C/2024/5858

27.9.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/5858)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Babadag”

PDO-RO-A1424-AM01

Datum för meddelandet: 1 juli 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Tillägg av druvsorter för vinframställning

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera nya druvsorter som kan användas för att framställa vinerna, nämligen de gröna druvsorterna riesling de rhin, tămâioasă românească, crâmpoșie, traminer roz och viognier, och de blå druvsorterna syrah, burgund mare, petit verdot och cabernet franc.

Kapitel IV i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. Införande av nya organoleptiska egenskaper hos vinerna

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera de organoleptiska egenskaperna hos viner som framställs av de druvsorter som begäran om produktion gäller, både för vita viner (riesling de rhin, tămâioasă românească, crâmpoșie, traminer roz och viognier) och för röda viner (syrah, burgund mare, petit verdot och cabernet franc).

Kapitel XI i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

3. Ändring av avkastningen för druvsorter och vin

Produktspecifikationen har ändrats för att öka avkastningen för druvsorter och vin, eftersom vinodlingar som skapats inom ramen för omstrukturerings-/omställningsprogram med utvalda kloner har uppvisat en ökning av de högsta produktionsnivåerna för druvor och därmed av vinproduktionen. Detta innebär att de högsta värdena måste höjas samtidigt som man bevarar den särskilda kvaliteten på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Kapitlen V och VI i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

4. Omformulering av villkoren för vinodlingar och grödans kvalitet

Produktspecifikationen har ändrats och vissa villkor som rör vinodlingarnas egenskaper har omformulerats. Detta inbegriper information om sortrenhet, planteringstäthet (minsta antal vinstockar per hektar) och grön skörd.

Kapitel VIII i produktspecifikationen har därför ändrats, utan att det sammanfattande dokumentet har ändrats.

5. Tillägg av ett skördevillkor – sockerhalt när druvorna skördas

I den rumänska nationella lagstiftningen föreskrivs en lägsta sockerhalt på 230 g/l vid den tidpunkt då druvorna skördas för viner som får märkas med det traditionella uttrycket DOC-CIB (kontrollerad ursprungsbeteckning – druvorna skördade med ädelröta). Produktspecifikationen måste därför ändras för att inkludera denna lagbestämmelse, eftersom sockerhalten kan nå denna nivå i druvor inom området för ursprungsbeteckningen. Detta krav måste därför införas för druvor som skördas för att framställa viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Babadag.

Kapitel VII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

6. **Uppgift om villkoren för bearbetning/tappning och buteljering av vinerna**

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera vissa villkor som rör bearbetning av druvor samt tappning och buteljering av vinerna, med koppling till det avgränsade området och angränsande områden.

Vissa steg får utföras i angränsande områden, vid befintliga anläggningar i samma administrativa enhet eller i de administrativa enheter som gränsar till den. Den behöriga myndigheten ska underrättas om detta.

Viner får tappas och buteljeras utanför det avgränsade områdets angränsande områden om produktionsreglerna i produktspecifikationen följs under processen.

Kapitel IX i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

7. **Tillägg av tekniska metoder för bearbetning av vissa viner**

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera kortfattade uppgifter om vissa vinbearbetningsmetoder: framställning av rosévin från gröna druvor, vita viner från blå druvor, orange vin från gröna druvor och framställning av isvin som stilla vin genom övermogning, för att utöka utbudet av stilla vintyper som kan bearbetas av gröna och blå druvor.

Kapitel IX i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

8. **Tillägg av nya analytiska/organoleptiska parametrar för vinerna**

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera vissa bestämmelser om vinernas analytiska och organoleptiska egenskaper.

För tydlighetens skull, och med hänsyn till att man har börjat framställa viner med allt högre alkoholhalt som överstiger den volymprocent på 15 som fastställs i lagstiftningen, behövde produktspecifikationen inkludera en bestämmelse om att alkoholhalten ska höjas till den högsta volymprocent på 20 som fastställs i lagstiftningen, när viner framställas utan berikning.

De särskilda organoleptiska parametrarna för de druvsorter som begäran om produktion gäller har lagts till.

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera villkor för de typer av vin som kan framställas, klassificerade efter sockerhalt, uttryckt som glukos + fruktos.

Kapitel XI i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

9. **Omformulering av villkoren för saluföring**

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera ett frivilligt villkor för märkning av uppgifter som ”vingård”, ”gård” eller hänvisningar till utmärkelser som tilldelats för vinsändningar, exceptionella årgångar eller andra viktiga händelser med anknytning till framställningen/saluföringen av vinet.

För tydlighetens skull har vissa av villkoren för buteljering av viner och de texter som används på märkningen omformulerats för att överensstämma med nationell märkningslagstiftning.

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera ett villkor som rör viner som har mognadslagrats minst två år eller som har en total alkoholhalt på minst 13 volymprocent, som är undantagna från gränsvärdena för halten av flyktiga syror, i vita och röda viner.

Kapitel XII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

10. **Tillägg av namnet på ett traditionellt uttryck ur nationell lagstiftning**

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera namnet på ett traditionellt uttryck som fastställs i nationell lagstiftning, nämligen DOC-CIB (*cules la innobilea boabelor*), som anger att druvorna har skördats med ädelröta. Uttrycket har koppling till sockerhalten vid den tidpunkt då druvorna skördas och får användas på märkningen när sockerhalten är minst 230 g/l vid den tidpunkt då druvorna skördas.

Uttrycket DOC-CIB regleras av nationell lagstiftning (bilaga 5 till jordbruks- och landsbygdsutvecklingsministerns beslut nr 732/2005, i dess ändrade lydelse).

Kapitel XIII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

11. **Omformulering av villkoren för vin som inte uppfyller kraven**

Produktspecifikationen har ändrats för att omformulera vissa villkor med anknytning till saluföringen av vin som inte längre uppfyller kraven, med angivande av de steg och villkor enligt vilka viner får omklassificeras när de inte uppfyller kraven.

Kapitel XIV i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

12. **Uppdatering av den behöriga myndighetens kontaktuppgifter**

Produktspecifikationen har ändrats för att uppdatera kontaktuppgifterna för den behöriga myndighet som ansvarar för kontrollen och förvaltningen av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Kapitel XV i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

13. **Presentation av villkoren för ändring av produktspecifikationen**

Produktspecifikationen har ändrats för att tydligt ange på vilka villkor vinspecifikationerna får ändras för att uppfylla de rättsliga bestämmelserna om ändring av en produktspecifikation.

Kapitel XV i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Babadag

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

— 2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Analytiska och organoleptiska egenskaper – vita viner/roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De stilla vita vinerna har en harmonisk och balanserad struktur med god syra. Doften innehåller fruktiga aromer (citrusfrukter, päron, äpplen), med blommiga toner av vinblommor, nyslaget hö, fläder, lind och akacia. Färgen varierar mellan gul och grönaktigt gul, halmgul och till och med gyllengul. Smaken är fruktig och frisk.

De stilla rosévinerna har aromer av röda bär, jordgubbar, körsbär och hallon samt en krispig, uppfriskande smak. De kan vara laxrosa, rosa eller lökskalsrosa.

De torra vinerna kännetecknas av mineraliska och blommiga aromer, samt aromer av persika och citronskal. Viner med restsocker kan ha en honungsaktig, blommig och oljig smak, med aromer av mogen gul frukt. Både de torra vinerna och de med restsocker har enastående potential att utvecklas med tiden, vilket ger en aromatisk och strukturell komplexitet.

(Den högsta gränsen för total alkoholhalt får vara upp till 20 volymprocent för viner som har framställts utan berikning).

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. Analytiska och organoleptiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

De stilla röda vinerna är fylliga, med välintegrerade tanniner och rubinröda, purpurröda, tegelröda och granatröda nyanser. Aromerna påminner om välmogna röda frukter, plommon och svarta skogsbär, medan de viner som har lagrats har aromer av vanilj, kaffe, choklad och kryddor. Vissa viner kan ha en anmärkningsvärd tanninstruktur med djärva tanniner som ger en koncentrerad arom av röda bär. En lång mogning ger särskilda egenskaper och kryddiga toner, liksom aromer av vanilj. Lagringen ger också en särskild karaktär med välintegrerade tanniner.

(Den högsta gränsen för total alkoholhalt får vara upp till 20 volymprocent för viner som har framställts utan berikning).

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

3. Analytiska och organoleptiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

Isvinerna får vara vita viner, roséviner eller röda viner. De vita har guldgula nyanser, rosévinerna är ljusrosa och de röda är rödlila. Smaken är fyllig och krämig, och påminner om köttiga frukter (aprikoser, persikor), jordgubbar, björnbär och övermogna skogsbär.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Oenologiska metoder

Relevanta restriktioner för vinframställning

De vindruvor från vilka viner med ursprungsbeteckningen Babadag framställs får bearbetas i motsvarande avgränsade område eller i angränsande områden, inom samma administrativa enhet eller i dess närhet. Druvorna får också bearbetas utanför det avgränsade områdets angränsande område om produktionsreglerna i produktspecifikationen följs under processen.

Viner med ursprungsbeteckningen får tappas och buteljeras vid anläggningar i det avgränsade område som omfattas av beteckningen eller i angränsande områden, vid befintliga anläggningar i samma administrativa enhet eller i de administrativa enheter som gränsar till den. Viner får tappas och buteljeras utanför det avgränsade områdets angränsande områden om produktionsreglerna i produktspecifikationen följs under processen.

Om druvorna bearbetas och vinprodukterna tappas och buteljeras utanför det avgränsade området för ursprungsbeteckningen måste producenten anmäla detta till ONVPV (den nationella druv- och vinmyndigheten) minst 24 timmar innan den tekniska process som anges i anmälan inleds, såvida inte vinframställningsanläggningarna och/eller buteljeringsanläggningarna tillhör samma ekonomiska aktör och är belägna inom den administrativa enhet där det område som omfattas av ursprungsbeteckningen är beläget, eller i angränsande distrikt (sådana aktörer bör äga eller driva vingårdar, vinframställningsanläggningar och buteljeringsanläggningar).

2. Odlingsmetoder

Odlingsmetoder

De vinodlingar varifrån man kan erhålla viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Babadag ska ha en sortäkthet på åtminstone 85 %.

— Planteringstäthet: minst 4 000 vinstockar per hektar.

— Grön skörd – minskning av antalet druvklasar under veraison (då druvorna börjar mogna), när den potentiella produktionen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt produktspecifikationen.

Ett effektivt växtskydd och en god hälsostatus för grödan måste säkerställas vid vingårdarna och under regniga höstar, då det finns risk för mögelattacker, rekommenderas partiell avbladning runt druvorna för grundstammar med rik bladmassa. För viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen används särskilda metoder i enlighet med gällande lagstiftning för att säkerställa att den kvalitet som motsvarar den kontrollerade ursprungsbeteckningens kategori erhålls.

5.2 *Högsta avkastning*

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 kg druvor per hektar

2. Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, fetească neagră, syrah, burgund mare, petit verdot, băbească neagră, cabernet franc

   14 000 kg druvor per hektar

3. Aligote, chardonnay, pinot gris, muscat ottonel, sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă, tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roze, viognier

   105 hektoliter per hektar

4. Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, fetească neagră, syrah, burgund mare, petit verdot, băbească neagră, cabernet franc

   98 hektoliter per hektar

5. Högsta avkastning för isvin (kg/ha). Avkastningen för isvin (hl/ha) är högst 18 % hl/ha och högst 30 % av de skördade druvorna.

   6 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Distriktet Tulcea:

— Staden Babadag.

— Kommunen Sarichioi – byarna Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil och Sabangia.

— Kommunen Ceamurlia de Jos – byarna Ceamurlia de Jos och Lunca.

— Kommunen Valea Nucarilor – byarna Agighiol, Valea Nucarilor och Iazurile.

— Kommunen Peceneaga – byn Peceneaga.

— Kommunen Ostrov – byn Ostrov.

— Kommunen Dăeni – byn Dăeni.

— Kommunen Turcoaia – byn Turcoaia.

— Kommunen Jurilovca – byn Jurilovca.

— Kommunen Baia – byn Baia.

Distriktet Constanța:

— Kommunen Mihai Viteazu – byarna Mihai Viteazu och Sinoe.

— Kommunen Istria – byarna Istria och Nuntași.

— Kommunen Cogealac – byarna Cogealac, Tariverde och Fântânele.

7. **Druvsort(er)**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc, troyen blanc

Burgund mare N – grosser burgunder, blaufränkisch, kékfrankos, frankovka, limberger

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă, serecsia

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

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 petits 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. **Beskrivning av samband**

Samband med det avgränsade området

Det avgränsade området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen Babadag är beläget i den morfostrukturella enheten i centrala Dobrudzja, där den huvudsakliga berggrund som jordmånen bildats på är lössjord, som är mer än 20 meter tjock. Jordmånen har mycket goda fysikaliska och kemiska egenskaper, är genomtränglig och porös och har en medelhög kalk- och sandhaltig textur.

De dominerande jordmånerna tillhör jordmånsklassen svartjord, är svagt stabiliserade med alkalisk karaktär (pH 8,0–8,2), har en måttlig halt av kalciumkarbonat och NPK och hör till lämplighetsklass III, vilket tyder på mycket goda vinodlingsförhållanden. Grundvattnets genomsnittliga djup är cirka 10 m.

Den genomsnittliga årstemperaturen ligger strax över 11 °C och den årliga nederbörden uppgår till mellan 400 och 445 mm.

Det avgränsade området för ursprungsbeteckningen Babadag, som är beläget i distriktet Tulcea, inte särskilt långt från sjön Razelm, omfattar vinodlingar i kuperade områden som Jurilovca, Sarichioi och Valea Nucarilor.

Området är rikt på arkeologiska fynd från 300- och 400-talet f. Kr. som bevisar att vin odlades vid den tiden. Bland annat har man i den forntida staden Istros under tempelgolv eller i gravar upptäckt offergåvor bestående av vinamforor.

Under medeltiden skrev den syriske krönikeskrivaren Paulus av Aleppo, som reste runt med patriarken Makarios av Antiokia, om de ”extraordinära vinstockar från vilka ett enastående vin framställs” i Babadagområdet.

Vingårdarna i Enisala, Sarichioi och Zebil, på den sida av Babadag-platån som vetter mot Svarta havet, har leptojordar av rendzina som är gynnsamma för cabernet. På den sydvästra sidan av platån är förhållandena vid vingårdar som Dăeni, Agighiol och Valea Nucarilor gynnsamma för den exceptionella kvaliteten hos druvsorter som riesling italian och merlot.

Torra röda cabernet sauvignon-viner av högsta kvalitet framställs i norra Dobrudzja, på Casimcea-platåns sida mot lagunsystemet Razelm-Sinoe, medan torra och halvtorra riesling italian-viner, utöver utmärkta cabernet sauvignon- och merlotviner, framställs på den sida som vetter mot Donau.

Allt detta ger, tillsammans med närheten till stora sjöar och Donaudeltat, de druvor och viner som framställs i detta område särskilda egenskaper. Vinerna kännetecknas av en balanserad alkoholhalt och syra, en hög andel extrakt och uppskattade sensoriska egenskaper.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

På märkningen av vinerna får den kontrollerade ursprungsbeteckningen Babadag kompletteras med något av följande vingårdsnamn: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Bearbetning, framställning, tappning och buteljering

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

De vindruvor från vilka viner med ursprungsbeteckningen Babadag framställs får bearbetas i motsvarande avgränsade område eller i angränsande områden, inom samma administrativa enhet eller i dess närhet. Druvorna får också bearbetas utanför det avgränsade områdets angränsande område om produktionsreglerna i produktspecifikationen följs under processen.

Viner med ursprungsbeteckningen Babadag får tappas och buteljeras vid anläggningar i det avgränsade område som omfattas av beteckningen eller i angränsande områden, vid befintliga anläggningar i samma administrativa enhet eller i de administrativa enheter som gränsar till den. Viner får tappas och buteljeras utanför det avgränsade områdets angränsande områden om produktionsreglerna i produktspecifikationen följs under processen.

Om druvorna bearbetas och vinprodukterna tappas och buteljeras utanför det avgränsade området för ursprungsbeteckningen måste producenten anmäla detta till ONVPV (den nationella druv- och vinmyndigheten) minst 24 timmar innan den tekniska process som anges i anmälan inleds, såvida inte vinframställningsanläggningarna och/eller buteljeringsanläggningarna tillhör samma ekonomiska aktör och är belägna inom den administrativa enhet där det område som omfattas av ursprungsbeteckningen är beläget, eller i angränsande distrikt (sådana aktörer bör äga eller driva vingårdar, vinframställningsanläggningar och buteljeringsanläggningar).

Länk till produktspecifikationen

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