

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumirea de origine controlată
„BABADAG”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată **“Babadag”** se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

a) **Detalii privind zona geografică.** Arealul aferent D.O.C. BABADAG se află în unitatea morfostructurală Dobrogea Centrală, unde roca principală pe seama căreia s-au format solurile din zonă este loesul, cu peste 20 m grosime. Solul are însușiri fizico-chimice foarte bune, cu permeabilitate, porozitate, textură medie, lutonisipoasă.

Solurile predominante sunt din clasa Chernisoluri, cu caracteristici de sol slab tasat, cu reacție alcalină, pH = 8,0 – 8,2, cu carbonat de calciu moderat, mediu aprovizionat cu NPK, cu o clasă de pretabilitate III, ce indică condiții bune pentru cultura viței de vie. Adâncimea medie a apei freatiche este de aproximativ 10 m.

Temperatura medie anuală este cu puțin peste 11 grade Celsius iar precipitațiile anuale sunt de 400 -445 mm.

b). **Detalii privind produsul/produsele** In Podișul Casimcea al Dobrogei de Nord, pe partea dinspre complexul de lacuri Razelm-Sinoe se produc vinuri roșii seci de Cabernet Sauvignon care ating niveluri dintre cele mai înalte de calitate, iar pe partea dinspre Dunare pe lângă excelente vinuri de Cabernet Sauvignon și Merlot, se obțin și vinuri albe seci și demiseci de Riesling italian.

Pe Podișul Babadag , pe partea dinspre Marea Neagră pe plaiurile Enisala, Sarichioi, Zebil sunt soluri rendzine scheletice, favorabile Cabernet-ului ca și pe partea sud-vestică a podișului în plaiuri precum Dăeni, Agighiol sau Valea Nucarilor unde sunt condiții favorabile pentru calitatea unor soiuri precum Riesling italian, Merlot.

Toate acestea, împreună cu vecinătatea a mari lacuri și a Deltei Dunării imprimă particularități aparte strugurilor și vinurilor obținute în acest areal, caracterizate prin tării alcoolice și acidități echilibrate, extract ridicat și însușiri senzoriale apreciate.

c). **Interacțiune cauzală** Arealul delimitat pentru denumirea de origine Babadag localizat în partea județului Tulcea, nu foarte departe de Lacul Razelm reuneste plantații situate pe zone deluroase precum Jurilovca, Sarichioi, Valea Nucarilor, la vecinătate în partea de nord cu Delta Dunării.

Zona este bogată în mărturii arheologice datate încă din sec. V-IV î.Chr, care dovedesc existența culturii viței de vie. Este vorba de descoperirile arheologice din cetatea Histria, loc. Jurilovca, unde, sub pardoseala unui templu sau într-un mormânt funerar au fost descoperite amfore în care era păstrat vin ca ofrandă.

Din perioada evului mediu ne-au rămas scrierile sirianului Paul de Alep care, însoțindu-l pe patriarhul Macarie al Antiohiei, au găsit în zona Babadagului „vii nemaivăzute,,.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. “BABADAG”

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Babadag” cuprinde următoarele localități situate în județele Constanța și Tulcea:

Județul Tulcea

- Oraș Babadag
- Comuna Sarichioi - satele Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;
- Comuna Ceamurlia de Jos - satele Ceamurlia de Jos, Lunca;
- Comuna Valea Nucarilor - satele Agighiol, Valea Nucarilor, Iazurile;
- Comuna Peceneaga - sat Peceneaga;
- Comuna Ostrov - sat Ostrov;
- Comuna Dăeni - sat Dăeni;
- Comuna Turcoaia - sat Turcoaia;
- Comuna Jurilovca - sat Jurilovca,
- Comuna Baia - sat Baia;

Județul Constanța:

- Comuna Mihai Viteazu - satele Mihai Viteazu, Sinoe
- Comuna Istria - satele Istria, Nuntași;
- Comuna Cogealac - satele Cogealac, Tariverde, Fântânele.

Denumirea de origine controlată “Babadag” poate fi completată cu una din următoarele denumiri de plăi viticol: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Babadag” sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Fetească albă, Columna, Fetească regală, Riesling italian, Aligoté,
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră.

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă pentru struguri, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este de:

Soiurile de struguri	Producția maximă de struguri admisă, la recoltare pe categorii de calitate	
	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.M.D.
	(kg/ha)	(kg/ha)
Muscat Ottonel, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească	8.000	9.000

neagră		
Fetească albă, Columna, Merlot	9.000	11.000
Riesling italian		11.000
Fetească regală, Aligote, Băbească neagră		12.000

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin pentru D.O.C. BABADAG este de maxim:

Soiurile de struguri	Randamentul maxim in vin pe categorii de calitate	
	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.M.D.
	(hl/ha)	(hl/ha)
Muscat Ottonel, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră	52	60
Fetească albă, Columna, Merlot	60	75
Riesling italian		75
Fetească regală, Aligote, Băbească neagră		82

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri materie primă destinați producerii vinului cu denumire de origine controlată “Babadag” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdorbite.

Este necesar să fie introduși în ziua în care au fost culeși în procesul de fabricație, cu excepția cazului în care se preferă răcirea strugurilor înainte de zdrobire și nu răcirea mustuielii.

Caracteristicile strugurilor la recoltare trebuie să fie conform anexei la prezentul caiet de sarcini.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor la zdrobire va fi de 100%.

- o stare bună de sănătate – proporția boabelor avariate de zdrobire, mușegai, grindină sau toate la un loc nu poate fi mai mare de 10%.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de :

- minim 187 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.M.D.
- minim 210 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.T.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE DE CULTURĂ ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. Babadag trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi și de sănătate a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%.

Densitatea plantației : minim 3 330 plante / ha.

Irigarea : admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

Recoltarea în verde – reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate, ținând cont de analizele agrochimice efectuate.

Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Babadag” plantațiile vor fi bine întreținute iar condițiile de cultură ale viței de vie se stabilesc de fiecare producător, în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zaharuri la recoltare, prevăzute în anexă pentru fiecare tip de vin.

IX. PRACTICI OENOLOGICE

Arealul delimitat pentru D.O.C. “Babadag” se încadrează în zona viticolă CII .

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru D.O.C. “Babadag” are o tărie alcoolică naturală și dobândită de min 11 %vol.

Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine controlată se realizează numai cu:

- must de struguri sau must de struguri concentrat care provine din același soi și aceeași denumire de origine;
- must de struguri concentrat rectificat care provine din același soi și aceeași denumire de origine.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. BABADAG

Etapele tehnologice pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "Babadag" sunt :

- Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.
- Transportul strugurilor la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;
- Recepția strugurilor (cantitativă și calitativă);
- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerarea pe boștină la soiurile aromate și semiaromate. La celelalte soiuri, macerarea pe boștină și durata acesteia rămâne la latitudinea producătorului.
- Presarea numai cu prese discontinue; presarea cu prese continue la vinurile roșii se admite numai cu condiția utilizării fracțiunii de must ravac;
- Limpezirea mustului,
- La vinurile roșii macerarea-fermentarea pe boștină până la realizarea culorii dorite; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- Realizarea fermentației malolactice ;
- Cupajarea numai cu vinuri din arealul DOC BABADAG în vederea realizării de diferite sortimente DOC BABADAG albe sau roșii.

Maturarea la vas și învechirea la sticle rămâne la latitudinea producătorului, atât în ceea ce privește realizarea cât și duratele acestor două faze în evoluția vinurilor cu D.O.C. "Babadag".

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. "BABADAG" LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristici analitice :

Vinurile cu D.O.C. "Babadag" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l;
- *aciditate volatilă*: 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/l exprimat în acid acetic pentru vinurile albe și roze și 20 miliechivalenți/litru sau 1,2 g/l exprimat în acid acetic, pentru vinurile roșii,
- *extract sec nereducător*: minim 18,5 g/l pentru vinuri albe și 22 g/l pentru vinuri roșii
- *zaharuri totale* exprimate prin suma glucoză+fructoză, g/l: în funcție de tipul vinului;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
 - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - 200 mg/l pentru vinurile roșii al căror continut în zaharuri totale exprimate prin suma glucoză + fructoză este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - 250 mg/l pentru vinurile albe al căror conținut în zaharuri totale exprimate prin suma glucoză + fructoză este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislației în vigoare.

b)Caracteristici organoleptice :

1. Muscat Ottonel

Aspect : Limpede cristal,

Culoare : de la alb-verzui până la galben-pai,

Mirosul și aroma sunt imprimate mai ales de alcoolul terpenic denumit linalol, sunt specifice soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust : atrăgător, plăcut, în corelare cu aroma specifică, de vin sănătos, specific soiului, ariei de proveniență, fără gust străin.

2. Chardonnay

Aspect: limpede cristal,

Culoare:de la galben- verzui până la galben pai,

Miros:fân, unt proaspăt, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: savuros și persistent, de unt proaspăt, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

3. Sauvignon

Aspect: limpede cristal,

Culoare: alb- verzui până la galben pai,

Miros: floare de soc și flori de viță de vie, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust:complex, în corelare cu mirosul specific, fin, specific soiului și arealului de proveniență,

4. Pinot gris

Aspect: limpede cristal,

Culoare: galben verzui până la galben auriu, fără pătarea dată de pigmentii extrași din pielea bobului,

Miros: cu aromă de flori de câmp, specific soiului și arealului de proveniență,

Gust: plăcut, plin, onctuos, de la sec la dulce, susținut de aciditate, specific soiului și arealului de proveniență,

5. Fetească albă

Aspect: limpede, cristal

Culoare: alb-verzui până la galben auriu;

Miros:de strugure bine copt, specific soiului și arealului de proveniență

Gust: rotund, catifelat, amplu, corpolent, cu excelentă echilibrare a zaharurilor, alcoolului și acidității, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

6. Fetească regală

Aspect: limpede, cristal

Culoare de la alb-verzuie până la galben- verzuie,

Miros cu prospețime, floral, cu arome de flori de câmp, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust fructuos, savuros, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

7. Columna

Aspect: limpede, cristal,

Culoare: galben-verzui;

Miros: neutral, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: neutral, corpolent, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

8. Riesling italian

Aspect: limpede, cristal

Culoare de la alb-verzuie până la galben- verzuie sau galben-pai,

Gust: neutral, uneori de fructe verzi, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

9. Aligoté

Aspect: limpede, cristal

Culoare de la galben- verzuie, până la galben-pai,

Gust: neutral, uneori de caise verzi, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

10. Cabernet Sauvignon

Aspect: limpede, translucid,

Culoare intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros variat, placut, de la ierbos până la aromă de ardei iute, specific soiului și arealului de proveniență,

Gust corpolent, extractiv, plin, uneori astringent, caracter ierbos, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

11. Merlot

Aspect: limpede, translucid

Culoare intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros : aromă de fructe intens colorate și supracapte, specific soiului și arealului de proveniență,

Gust corpolent, catifelat, aduce cu gustul de vișine supramaturate, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

12. Pinot noir

Aspect: limpede, translucid

Culoare roșie rubinie,

Miros : aromă neutrală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust fin, amplu, rotund, moale, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

13. Fetească neagră

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: de la roșu rubiniu, până la roșu intens, cu nuanțe cărămizii la vinurile mai vechi

Miros: discretă aromă de prune uscate, la vinul mai vechi, apar ușoare nuanțe de scorțișoară,

Gust catifelat, armonios, influențat de aromele specifice,

14. Băbească neagră

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: roșu rubiniu,

Miros neutral, cu ușoară nuanță florală, specific soiului și arealului de proveniență

Gust puțin extractiv, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Babadag” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, ambalaje multistrat sau ambalaje “bag in box”, cu capacitate de maxim 10 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată “Babadag” se

utilizeaza eticheta principala si contraeticheta (eticheta secundara).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Babadag” se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

a) denumirea la vânzare : vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D., D.O.C.-C.T. ;

b) denumirea de origine controlată “Babadag”;

c) denumirea soiului ; in cazul sortimentelor, soiurile se trec în funcție de participarea lor la cupaj, în ordine decrescătoare, specificându-se procentul fiecărui soi ;

d) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri : sec, demisec, demidulce, dulce ;

e) tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente de volum ;

f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;

g) numele și adresa producătorului și a îmbuteliatorului, înscrisă cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;

h) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.

i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Babadag” pot fi folosite următoarele **indicații facultative** :

a) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată ;

b) denumirea plaiului viticol

c) denumirea exploatării viticole pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine controlata;

d) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat ;

e) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului ;

f) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la :

- istoria vinului sau a firmei producătoare ;

- condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;

- recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea ;

- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

f) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului si mențiunea « conține sulfiți ».

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D.* – *cules la maturitatea deplină* și *C.T.* – *cules târziu*, date de conținutul în zaharuri la recoltare a strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini, pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Babadag”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta fie în întregime, fie prescurtat, astfel: D.O.C. – C.M.D. sau D.O.C. – C.T.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”Babadag”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Rezervă**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”Babadag” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Vin de vinotecă**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”Babadag”, introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Vin tânăr**.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU D.O.C. ”BABADAG”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”Babadag”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V. P.V.

1. Declasarea vinurilor se stabilește de O.N.V.P.V în cazul în care:

- a) vinul a suferit deprecieri din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V. P.V declassarea unui vin cu D.O.C. la o altă categorie de calitate .

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată ”Babadag” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole** (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial Tulcea, Adresa Inspectoratul Teritorial Tulcea: Aleea Cicoarei, Bl. 3, Sc.A, Ap.16, Tulcea, jud. Tulcea, Telefon/Fax: 0040 240 533955, e-mail: tulcea@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile cu denumirea de origine controlată ”Babadag” și declassarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol.;
- zaharuri totale, exprimate prin suma fructoză + glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor senzoriale, (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "Babadag"; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare ,
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. verifică:

- plantațiile viticole, în vederea verificării apartenenței la arealul delimitat, utilizarea soiurilor admise, puritatea de soi a plantațiilor și celelalte condiții de cultură, conform prezentului caiet de sarcini;
- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de O.N.V.P.V. și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată "Babadag", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.