesa laikā tiek ievēroti produkta specifikācijā izklāstītie ražošanas noteikumi.

Ir grozīta produkta specifikācijas IX nodaļa un vienotā dokumenta 9. punkts.

7. **Konkrētu vīnu apstrādei izmantojamu tehnoloģisko metožu pievienošana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu īsu informāciju par dažiem vīna apstrādes paņēmieniem – sārtvīnu ieguvi no baltogām, baltvīnu ieguvi no sarkanogām, oranžā vīna ieguvi no baltogām un ledus vīna kā nedzirkstošā vīna ieguvi no pārgatavām vīnogām – un tādējādi paplašinātu no baltogām un sarkanogām iegūstamo nedzirkstošo vīnu veidu klāstu.

Ir grozīta produkta specifikācijas IX nodaļa un vienotā dokumenta 9. punkts.

8. **Jaunu vīniem piemītošu analītisko/organoleptisko parametru iekļaušana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu dažus noteikumus par vīnu analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām.

Skaidrības labad un ņemot vērā to, ka sāk ražot vīnus, kuru spirta saturs, šķiet, laika gaitā palielinās līdz līmenim, kas pārsniedz tiesību aktos noteiktos 15 tilp. %, produkta specifikācijā bija jāiekļauj noteikums, ka tad, ja vīnus ražo bez bagātināšanas, spirta saturs drīkst palielināties līdz maksimālajiem 20 tilp. %, kas noteikti tiesību aktos.

Ir pievienoti to vīna vīnogu šķirņu konkrētie organoleptiskie parametri, kuras prasīts iekļaut ražošanai izmantojamo šķirņu klāstā.

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu nosacījumus, kas attiecas uz ražojamā vīna veidiem, kuri kategorizēti pēc cukuru (glikozes + fruktozes) satura.

Ir grozīta produkta specifikācijas XI nodaļa un vienotā dokumenta 4. punkts.

9. **Tirdzniecības nosacījumu pārformulēšana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu nosacījumu, saskaņā ar kuru marķējumā fakultatīvi var norādīt, piemēram, vīndārzu vai saimniecību vai atsauces uz vīna partijām piešķirtiem apbalvojumiem, izciliem ražas gadiem vai jebkādiem citiem svarīgiem notikumiem, kas saistīti ar vīna ražošanu/tirdzniecību.

Skaidrības labad daži nosacījumi, kas attiecas uz vīnu iepildīšanu pudelēs un marķējumā izmantotajiem tekstiem, ir pārformulēti, lai tie atbilstu valsts tiesību aktiem marķēšanas jomā.

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu nosacījumu, kas attiecas uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri ir nogatavināti vismaz divus gadus vai kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vienāda ar vai lielāka par 13 % un kuriem nepiemēro gaistošā skābuma ierobežojumus.

Ir grozīta produkta specifikācijas XII nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

10. **Valsts tiesību aktos lietotā tradicionālā apzīmējuma pievienošana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai tajā iekļautu tradicionālo apzīmējumu, kas lietots valsts tiesību aktos, proti, *DOC-CIB* (*cules la innobilarea boabelor*) [vīnogas novāktas, kad tās skārusi cēlā puve]. Šis apzīmējums attiecas uz cukuru saturu vīnogu novākšanas laikā, un to var izmantot marķējumā, ja vīnogu novākšanas laikā cukuru saturs ir vismaz 230 g/l.

Apzīmējumu *DOC-CIB* reglamentē valsts tiesību akti (lauksaimniecības un lauku attīstības ministra Rīkojuma Nr. 732/2005 5. pielikums ar grozījumiem).

Ir grozīta produkta specifikācijas XIII nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

11. **Ar neatbilstīgu vīnu saistīto nosacījumu pārformulēšana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai pārformulētu dažus ar prasībām vairs neatbilstoša vīna tirdzniecību saistītus nosacījumus, nosakot posmus un nosacījumus, kas jāievēro, lai vīnu varētu pārklasificēt neatbilstības dēļ.

Ir grozīta produkta specifikācijas XIV nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

12. **Kompetentās iestādes kontaktinformācijas atjaunināšana**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai atjauninātu par aizsargātā cilmes vietas nosaukuma kontroli un pārvaldību atbildīgās kompetentās iestādes kontaktinformāciju.

Ir grozīta produkta specifikācijas XV nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

13. **Produkta specifikācijas grozīšanas nosacījumu izklāsts**

Produkta specifikācija ir grozīta, lai skaidri izklāstītu, ar kādiem nosacījumiem vīna specifikācijas var grozīt, lai ievērotu tiesību aktu noteikumus par izmaiņu veikšanu produkta specifikācijā.

Ir grozīta produkta specifikācijas XV nodaļa, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas nav veiktas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Babadag

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

— 2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. Baltvīnu/sārtvīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Nedzirkstošajiem baltvīniem ir harmoniska un līdzsvarota struktūra un labs skābums. Tiem ir augļu (citrusaugļu, bumbieru, ābolu) aromāts ar vīnogulāju ziedu, tikko pļauta siena, plūškoka ziedu, liepziedu un akācijas ziedu notīm. To krāsa ir no dzeltenas līdz zaļgani dzeltenai, salmu dzeltenai un pat zeltaini dzeltenai. Garša ir augļaina un svaiga.

Nedzirkstošajiem sārtvīniem ir sarkano augļu, zemeņu, ķiršu un aveņu aromāts, kā arī atspirdzinoša, atsvaidzinoša garša. Tie var būt laša, rozes vai sīpolu mizas sārtumā.

Sausajiem vīniem ir minerālu, ziedu, persiku un citronu mizas aromāts. Vīni ar atlikumcukuriem var atsaukt atmiņā medu un ziedus, būt eļļaini un ar nogatavojušos dzelteno augļu aromātu. Gan sausajiem vīniem, gan vīniem ar atlikumcukuriem ir izcils izturēšanas potenciāls, un laika gaitā to aromāts un struktūra kļūst kompleksāki.

(Vīniem, kas ražoti bez bagātināšanas, kopējās spirta tilpumkoncentrācijas maksimālā robeža ir 20 %.)

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. Analītiskās un organoleptiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Nedzirkstošie sarkanvīni ir pilnmiesīgi, ar labi integrētiem tanīniem un rubīnsarkanas, purpursarkanas, ķieģeļsarkanas un granātsarkanas krāsas toņiem. Tiem ir ļoti nogatavojušos sarkano augļu, plūmju un melno meža augļu aromāts, savukārt izturētiem vīniem piemīt vaniļas, kafijas, šokolādes un garšvielu aromāts. Dažiem vīniem var būt izcila tanīnu struktūra ar spēcīgiem tanīniem, kas rada koncentrētu sarkano augļu aromātu. Ilgs nogatavināšanas laiks piešķir specifiskas īpašības un pikantas nianses apvienojumā ar vaniļas aromātu. Izturēšana vīnu apveltī arī ar īpašu raksturu un labi integrētiem tanīniem.

(Vīniem, kas ražoti bez bagātināšanas, kopējās spirta tilpumkoncentrācijas maksimālā robeža ir 20 %.)

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

3. Analītiskās un organoleptiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Ledus vīni var būt baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni. Baltvīniem ir zeltaini dzelteni toņi, sārtvīni ir spilgti sārti, bet sarkanvīni ir purpursarkani. Garša ir pilnīga, krēmīga, atgādina sulīgos augļus (aprikozes, persikus), zemenes, kazenes un pārgatavus meža augļus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndarības metodes

Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

Vīna vīnogas, no kurām iegūst ar cilmes vietas nosaukumu "Babadag" apzīmētos vīnus, var pārstrādāt attiecīgajā noteiktajā apgabalā vai kaimiņapgabalos tajā pašā administratīvajā vienībā vai tās tuvumā. Vīnogas drīkst pārstrādāt arī ārpus noteiktā apgabala apkaimes, ja šā procesa laikā tiek ievēroti produkta specifikācijā paredzētie ražošanas noteikumi.

Vīnus ar šo cilmes vietas nosaukumu var kondicionēt un iepildīt pudelēs uzņēmumos, kas atrodas noteiktajā cilmes vietas nosaukuma apgabalā vai kaimiņapgabalos, vai uzņēmumos, kas jau atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā vai tai blakus esošajās administratīvajās vienībās. Vīnus var kondicionēt un iepildīt pudelēs ārpus noteiktā apgabala apkaimes, ja šā procesa laikā tiek ievēroti produkta specifikācijā izklāstītie ražošanas noteikumi.

Ja vīnogu pārstrāde un vīna produktu kondicionēšana un iepildīšana pudelēs notiek ārpus noteiktā cilmes vietas nosaukuma apgabala, ražotājam par to jāpaziņo *ONVPV* [Valsts vīnkopības un vīna birojs] vismaz 24 stundas pirms paziņojumā norādītā tehnoloģiskā procesa sākuma, izņemot gadījumus, kad vīndarības centri un/vai iepildīšanas struktūras pieder vienam un tam pašam uzņēmējam un atrodas administratīvajā vienībā, kurā atrodas cilmes vietas nosaukuma apgabals, vai kaimiņos esošajos žudecos (šim uzņēmējam vajadzētu būt attiecīgo vīndārzu, vīndarības centru un iepildīšanas struktūru īpašniekam vai operatoram).

2. Audzēšanas metode

Audzēšanas metode

Vīndārzos, no kuriem iegūti vīni, kas apzīmēti ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Babadag", šķirnes tīrībai ir jābūt vismaz 85 %;

— stādījumu biezība – vismaz 4 000 vīnkoku uz hektāru,

— priekšlaicīga ražas novākšana – vīnogu ķekaru skaita samazināšana augļu nobriešanas perioda sākumā, ja potenciālā raža pārsniedz maksimālās robežvērtības, kas atļautas produkta specifikācijā.

Vīndārzos jānodrošina iedarbīga fitosanitārā aizsardzība un labs kultūraugu veselības stāvoklis, un lietainos rudeņos, kad pastāv pelēšanas risks, ieteicams vīnkokiem ar bagātīgu lapotni noņemt daļu lapu ap vīnogām. Lai nodrošinātu, ka tiek iegūta attiecīgajai kontrolētā cilmes vietas nosaukuma kategorijai atbilstoša kvalitāte, ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmētiem vīniem izmanto īpašas metodes, kas ir saskanīgas ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. “Aligote”, “Chardonnay”, “Pinot gris”, “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Riesling italian”, “Riesling de Rhin”, “Fetească regală”, “Fetească albă”, “Tămâioasă românească”, “Crâmpoșie”, “Columna”, “Traminer roz”, “Viognier”

   105 hektolitri no hektāra

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

   98 hektolitri no hektāra

5. Maksimālā vīnogu raža ledus vīnam (kg/ha). Vīna iznākums ledus vīnam (hl/ha) ir ne vairāk kā 18 % hl/ha un ne vairāk kā 30 % novākto vīnogu.

   6 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Tulčas [*Tulcea*] žudecs:

— Babadagas [*Babadag*] pilsēta,

— *Sarichioi* pašvaldības teritorija – *Sarichioi*, *Enisala*, *Visterna*, *Zebil* un *Sabangia* ciems,

— *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritorija – *Ceamurlia de Jos* un *Lunca* ciems,

— *Valea Nucarilor* pašvaldības teritorija – *Agighiol*, *Valea Nucarilor* un *Iazurile* ciems,

— *Peceneaga* pašvaldības teritorija – *Peceneaga* ciems,

— *Ostrov* pašvaldības teritorija – *Ostrov* ciems,

— *Dăeni* pašvaldības teritorija – *Dăeni* ciems,

— *Turcoaia* pašvaldības teritorija – *Turcoaia* ciems,

— *Jurilovca* pašvaldības teritorija – *Jurilovca* ciems,

— *Baia* pašvaldības teritorija – *Baia* ciems;

Konstancas [*Constanța*] žudecs:

— *Mihai Viteazu* pašvaldības teritorija – *Mihai Viteazu* un *Sinoe* ciems,

— *Istria* pašvaldības teritorija – *Istria* un *Nuntaşi* ciems,

— *Cogealac* pašvaldības teritorija – *Cogealac*, *Tariverde* un *Fântânele* ciems.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“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” – “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 Roz 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. **Saiknes apraksts**

Saikne ar noteikto apgabalu

Noteiktais kontrolētā cilmes vietas nosaukuma “Babadag” apgabals atrodas Dobrudžas [*Dobrogea*] centrālās daļas morfostrukturālajā vienībā, kur galvenie ieži, uz kuriem izveidojušās šā apgabala augsnes, ir vairāk nekā 20 metru biezs less. Augsnēm ir ļoti labas fizikālās un ķīmiskās īpašības, tās ir caurlaidīgas, porainas un ar vidēji rupju mālsmilts struktūru.

Dominējošās augsnes pieder pie melnzemes augšņu klases, tās ir maz sablīvējušās, sārmainas (pH no 8,0 līdz 8,2), ar mērenu kalcija karbonāta saturu, vidēju NPK nodrošinājumu un III piemērotības klasi, kas norāda uz ļoti labiem vīnogulāju audzēšanas apstākļiem. Vidējais gruntsūdens dziļums ir aptuveni 10 m.

Gada vidējā temperatūra ir nedaudz augstāka par 11 °C, un nokrišņu daudzums gadā ir 400–445 mm.

Noteiktajā cilmes vietas nosaukuma “Babadag” apgabalā, kas atrodas Tulčas žudecā, netālu no Razima [*Razim*] ezera, ir sagrupēti vīndārzi, kas atrodas paugurainos apgabalos, piemēram, *Jurilovca*, *Sarichioi* un *Valea Nucarilor* teritorijā.

Apgabals ir bagāts ar arheoloģiskiem atradumiem, kas datēti ar 4. un 5. gadsimtu p. m. ē. un pierāda, ka jau tolaik šeit audzēti vīnogulāji. To vidū ir arheoloģiski atklājumi senajā Istrijas pilsētā, kur zem tempļa grīdas vai kapā atrastas amforas, kurās tika glabāts ziedojamais vīns.

Viduslaikos sīriešu hronists Alepo Pauls, ceļodams kopā ar patriarhu Antiohijas Makāriju, rakstīja par Babadagas apgabalā redzētiem “neparastiem vīnogulājiem, no kuru ogām iegūst izcilu vīnu”.

Atsevišķajos *Enisala*, *Sarichioi* un *Zebil* vīndārzos Babadaga plato pusē, kas vērsta uz Melno jūru, ir skeletainas rendzīnas augsnes, kas labi der "Cabernet" šķirnei, bet dienvidrietumu pusē tādos vīndārzos kā *Dăeni*, *Agighiol* un *Valea Nucarilor* valdošie apstākļi veicina izcilas kvalitātes šķirņu "Riesling italian" un "Merlot" ogu ieguvi.

Dobrudžas ziemeļos, *Casimcea* plato pusē, kas vērsta pret *Razelm-Sinoe* lagūnu sistēmu, tiek ražoti augstākās kvalitātes "Cabernet Sauvignon" sausie sarkanvīni, savukārt pret Donavu pavērstajā pusē līdztekus izciliem "Cabernet Sauvignon" un "Merlot" vīniem tiek ražoti sausie un pussausie "Riesling italian" baltvīni.

Tas viss kopā ar lielu ezeru un Donavas deltas tuvumu piešķir īpašas iezīmes šajā apgabalā audzētajām vīnogām un ražotajiem vīniem, kam ir raksturīgs spirta satura un skābuma līdzsvars, augsts sausnas saturs un augstu vērtētas organoleptiskās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Vīnu marķējumā kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Babadag" var papildināt ar vienu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *DEALU MORFA*, *HERACLEEA*, *ENISALA*, *AGIGHIOL*, *VALEA NUCARILOR*, *DĂIENI*, *MIHAI VITEAZU*, *ISTRIA*, *COGEALAC*, *TARIVERDE*.

Pārstrāde, ražošana, kondicionēšana, iepildīšana pudelēs

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīna vīnogas, no kurām iegūst ar cilmes vietas nosaukumu "Babadag" apzīmētos vīnus, var pārstrādāt attiecīgajā noteiktajā apgabalā vai kaimiņapgabalos tajā pašā administratīvajā vienībā vai tās tuvumā. Vīnogas drīkst pārstrādāt arī ārpus noteiktā apgabala apkaimes, ja šā procesa laikā tiek ievēroti produkta specifikācijā paredzētie ražošanas noteikumi.

Vīnus ar cilmes vietas nosaukumu "Babadag" var kondicionēt un iepildīt pudelēs uzņēmumos, kas atrodas noteiktajā cilmes vietas nosaukuma apgabalā vai kaimiņapgabalos, vai uzņēmumos, kas jau atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā vai tai blakus esošajās administratīvajās vienībās. Vīnus var kondicionēt un iepildīt pudelēs ārpus noteiktā apgabala apkaimes, ja šā procesa laikā tiek ievēroti produkta specifikācijā izklāstītie ražošanas noteikumi.

Ja vīnogu pārstrāde un vīna produktu kondicionēšana un iepildīšana pudelēs notiek ārpus noteiktā cilmes vietas nosaukuma apgabala, ražotājam par to jāpaziņo *ONVPV* [Valsts vīnkopības un vīna birojs] vismaz 24 stundas pirms paziņojumā norādītā tehnoloģiskā procesa sākuma, izņemot gadījumus, kad vīndarības centri un/vai iepildīšanas struktūras pieder vienam un tam pašam uzņēmējam un atrodas administratīvajā vienībā, kurā atrodas cilmes vietas nosaukuma apgabals, vai kaimiņos esošajos žudecos (šim uzņēmējam vajadzētu būt attiecīgo vīndārzu, vīndarības centru un iepildīšanas struktūru īpašniekam vai operatoram).

Saite uz produkta specifikāciju

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