C/2024/5858

27.9.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/5858)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Babadag“

PDO-RO-A1424-AM01

Dátum oznámenia: 1. júla 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Doplnenie muštových odrôd určených na výrobu vína

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala nové muštové odrody, ktoré možno používať na výrobu vín, konkrétne biele odrody Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz a Viognier a modré odrody Syrah, Burgund mare, Petit verdot a Cabernet franc.

Zmenila sa kapitola IV špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

2. Zahrnutie nových organoleptických vlastností vín

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala organoleptické vlastnosti vín vyrobených z muštových odrôd požadovaných na výrobu, a to tak v prípade bielych vín (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz a Viognier), ako aj červených vín (Syrah, Burgund mare, Petit verdot a Cabernet franc).

Zmenila sa kapitola XI špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

3. Zmena výnosu hrozna a hektárového výnosu

Špecifikácia výrobku bola zmenená s cieľom zvýšiť výnos hrozna a hektárový výnos v reakcii na to, že vo vinohradoch vytvorených v rámci programov reštrukturalizácie/konverzie využitím vybraných klonov bolo zaznamenané zvýšenie maximálnych úrovní vypestovaného hrozna, a teda výroby vína. Znamená to, že treba zvýšiť maximálne hodnoty a zároveň zabezpečiť zachovanie osobitnej kvality chráneného označenia pôvodu.

Zmenili sa kapitoly V a VI špecifikácie výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

4. Preformulovanie podmienok týkajúcich sa vinohradov a kvality plodín

Špecifikácia výrobku bola zmenená a určité podmienky týkajúce sa vlastností vinohradov boli preformulované. Zahŕňa to informácie o odrodovej čistote, hustote výsadby (minimálny počet krov na hektár) a prerieďovaní strapcov.

Zmenila sa preto kapitola VIII špecifikácie výrobku bez zmeny jednotného dokumentu.

5. Doplnenie podmienky zberu – hladina cukru pri zbere hrozna

V rumunských vnútroštátnych právnych predpisoch sa stanovuje minimálny obsah cukru 230 g/l v čase zberu hrozna v prípade vín, ktoré možno označiť tradičným pojmom DOC–CIB [chránené označenie pôvodu – zber po pôsobení ušľachtilej hniloby]. Špecifikáciu výrobku bolo preto potrebné zmeniť tak, aby zahŕňala toto ustanovenie právnych predpisov, keďže obsah cukru dokáže v hrozne v oblasti označenia pôvodu dosiahnuť túto hladinu. Z tohto dôvodu bolo potrebné zahrnúť túto požiadavku v prípade hrozna zberaného na výrobu vín s chráneným označením pôvodu Babadag.

Zmenila sa kapitola VII špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

6. **Uvedenie podmienok týkajúcich sa spracovania hrozna/úpravy a plnenia vín do fliaš**

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala určité podmienky súvisiace so spracovaním hrozna a s úpravou a plnením vín do fliaš, ktoré sa týkajú vymedzenej oblasti a susedných oblastí.

Určité kroky sa môžu uskutočňovať v susedných oblastiach, v existujúcich podnikoch v rovnakej územnej jednotke alebo v podnikoch, ktoré sú v priľahlých územných jednotkách. Príslušný orgán musí byť o tom informovaný.

Vína sa môžu upravovať a plniť do fliaš mimo okolia vymedzenej oblasti, ak sú počas procesu dodržané pravidlá výroby stanovené v špecifikácii výrobku.

Zmenila sa kapitola IX špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

7. **Doplnenie technologických postupov súvisiacich so spracovaním určitých vín**

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala stručné informácie o niektorých technikách spracovania vín: získavanie ružového vína z bieleho hrozna, bielych vín z modrého hrozna, oranžového vína z bieleho hrozna a získavanie ľadového vína v podobe tichého vína nadmerným zrením, a to s cieľom rozšíriť škálu druhov tichých vín, na ktoré možno spracovať biele a modré hrozno.

Zmenila sa kapitola IX špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

8. **Pridanie nových analytických/organoleptických parametrov vín**

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala určité ustanovenia týkajúce sa analytických a organoleptických vlastností vín.

V záujme jednoznačnosti a s ohľadom na to, že sa začínajú vyrábať vína, ktoré sa zrejme vyvíjajú smerom k vyššiemu obsahu alkoholu ako 15 obj. % stanovených v právnych predpisoch, do špecifikácie výrobku bolo potrebné zahrnúť ustanovenie o zvýšení obsahu alkoholu na maximálne 20 obj. % stanovených v právnych predpisoch, ak sa vína vyrábajú bez obohacovania.

Doplnili sa špecifické organoleptické parametre pre muštové odrody požadované na účely výroby.

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala podmienky týkajúce sa druhov vína, ktoré možno vyrábať, zatriedených podľa ich obsahu cukru vyjadreného ako glukóza + fruktóza.

Zmenila sa kapitola XI špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

9. **Preformulovanie podmienok uvádzania na trh**

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala dobrovoľnú podmienku označovania, ktorá spočíva v uvádzaní označení ako „vinohrad“, „vinica“ alebo odkazov na odlišnosti poskytované na účely zásielok vína, výnimočných ročníkov alebo akýchkoľvek iných dôležitých udalostí súvisiacich s výrobou vína/uvádzaním vína na trh.

V záujme jednoznačnosti boli niektoré podmienky týkajúce sa plnenia vín do fliaš a texty používané pri označovaní preformulované tak, aby boli v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi o označovaní.

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala podmienku týkajúcu sa vín, ktoré prešli obdobím vyzrievania trvajúcim aspoň dva roky alebo ktorých celkový obsah alkoholu sa rovná 13 obj. % alebo je vyšší, pričom na tieto vína sa nevzťahujú limity obsahu prchavých kyselín, v bielych a červených vínach.

Zmenila sa kapitola XII špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

10. **Doplnenie názvu tradičného pojmu z vnútroštátnych právnych predpisov**

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala názov tradičného pojmu stanovený vo vnútroštátnych právnych predpisoch, konkrétne DOC–CIB („cules la innobilarea boabelor“) [zber po pôsobení ušľachtilej hniloby]. Tento pojem súvisí s obsahom cukru v čase zberu hrozna a môže sa použiť pri označovaní, ak je obsah cukru v čase zberu hrozna aspoň 230 g/l.

Pojem DOC–CIB upravujú vnútroštátne právne predpisy (príloha 5 k nariadeniu ministra poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 732/2005 v znení zmien).

Zmenila sa kapitola XIII špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

11. **Preformulovanie podmienok týkajúcich sa vína, ktoré nespĺňa požiadavky**

Špecifikácia výrobku bola zmenená s cieľom preformulovať určité podmienky týkajúce sa uvádzania vína, ktoré už nespĺňa požiadavky, na trh, pričom sa stanovili kroky a podmienky, za ktorých možno zmeniť zatriedenie vína z dôvodu nesplnenia požiadaviek.

Zmenila sa kapitola XIV špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

12. **Aktualizácia kontaktných údajov príslušného orgánu**

Špecifikácia výrobku bola zmenená s cieľom aktualizovať kontaktné údaje príslušného orgánu zodpovedného za kontrolu a riadenie chráneného označenia pôvodu.

Zmenila sa kapitola XV špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

13. **Prezentácia podmienok zmeny špecifikácie výrobku**

Špecifikácia výrobku bola zmenená s cieľom jednoznačne stanoviť podmienky, za ktorých možno zmeniť špecifikácie vína, aby boli v súlade s právnymi ustanoveniami týkajúcimi sa zmien špecifikácie výrobku.

Zmenila sa kapitola XV špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Babadag

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

— 2204 – víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Analytické a organoleptické vlastnosti – biele/ružové vína

STRUČNÝ OPIS

Tiché biele vína majú harmonickú a vyváženú štruktúru s dobrou kyslosťou. Čo sa týka vône, majú ovocné arómy (citrusové plody, hrušky, jablká) s kvetinovými tónmi kvetov viniča, čerstvo pokoseného sena, bazy, lipy a agáta. Ich farba sa pohybuje od žltej až zelenkastožltej po slamovožltú, či dokonca zlatožltú. Chuť je ovocná a svieža.

Tiché ružové vína majú arómy červeného ovocia, jahôd, čerešní a malín a sviežu chuť. Ich farba môže byť lososovoružová, klasická ružová alebo môžu mať ružovú farbu cibuľovej šupky.

Suché vína sa vyznačujú arómami minerálov, kvetín, broskýň a citrónovej kôry. Vína so zvyškovým cukrom môžu byť medové, kvetinové a olejnaté s arómami zrelého žltého ovocia. Suché vína, ako aj vína so zvyškovým cukrom majú vynikajúci potenciál časom sa vyvíjať a rozvíjať si pritom aromatickú a štrukturálnu komplexnosť.

(Maximálny limit celkového obsahu alkoholu môže byť až 20 obj. % v prípade vín, ktoré boli vyrobené bez akéhokoľvek obohacovania.)

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. Analytické a organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Tiché červené vína sú telnaté s dobre integrovanými tanínmi a odtieňmi rubínovočervenej, purpurovočervenej, tehlovočervenej a granátovočervenej. Majú arómy veľmi zrelého červeného ovocia, sliviek a čierneho lesného ovocia, kým vyzreté vína majú arómy vanilky, kávy, čokolády a korenín. Niektoré vína môžu mať nápadnú tanínovú štruktúru s výraznými tanínmi, ktoré dodávajú koncentrovanú arómu červeného ovocia. Vďaka dlhému času zrenia majú osobité vlastnosti a korenisté tóny v kombinácii s vanilkovými arómami. Vyzrievaním vzniká aj špecifický charakter s dobre integrovanými tanínmi.

(Maximálny limit celkového obsahu alkoholu môže byť až 20 obj. % v prípade vín, ktoré boli vyrobené bez akéhokoľvek obohacovania.)

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. Analytické a organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Ľadové vína môžu byť biele, ružové alebo červené. Biele majú zlatožlté odtiene, ružové sú svetloružové a červené sú purpurovočervené. Chuť je plná, krémová, po dužinatom ovocí (marhule, broskyne), jahodách, černiciach a prezretom lesnom ovocí.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Muštové odrody, z ktorých sa získavajú vína s označením pôvodu Babadag, sa môžu spracúvať v príslušnej vymedzenej oblasti alebo v susedných oblastiach, v rámci rovnakej územnej jednotky alebo v jej blízkosti. Hrozno sa môže spracúvať aj mimo okolia vymedzenej oblasti, ak sú počas procesu dodržané pravidlá výroby stanovené v špecifikácii výrobku.

Vína s označením pôvodu sa môžu upravovať a plniť do fliaš v podnikoch vo vymedzenej oblasti, na ktorú sa vzťahuje označenie, alebo v susedných oblastiach, v existujúcich podnikoch v rovnakej územnej jednotke alebo v podnikoch, ktoré sú v priľahlých územných jednotkách. Vína sa môžu upravovať a plniť do fliaš mimo okolia vymedzenej oblasti, ak sú počas procesu dodržané pravidlá výroby stanovené v špecifikácii výrobku.

Ak sa spracovanie hrozna a úprava a plnenie vinárskych výrobkov do fliaš uskutočňujú mimo vymedzenej oblasti označenia pôvodu, výrobca o tom musí informovať ONVPV [Národný úrad pre vinič a víno] najmenej 24 hodín pred začatím technologického procesu uvedeného v oznámení, pokiaľ vinárske strediská a/alebo fľašovacie zariadenia nepatria tomu istému hospodárskemu subjektu a nenachádzajú sa v územnej jednotke, v ktorej sa nachádza oblasť, na ktorú sa vzťahuje označenie pôvodu, ani v susedných župách (takýto subjekt by mal vlastniť alebo prevádzkovať vinohrady, vinárske strediská a fľašovacie zariadenia).

2. Pestovateľský postup

Pestovateľský postup

Vinohrady, z ktorých sa získavajú vína s chráneným označením pôvodu Babadag, musia mať odrodovú čistotu minimálne 85 %,

— hustotu výsadby – minimálne 4 000 krov na hektár,

— prerieďovanie strapcov – znižovanie počtu hroznových strapcov vo fáze začiatku dozrievania, keď potenciálna výroba presahuje maximálne hodnoty povolené podľa špecifikácie výrobku.

Vo vinohradoch sa musí zabezpečiť účinná rastlinolekárska ochrana a dobrý zdravotný stav plodín a v daždivých jesenných obdobiach, keď existuje riziko napadnutia plesňou, sa odporúča, aby sa okolo hrozna v prípade podpníkov s bohatým lístím vykonalo čiastočné odlistenie. V prípade vín s chráneným označením pôvodu sa v súlade s platnými právnymi predpismi používajú špecifické metódy na zabezpečenie toho, aby sa dosiahla kvalita zodpovedajúca kategórii chráneného označenia pôvodu.

5.2. *Maximálne výnosy*

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

15 000 kilogramov hrozna na hektár

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

14 000 kilogramov hrozna na hektár

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 hektolitrov na hektár

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

   98 hektolitrov na hektár

5. Maximálny výnos hrozna v prípade ľadového vína (kg/ha). Hektárový výnos v prípade ľadového vína (hl/ha) je maximálne 18 % hl/ha a maximálne 30 % zozberaného hrozna.

   6 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

župa Tulcea:

— mesto Babadag,

— obec Sarichioi – dediny Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil a Sabangia,

— obec Ceamurlia de Jos– dediny Ceamurlia de Jos a Lunca,

— obec Valea Nucarilor– dediny Agighiol, Valea Nucarilor a Iazurile,

— obec Peceneaga – dedina Peceneaga,

— obec Ostrov – dedina Ostrov,

— obec Dăeni – dedina Dăeni,

— obec Turcoaia – dedina Turcoaia,

— obec Jurilovca– dedina Jurilovca,

— obec Baia – dedina Baia,

župa Constanța:

— obec Mihai Viteazu – dediny Mihai Viteazu a Sinoe,

— obec Istria– dediny Istria a Nuntaşi,

— obec Cogealac – dediny Cogealac, Tariverde a Fântânele.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

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, Klävner 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. **Opis súvislostí**

Súvislosť s vymedzenou oblasťou

Oblasť vymedzená pre chránené označenie pôvodu Babadag sa nachádza v morfoštrukturálnej jednotke strednej Dobrudže, kde je hlavnou horninou, na ktorej sa vytvorili pôdy tejto oblasti, spraš s hrúbkou viac ako 20 m. Pôda má veľmi dobré fyzikálne a chemické vlastnosti, priepustnosť, pórovitosť a strednú hlinito-piesčitú textúru.

Prevládajúce pôdy sú z pedologickej triedy černozem, slabo usadené, so zásaditým charakterom (pH od 8,0 do 8,2), s nie príliš veľkým obsahom uhličitanu vápenatého, s prísunom NPK a triedou vhodnosti III, čo poukazuje na veľmi dobré podmienky na pestovanie viniča. Priemerná hĺbka podzemnej vody je približne 10 m.

Priemerná ročná teplota je len o niečo vyššia ako 11 °C a ročné zrážky sa pohybujú medzi 400 a 445 mm.

V oblasti vymedzenej pre označenie pôvodu Babadag, ktorá sa nachádza v župe Tulcea neďaleko jazera Razelm, sa zbiehajú vinohrady umiestnené v kopcovitých oblastiach, ako je Jurilovca, Sarichioi a Valea Nucarilor.

Táto oblasť je bohatá na archeologické nálezy, ktoré sa datujú do 4. a 5. storočia p. n. l. a ktoré svedčia o tom, že sa vinič vtedy pestoval. Patria sem archeologické objavy v starobylom meste Histria, kde boli pod podlahou chrámu či v hrobke objavené amfory, v ktorých sa uchovávalo víno ako obeta.

V stredoveku sýrsky kronikár Pavol z Aleppa, ktorý cestoval s antiochijským patriarchom Makarom, písal o „nevšednom viniči, z ktorého sa vyrába vynikajúce víno“ a s ktorým sa stretol v oblasti Babadag.

Jednotlivé vinohrady Enisala, Sarichioi a Zebil na strane plošiny Babadag orientovanej smerom k Čiernemu moru sú vysadené na skeletových rendzinových pôdach priaznivých pre Cabernet a na juhozápadnej strane plošiny sú podmienky vo vinohradoch ako Dăeni, Agighiol a Valea Nucarilor priaznivé pre odrody výnimočnej kvality, ako je Riesling italian a Merlot.

Suché červené vína Cabernet Sauvignon najvyššej akosti sa vyrábajú v severnej Dobrudži na strane plošiny Casimcea orientovanej smerom k sústave lagún Razelm-Sinoe, zatiaľ čo na strane orientovanej smerom k Dunaju sa okrem vynikajúcich vín Cabernet Sauvignon a Merlot vyrábajú suché a polosuché biele vína Riesling italian.

To všetko spolu s blízkosťou veľkých jazier a delty Dunaja dodáva hroznu a vínam vyrábaným v tejto oblasti osobitné vlastnosti vyznačujúce sa vyváženým obsahom alkoholu a kyslosťou, vysokým extraktom a cenenými senzorickými vlastnosťami.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na označeniach vín možno chránené označenie pôvodu Babadag doplniť o jeden z týchto názvov jednotlivých vinohradov: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Spracovanie, výroba, úprava, plnenie do fliaš

Právny rámec:

v právnych predpisoch EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby v stanovenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Muštové odrody, z ktorých sa získavajú vína s označením pôvodu Babadag, sa môžu spracúvať v príslušnej vymedzenej oblasti alebo v susedných oblastiach, v rámci rovnakej územnej jednotky alebo v jej blízkosti. Hrozno sa môže spracúvať aj mimo okolia vymedzenej oblasti, ak sú počas procesu dodržané pravidlá výroby stanovené v špecifikácii výrobku.

Vína s označením pôvodu Babadag sa môžu upravovať a plniť do fliaš v podnikoch vo vymedzenej oblasti, na ktorú sa vzťahuje označenie, alebo v susedných oblastiach, v existujúcich podnikoch v rovnakej územnej jednotke alebo v podnikoch, ktoré sú v priľahlých územných jednotkách. Vína sa môžu upravovať a plniť do fliaš mimo okolia vymedzenej oblasti, ak sú počas procesu dodržané pravidlá výroby stanovené v špecifikácii výrobku.

Ak sa spracovanie hrozna a úprava a plnenie vinárskych výrobkov do fliaš uskutočňujú mimo vymedzenej oblasti označenia pôvodu, výrobca o tom musí informovať ONVPV [Národný úrad pre vinič a víno] najmenej 24 hodín pred začatím technologického procesu uvedeného v oznámení, pokiaľ vinárske strediská a/alebo fľašovacie zariadenia nepatria tomu istému hospodárskemu subjektu a nenachádzajú sa v územnej jednotke, v ktorej sa nachádza oblasť, na ktorú sa vzťahuje označenie pôvodu, ani v susedných župách (takýto subjekt by mal vlastniť alebo prevádzkovať vinohrady, vinárske strediská a fľašovacie zariadenia).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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