C/2024/5858

27.9.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/5858)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Babadag"

PDO-RO-A1424-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 1 ta' Lulju 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żieda ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid għall-produzzjoni tal-inbid**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi varjetajiet ġodda ta' għeneb tal-inbid li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed, jiġifieri l-varjetajiet bojod ta' Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz u Viognier, u l-varjetajiet ta' nbid aħmar Syrah, Burgund mare, Petit verdot u Cabernet franc.

Il-Kapitolu IV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. **L-inklużjoni ta' karatteristiċi organolettiċi ġodda tal-inbejjed**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi l-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed prodotti mill-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid mitluba għall-produzzjoni, kemm għall-inbejjed bojod (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz u Viognier) kif ukoll għall-inbejjed ħomor (Syrah, Burgund mare, Petit verdot u Cabernet franc).

Il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-Dokument Uniku.

3. **Emenda tar-rendimenti tal-għeneb u tal-inbid**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex jiżdiedu r-rendimenti tal-għeneb u tal-inbid, peress li l-vinji maħluqa taħt programmi ta' ristrutturar/konverżjoni bl-użu ta' kloni magħżula wrew żieda fil-livelli massimi tal-produzzjoni tal-għeneb u għalhekk fil-produzzjoni tal-inbid. Dan ifisser li jeħtieġ li jiżdiedu l-valuri massimi, filwaqt li jiġi żgurat li l-kwalità speċifika tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata tiġi ppreservata.

Il-Kapitoli V u VI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.2 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

4. **Riformulazzjoni tal-kundizzjonijiet relatati mal-vinji u l-kwalità tal-għelejjel**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata u ċerti kundizzjonijiet relatati mal-karatteristiċi tal-vinji ġew riformulati. Dan jinkludi informazzjoni dwar il-purità varjetali, id-densità tat-tħawwil (l-għadd minimu ta' stokkijiet tad-dwieli għal kull ettaru) u l-ħsad bikri.

Għalhekk, il-Kapitolu VIII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla igħad-Dokument Uniku.

5. **Żieda ta' kundizzjoni ta' ħsad - livell ta' zokkor meta jinħasad l-għeneb**

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali Rumena tipprevedi kontenut minimu ta' zokkor ta' 230 g/l fil-mument tal-ħsad tal-għeneb għall-inbejjed li jistgħu jiġu ttikkettati bit-terminu tradizzjonali DOC-CIB [denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata - maħsuda meta l-għeneb ikollu taħsir nobbli]. Għalhekk, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kellha bżonn tiġi emendata biex tinkludi din id-dispożizzjoni leġiżlattiva, peress li l-kontenut taz-zokkor jista' jilħaq dan il-livell fl-għeneb fiż-żona tad-denominazzjoni ta' oriġini. Huwa għalhekk li kien meħtieġ li jiġi inkluż dan ir-rekwiżit għall-għeneb maħsud għall-produzzjoni tal-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Babadag.

Il-Kapitolu VII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

6. **Indikazzjoni tal-kundizzjonijiet relatati mal-ipproċessar tal-għeneb / il-kundizzjonament u l-ibbottiljar tal-inbejjed**

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi ċerti kundizzjonijiet relatati mal-ipproċessar tal-għeneb u l-kundizzjonament u l-ibbottiljar tal-inbejjed, li jikkonċernaw iż-żona demarkata u ż-żoni ġirien.

Jistgħu jittieħdu ċerti passi f'żoni ġirien, fi stabbilimenti eżistenti fl-istess unità amministrattiva jew f'dawk eżistenti fl-unitajiet amministrattivi li jmissu magħha. L-awtorità kompetenti trid tiġi nnotifikata b'dan.

L-inbejjed jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati barra mill-viċinat taż-żona demarkata jekk matul il-proċess jiġu mħarsa r-regoli tal-produzzjoni stabbiliti fl-Speċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-Kapitolu IX tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

7. **Żieda ta' prattiki teknoloġiċi għall-ipproċessar ta' ċerti nbejjed**

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi dettalji fil-qosor dwar xi tekniki tal-ipproċessar tal-inbid: il-kisba ta' nbid rożè minn għeneb abjad, inbejjed bojod minn għeneb aħmar, inbid oranġjo minn għeneb abjad, u l-kisba ta' ice wine bħala nbid bla gass permezz ta' maturazzjoni żejda, sabiex tiġi estiża l-firxa ta' tipi ta' nbid bla gass li jistgħu jiġu pproċessati minn għeneb abjad u aħmar.

Il-Kapitolu IX tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

8. **Żieda ta' parametri analitiċi/organolettiċi ġodda tal-inbejjed**

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi ċerti dispożizzjonijiet relatati mal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed.

Għal raġunijiet ta' ċarezza, u meta jitqies li qed jibdew jiġu prodotti nbejjed li jidhru li qed jevolvu lejn qawwiet alkoħoliċi ogħla mill-15 % tal-volum stabbilit fil-leġiżlazzjoni, kien meħtieġ li l-Speċifikazzjoni tal-Prodott tinkludi d-dispożizzjoni li l-qawwa alkoħolika tiżdied għal massimu ta' 20 % tal-volum stabbilit mil-leġiżlazzjoni, meta l-inbejjed jiġu prodotti mingħajr arrikkiment.

Żdiedu l-parametri organolettiċi speċifiċi għall-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid mitluba għall-produzzjoni.

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi kundizzjonijiet relatati mat-tipi ta' nbid li jistgħu jiġu prodotti, ikklassifikati skont il-kontenut taz-zokkor tagħhom, espress bħala glukożju + fruttożju.

Il-Kapitolu XI tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

9. **Riformulazzjoni tal-kundizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni**

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi kundizzjoni fakultattiva tat-tikkettar li telenka indikazzjonijiet bħal "vinja", "proprjetà", jew referenzi għal distinzjonijiet mogħtija għal kunsinni ta' nbid, vendemmji eċċezzjonali jew kwalunkwe avveniment importanti ieħor relatat mal-produzzjoni/kummerċjalizzazzjoni tal-inbid.

Għal raġunijiet ta' ċarezza, xi whud mill-kundizzjonijiet relatati mal-ibbottiljar tal-inbejjed u t-testi użati fit-tikkettar ġew riformulati biex jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni nazzjonali dwar it-tikkettar.

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi kundizzjoni relatata ma' nbejjed li jkunu għaddew minn perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas sentejn jew li jkollhom qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 % jew aktar, li huma eżentati mil-limiti tal-aċidità volatili, fl-inbejjed bojod u ħomor.

Il-Kapitolu XII tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla fid-Dokument Uniku.

10. **Żieda tal-isem ta' terminu tradizzjonali mil-leġiżlazzjoni nazzjonali**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi l-isem ta' terminu tradizzjonali stabbilit fil-leġiżlazzjoni nazzjonali, jiġifieri DOC–CIB ("cules la innobilarea boabelor") [maħsud meta l-għeneb ikollu taħsir nobbli]. Dan it-terminu huwa relatat mal-kontenut ta' zokkor fil-mument tal-ħsad tal-għeneb, u jista' jintuża fit-tikkettar, meta l-kontenut taz-zokkor ikun mill-inqas 230 g/l fil-mument tal-ħsad tal-għeneb.

It-terminu DOC-CIB huwa rregolat mil-leġiżlazzjoni nazzjonali (l-Anness 5 tal-Ordni Nru 732/2005 tal-Ministru għall-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali, kif emendata).

Il-Kapitolu XIII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għaid-Dokument Uniku.

11. **Riformulazzjoni tal-kundizzjonijiet relatati ma' nbid mhux konformi**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex jiġu riformulati ċerti kundizzjonijiet relatati mal-kummerċjalizzazzjoni tal-inbid li ma għadux konformi, filwaqt li ġew stabbiliti l-passi u l-kundizzjonijiet li taħthom l-inbid jista' jiġi kklassifikat mill-ġdid għal nuqqas ta' konformità.

Il-Kapitolu XIV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-Dokument Uniku.

12. **Aġġornament tad-dettalji ta' kuntatt tal-awtorità kompetenti**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex jiġu aġġornati d-dettalji ta' kuntatt tal-awtorità kompetenti responsabbli għall-kontroll u l-ġestjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Il-Kapitolu XV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-Dokument Uniku.

13. **Preżentazzjoni tal-kundizzjonijiet għall-emendar tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tistabbilixxi b'mod ċar il-kundizzjonijiet li taħthom l-ispeċifikazzjonijiet tal-inbid jistgħu jiġu emendati sabiex jikkonformaw mad-dispożizzjonijiet legali għat-tibdil tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-Kapitolu XV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Babadag

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

— 2204 – inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed bojod/rożè

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod bla gass għandhom struttura armonjuża u bbilanċjata b'aċidità tajba. Bħala riħa, għandhom aromi ta' frott (frott taċ-ċitru, lanġas, tuffieħ), b'noti ta' fjuri tad-dwieli, ħuxlief maħsud frisk, fjura tas-sebuqa, tilju u akaċja. Dawn ivarjaw fil-kulur minn isfar għal isfar fl-aħdar, isfar lewn it-tiben u anke isfar dehbi. It-togħma hija ta' frott u friska.

L-inbejjed rożè bla gass għandhom aromi ta' frott aħmar, frawli, ċiras u lampun, u togħma friska u rinfreskanti. Jistgħu jkunu ta' roża lewn is-salamun, roża lewn il-ward jew roża bħall-qoxra tal-basal.

L-inbejjed xotti huma kkaratterizzati minn aromi minerali, tal-fjuri, tal-ħawħ u tal-qoxra tal-lumi. L-inbejjed b'zokkor residwu jistgħu jkunu bi ħjiel ta' għasel, ta' fjuri u żejtnija, b'aromi ta' frott isfar misjur. Kemm l-inbejjed xotti kif ukoll dawk b'zokkor residwu għandhom potenzjal eċċezzjonali li jevolvu maż-żmien, u jiżviluppaw kumplessità aromatika u strutturali.

(Il-limitu massimu għall-qawwa alkoħolika totali jista' jkun sa 20 % tal-volum għall-inbejjed li jkunu ġew prodotti mingħajr ebda arrikkiment).

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor bla gass għandhom palat qawwi, b'tannini integrati sew, u sfumaturi ta' aħmar lewn ir-rubin, aħmar fil-vjola, aħmar lewn il-briks u aħmar lewn il-granata. Għandhom aromi ta' frott aħmar misjur ħafna, pruna u frott iswed tal-foresta, filwaqt li l-inbejjed imqaddma għandhom aromi ta' vanilla, kafè, ċikkulata u ħwawar. Xi nbejjed jista' jkollhom struttura tannika notevoli, b'tannini li jagħtu aroma kkonċentrata ta' frott aħmar. Żmien twil ta' maturazzjoni jagħti kwalitajiet partikolari u noti pikkanti flimkien ma' aromi tal-vanilla. It-tqaddim jagħti wkoll karattru speċifiku, b'tannini integrati sew.

(Il-limitu massimu għall-qawwa alkoħolika totali jista' jkun sa 20 % tal-volum għall-inbejjed li jkunu ġew prodotti mingħajr ebda arrikkiment).

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

3. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

L-ice wines jistgħu jkunu bojod, rożè jew ħomor. Il-bojod għandhom sfumaturi ta' isfar dehbi, ir-rożè huma ta' kulur roża jgħajjat u l-ħomor huma ta' kulur aħmar fil-vjola. It-togħma hija rikka, kremuża, ta' frott imlaħħam (berquq, ħawħ), frawli, tut u frott tal-foresta misjur iżżejjed.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki enoloġiċi

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-għeneb tal-inbid li minnu jinkisbu l-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Babadag jista' jiġi pproċessat fiż-żona demarkata korrispondenti jew f'żoni ġirien, fl-istess unità amministrattiva jew fil-viċinanza tagħha. L-għeneb jista' jiġi pproċessat ukoll barra mill-viċinat taż-żona demarkata jekk matul il-proċess jiġu mħarsa r-regoli tal-produzzjoni stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati fi stabbilimenti fiż-żona demarkata koperta mid-denominazzjoni jew f'żoni ġirien, fi stabbilimenti eżistenti fl-istess unità amministrattiva jew f'dawk eżistenti fl-unitajiet amministrattivi li jmissu magħha. L-inbejjed jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati barra mill-viċinat taż-żona demarkata jekk matul il-proċess jiġu mħarsa r-regoli tal-produzzjoni stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Jekk l-ipproċessar tal-għeneb u l-kundizzjonament u l-ibbottiljar tal-prodotti tal-inbid isiru barra miż-żona demarkata tad-denominazzjoni ta' oriġini, il-produttur irid jinnotifika lill-ONVPV [l-Uffiċċju Nazzjonali tad-Dwieli u l-Inbid] mill-inqas 24 siegħa qabel il-bidu tal-proċess teknoloġiku indikat fin-notifika, sakemm iċ-ċentri tal-produzzjoni tal-inbid u/jew il-faċilitajiet tal-ibbottiljar ma jkunux jappartjenu għall-istess operatur ekonomiku u jkunu jinsabu fl-unità amministrattiva li fiha tinsab iż-żona koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini, jew f'kontej ġirien (tali operatur għandu jkun is-sid jew jopera l-vinji, iċ-ċentri tal-produzzjoni tal-inbid u l-faċilitajiet tal-ibbottiljar).

2. Prattika tal-kultivazzjoni

Prattika tal-kultivazzjoni

Il-vinji li minnhom jinkisbu l-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Babadag irid ikollhom purità varjetali ta' mill-inqas 85 %;

— id-densità tat-tħawwil - minimu ta' 4 000 stokk tad-dwieli għal kull ettaru;

— il-ħsad bikri - it-tnaqqis tal-għadd ta' għenieqed tal-għeneb meta dan jibda jsir meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Fil-vinji jridu jiġu żgurati protezzjoni fitosanitarja effettiva u stat tajjeb ta' saħħa tal-għelejjel, u fil-ħarifa fejn tagħmel ħafna xita, fejn ikun hemm riskju ta' attakk minn moffa, huwa rakkomandat li ssir defoljazzjoni parzjali madwar l-għeneb għal salvaġġ b'massa rikka ta' weraq. Fil-każ tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata, jintużaw metodi speċifiċi f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ, biex jiġi żgurat li tinkiseb il-kwalità li tikkorrispondi għall-kategorija tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

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 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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 ettolitru għal kull ettaru

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

   98 ettolitru għal kull ettaru

5. Rendiment massimu tal-għeneb għall-ice wine (kg/ha). Ir-rendiment tal-inbid għall-ice wine (hl/ha) huwa massimu ta' 18 % hl/ha u massimu ta' 30 % tal-għeneb maħsud.

   6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-Kontea ta' Tulcea:

— Il-belt ta' Babadag

— Il-komun ta' Sarichioi - l-irħula ta' Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil u Sabangia;

— Il-komun ta' Ceamurlia de Jos - l-irħula ta' Ceamurlia de Jos u Lunca;

— Il-komun ta' Valea Nucarilor - l-irħula ta' Agighiol, Valea Nucarilor u Iazurile;

— Il-komun ta' Peceneaga - ir-raħal ta' Peceneaga;

— Il-komun ta' Ostrov - ir-raħal ta' Ostrov;

— Il-komun ta' Dăeni - ir-raħal ta' Dăeni;

— Il-komun ta' Turcoaia - ir-raħal ta' Turcoaia;

— Il-komun ta' Jurilovca - ir-raħal ta' Jurilovca;

— Il-komun ta' Baia - ir-raħal ta' Baia;

Il-Kontea ta' Constanța:

— Il-komun ta' Mihai Viteazu - l-irħula ta' Mihai Viteazu u Sinoe;

— Il-komun ta' Istria - l-irħula ta' Istria u Nuntaşi;

— Il-komun ta' Cogealac - l-irħula ta' Cogealac, Tariverde u Fântânele.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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 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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Rabta maż-żona demarkata

Iż-żona demarkata għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata ta' Babadag tinsab fl-unità morfostrutturali taċ-ċentru ta' Dobrogea, fejn il-blata ewlenija li fuqha ġiet iffurmata l-ħamrija ta' din iż-żona hija loess, fonda aktar minn 20 metru. Il-ħamrija għandha proprjetajiet fiżiċi u kimiċi tajbin ħafna, b'permeabbiltà, porożità, u konsistenza ġulġliena ramlija medja.

Il-ħamrija predominanti hija mill-klassi tal-ħamrija chernozem, b'pożizzjoni dgħajfa, karattru alkalin (pH minn 8,0 sa 8,2), kontenut moderat ta' karbonat tal-kalċju, provvista NPK, u klassi ta' adegwatezza III, li tindika kundizzjonijiet tajbin ħafna għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Il-fond medju tal-ilma ta' taħt l-art huwa ta' madwar 10 m.

It-temperatura annwali medja hija ftit aktar minn 11-il °C u x-xita annwali hija bejn 400 u 445 mm.

Iż-żona demarkata għad-denominazzjoni ta' oriġini Babadag, li tinsab fil-Kontea ta' Tulcea, mhux 'il bogħod ħafna mil-Lag Razelm, tiġbor flimkien vinji li jinsabu f'żoni bl-għoljiet, bħal Jurilovca, Sarichioi u l-Valea Nucarilor.

Iż-żona hija rikka f'sejbiet arkeoloġiċi li jmorru lura għas-sekli 4 u 5 QK, li juri li d-dwieli ġew ikkultivati. Dan jinkludi skoperti arkeoloġiċi fil-belt antika ta' Histria, fejn ġew skoperti anfori li fihom inżamm l-inbid bħala offerta taħt l-art ta' tempju jew f'qabar tad-dfin.

Fil-Medju Evu, il-kronaku Sirjan Pawlu ta' Aleppo, li kien jivvjaġġa mal-patrijarka Macarius ta' Antjokja, kiteb dwar id-"dwieli straordinarji, li minnhom isir inbid eċċezzjonali" li ltaqa' magħhom fiż-żona ta' Babadag.

Il-vinji uniċi ta' Enisala, Sarichioi u Zebil, fuq in-naħa tal-Plateau ta' Babadag li jħares lejn il-Baħar l-Iswed, għandhom ħamrija rendzina skeletali favorevoli għal Cabernet, u fuq in-naħa tal-Lbiċ tal-plateau, il-kundizzjonijiet fil-vinji bħal Dăeni, Agighiol u Valea Nucarilor huma favorevoli għall-kwalità eċċezzjonali ta' varjetajiet bħal Riesling Taljan u Merlot.

L-inbejjed ħomor xotti Cabernet Sauvignon tal-ogħla kwalità jiġu prodotti fit-Tramuntana ta' Dobrogea fuq in-naħa tal-Plateau ta' Casimcea li tħares lejn s-sistema tal-laguna Razelm-Sinoe, filwaqt li fuq in-naħa li tħares lejn id-Danubju, jiġu prodotti nbejjed bojod Riesling Taljani xotti u nofshom misjura, flimkien ma' nbejjed eċċellenti Cabernet Sauvignon u Merlot.

Dan kollu, flimkien mal-prossimità ta' lagi kbar u d-Delta tad-Danubju, jagħtu karatteristiċi speċjali lill-għeneb u lill-inbejjed prodotti f'din iż-żona, ikkaratterizzati minn qawwa alkoħolika u aċidità bbilanċjati, kontenut għoli ta' estratt u karatteristiċi sensorjali prezzjużi.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Kundizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Fuq it-tikkettar tal-inbejjed, id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Babadag tista' tiġi ssupplimentata b'waħda mill-ismijiet uniċi tal-vinji li ġejjin: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

L-ipproċessar, il-produzzjoni, il-kundizzjonament, l-ibbottiljar

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-għeneb tal-inbid li minnu jinkisbu l-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Babadag jista' jiġi pproċessat fiż-żona demarkata korrispondenti jew f'żoni ġirien, fl-istess unità amministrattiva jew fil-viċinanza tagħha. L-għeneb jista' jiġi pproċessat ukoll barra mill-viċinat taż-żona demarkata jekk matul il-proċess jiġu mħarsa r-regoli tal-produzzjoni stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Babadag jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati fi stabbilimenti fiż-żona demarkata koperta mid-denominazzjoni jew f'żoni ġirien, fi stabbilimenti eżistenti fl-istess unità amministrattiva jew f'dawk eżistenti fl-unitajiet amministrattivi li jmissu magħha. L-inbejjed jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati barra mill-viċinat taż-żona demarkata jekk matul il-proċess jiġu mħarsa r-regoli tal-produzzjoni stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Jekk l-ipproċessar tal-għeneb u l-kundizzjonament u l-ibbottiljar tal-prodotti tal-inbid isiru barra miż-żona demarkata tad-denominazzjoni ta' oriġini, il-produttur irid jinnotifika lill-ONVPV [l-Uffiċċju Nazzjonali għad-Dwieli u l-Inbid] mill-inqas 24 siegħa qabel il-bidu tal-proċess teknoloġiku indikat fin-notifika, sakemm iċ-ċentri tal-produzzjoni tal-inbid u/jew il-faċilitajiet tal-ibbottiljar ma jkunux jappartjenu għall-istess operatur ekonomiku u jkunu jinsabu fl-unità amministrattiva li fiha tinsab iż-żona koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini, jew f'kontej ġirien (tali operatur għandu jkun is-sid jew jopera l-vinji, iċ-ċentri tal-produzzjoni tal-inbid u l-faċilitajiet tal-ibbottiljar).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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