

O.N.V.P.V.		
INTRARE Nr.	579	
Ziua	Luna	Anul
26	03	2024

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA).....

(Se completează de către Comisie)

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 10

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului.....

(Se completează de către Comisie)

Intermediarul

- Statul (statele) membru (membre) (*): România

Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Șoseaua Iancului Nr. 49, Sector 2, 021719, București, România

Telefon, fax, e-mail 004021 250 50 97, 004021 2505098, 004 0752 100990, office@onvpv.ro, www.onvpv.ro

Numele: BABADAG

- Denumire de origine protejată (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

- I. Soiuri de struguri de vinificație utilizate, caracteristicile soiurilor
- II. Randamente în producție
- III. Calitatea recoltei
- IV. Practici oenologice, particularități ale producției
- V. Practici tehnologice de obținere vinuri
- VI. Caracteristici analitice / organoleptice ale vinurilor
- VII. Reguli de prezentare și etichetare
- VIII. Mențiuni tradiționale
- IX. Valorificarea categoriei vinurilor
- X. Autoritatea de control pentru respectarea specificațiilor

Modificări:

- Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic
- Modificare standard (*)

I. Soiurile de struguri de vinificație utilizate

Se modifică caietul de sarcini prin introducerea de noi soiuri de struguri de vinificație care să fie produse în arealul cu DOC Babadag pentru a răspunde cererii și noilor tendințe de consum, ceea ce implică extinderea gamei de produse produse de viticultori, după cum urmează:

- soiuri pentru vinuri albe: Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz, Viogner.
- soiuri pentru vinuri roșii/roze: Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Cabernet franc.

Soiurile de struguri noi solicitate în producere în arealul DOC Babadag care are o tradiție viticolă, contribuie semnificativ la menținerea imaginii denumirii de origine controlate. Prin diversificarea soiurilor de struguri cultivate în areal, oenologii au la dispoziție mai multe posibilități de exprimare a complexității aromatice, expresivității și originalității în vinuri. Astfel, în timp ce soiurile românești Crâmpoșia și Tămâioasă românească vor scoate în evidență terroir-ul DOC Babadag, Viogner și Traminer roz vor accentua complexitatea aromelor tipice vinurilor dobrogene, Riesling-ul de Rhin va veni cu mineralitatea caracteristică, iar Burgund mare, Syrah, Petit verdot și Cabernet franc vor veni cu corpolență, intensitate colorantă, fructuozitate (mure, cireșe negre, prune) și cu structură tanică remarcabilă.

Condițiile climatice particulare, oferite de proximitatea Deltei Dunării și a marilor lacuri (Babadag, Razelm) cu veri călduroase au consecințe asupra maturității progresive și optime a viței de vie din aceste soiuri de struguri ducând astfel la obținerea de vinuri cu caracteristici specifice.

Caracteristicile soiurilor

Vinurile obținute din soiurile nou introduse în arealul delimitat DOC Babadag se evidențiază prin particularitățile:

Riesling de Rhin: poate să ofere o paletă foarte diversificată de vinuri de la cele seci, minerale, acide și austere, până la cele dulci, pline și catifelate, în același timp. Vinurile Riesling de Rhin vinificate în sec sunt caracterizate de arome minerale, florale, piersici și coajă de lămâie. Vinificate cu rest de zahăr, vinurile Riesling pot fi mieroase, florale și onctuoase, cu arome de fructe galbene coapte. Atât cele seci, cât și variantele cu rest de zahăr au un potențial de evoluție în timp incredibil, căpătând complexitate aromatică și structurală.

Tămâioasă românească: cu limpiditate strălucitoare susținută de o culoare galben-aurie, cu miros de tămâie, note de fagure de miere de salcâm și tei. Gustul aminteste de flori uscate, polen și lăptișor de matcă, dar și de patiserie proaspătă cu cremă de vanilie.

Crâmpoșie: Culoarea este galben foarte deschis, cu discrete reflexii verzi. Aromele sunt de floare de câmp, polen de viță de vie și fân proaspăt cosit. Gustativ, vinul este expresiv și lejer cu aciditate crocantă și complexitate savuroasă de mere crude și fructe galbene, bătute de soare.

Traminer roz, vinificat în alb sau în roze; din acest soi se obțin vinuri cu arome particulare de petale de trandafir și gref roz, cu aciditate moderată, pline, extractive. Gustul este ușor picant, aciditatea este bine echilibrată, iar post gustul este complex, ușor corpulent. Predomină arome de fructe, dulceață de trandafiri și iasomie.

Vinurile *Viogner* sunt catifelate și cu aciditate plăcută, cu arome intense de flori de lămâi și salcâm și note de citrice. Au nuanțe de galben pai cu reflexii aurii, iar gustul se încheie cu final persistent și savuros, cu mineralitate care îl leagă puternic de zona de origine.

Vinul *Syrah* prezintă o paletă aromatică bogată, buget fructat, de prune confiate și cireșe negre, cu note ușoare de condimente (scorțișoară, nucșoară, vanilie) dar și de ciocolată. Cu aspect strălucitor, iar nuanța este de roșu granat cu reflexii violacee. Prin învechire va dobândi un caracter aparte cu taninuri bine integrate.

Burgund mare, este un vin cu caracter deosebit, elegant, fin, complex, cu un post gust savuros. Un vin de o culoare intensă, roșu cărămiziu cu nuanțe rubinii, cu note tipice de cireșe sălbatice, vișine dulci, foarte fructat.

Datorită nivelului ridicat de antociani din coajă groasă și închisă la culoare a strugurelui, vinurile *Petit Verdot* au un aspect dens, violet închis, cu note de cireșe negre suculente, prune, ciocolată neagră. Gustul este complex cu taninuri rotunde, condiment, combinate cu arome de vanilie, alune.

Cabernet franc - este rubiniu intens și lucios, dens, elegant cu o textură catifelată. Aromă este una intensă de zmeură, cireșe negre, coacăze negre și note ușor picante de piper roșu. Tanini coți, aciditate structurată, alcool bine integrat, fructat cu note fine de condimente dulci persistente în postgust.

II. Randamente în producție (kg/ha, hl/ha)

Ca urmare a efectuării unor ample proiecte de reconversie/restructurare a plantațiilor de viță-de-vie ceea ce a dus la modificări majore în ceea ce privește densitatea plantațiilor coroborat cu selecția clonelor folosite au condus la creșterea productivității cu menținerea însă a calității strugurilor. Creșterea productivității este și consecință a perfecționării viticultorilor din areal prin utilizarea tehnologiilor noi asupra viței-de-vie, prin utilaje performante și produse de protecția plantelor adaptate noilor condiții climatice. Creșterea randamentelor în vin este consecința investițiilor în echipamente moderne de vinificație, a aplicării noilor tehnici de vinificație, a cunoștințelor de prelucrare a vinificatorilor dar și a evoluției produselor oenologice folosite.

Nivelul producțiilor vitivinicole maxime se stabilește după cum urmează:

Soiul de vinificație	Productia maxima struguri admisă la recoltare, kg/ha
Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, Viogner	15000
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc	14000

Producție maximă de struguri pentru vinul de gheață (kg/ha) este de maxim 6000 kg/ha.

Randamentul în vin pentru vinul de gheață (hl/ha) este de max. 18% hl/ha, respectiv max. 30 % din cantitatea de struguri recoltată.

Soiul de vinificație	Maxim hl/ha
Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat ottonel, Sauvignon blanc, Riesling Italian, Riesling de rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, Viogner	105
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc	98

Specificitatea DOC Babadag provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs. Ele sunt legate de soiurile de viță-de-vie care beneficiază de o cantitate mare de radiație solară, resurse heliotermice dintre cele mai ridicate din țară și un regim scăzut de precipitații. Acești factori contribuie la o bună maturare a strugurilor și obținerea unui must bogat în zahăr.

Influența Dunării se face simțită în acest areal, aceasta acționând favorabil în special toamna cu rol de regulator termic. Calitatea vinurilor poartă amprenta influenței favorabile a vecinătății lacurilor Razilm și Sinoe și de solurile prielnice culturii viței-de-vie, vinurile având conținuturi echilibrate în alcool și aciditate și prin însușiri organoleptice bine exprimate (floral/fructe de pădure, condimente).

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în Babadag se pot obține vinuri de la seci la dulci, o diversitate calitativă a producției de vinuri.

Vinurile liniștite albe au structură armonioasă, echilibrată cu un aspect limpede, cu luciu. Olfactiv, au arome fructate (citrice, pere, mere), nuanțe florale de flori de viță-de-vie, fân proaspăt cosit, soc, tei, salcâm, culoarea variază de la galben la galben-verzui, galben-pai și chiar galben-auriu. Gustativ vinurile sunt fructuoase, proaspete. *Vinurile liniștite roze* au arome de fructe roșii, căpșuni, cireșe, zmeură cu gust proaspăt, revigorant. Culoarea lor poate fi roz-somon, roz trandafiriu, roz foiță de ceapă. *Vinurile liniștite roșii* se caracterizează prin corpolență, armonie, taninuri bine integrate, cu nuanțe de roșu-rubiniu, roșu-violaceu, roșu-cărămiziu, roșu-granat. Au arome de fructe roșii bine coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, iar la vinurile învechite întâlnim vanilie, cafea, ciocolată, condimente.

III. Caracteristicile plantațiilor, calitatea recoltei

Plantațiile din care se obțin strugurii pentru vinurile cu denumire de origine Babadag trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii-impurități din aceste 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 a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă, în plantații trebuie folosite metode de cultură a viței-de-vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației - numărul minim de 4.000 butuci plantați la hectar;

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

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă, o stare bună de sănătate a recoltei iar în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată se aplică tehnologii specifice în conformitate cu legislația în vigoare, asigurându-se obținerea calității corespunzătoare categoriei de denumire de origine controlată.

IV. Practici oenologice admise, particularități ale producției

Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine Babadag pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă și procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine Babadag se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ-teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere prezentate în caietul de sarcini.

În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea produselor viticole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în document, cu excepția situației în care centrele de vinificație și/sau unitățile de îmbuteliere aparțin aceluiași agent economic și se află pe raza unității teritoriale administrative din care face parte denumirea de origine sau județele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantațiile de viță-de-vie, centrele de vinificație și unitățile de îmbuteliere).

V. Practici tehnologice de obținere a vinurilor

Vinurile liniștite albe, roze, roșii se obțin respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii.

Vin liniștit roze din struguri albi

Soiurile Pinot Gris și Traminer Roz au pielea strugurilor colorată de la nuanțe de mov, gri - violaceu, albastru - cenușiu pentru Pinot Gris și roz - sidefiu, roz-cenușiu pentru Traminer Roz. Din aceste soiuri se pot obține vinuri liniștite cu un aspect cristalin și nuanțe alb - gălbui, galben - până la roze. În funcție de alegerea vinificatorului se pot obține vinuri liniștite albe și roze.

Vin liniștit alb din struguri roșii

Prin tehnologia de obținere a vinurilor albe dar utilizând struguri roșii, se obține așa numitul “blanc de noirs”. Prin această tehnologie de vinificație în alb a strugurilor roșii s-a pus în valoare potențialul soiurilor de struguri roșii, obținându-se vinuri corpolente, caracterizate de finețe în gust, ușor vegetal, cu note de fructe roșii nelipsite unui soi de strugure roșu, fie el și atunci când este vinificat în alb, note de mure, prune roșii, lime și greffruit roz în post gust.

Din soiurile de struguri utilizate pentru producerea vinurilor roșii se pot produce și vinuri liniștite roze prin macerare de scurtă durată, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin.

Vin liniștit orange din struguri albi

Se caracterizează prin culoare de la galben - portocaliu până la chihlimbăriu, cu structură complexă, cu buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mult mai bogat în taninuri decât vinurile liniștite albe. Tehnologia de obținere se diferențiază de tehnologia obișnuită de obținere a vinurilor liniștite albe printr-un proces de macerare pe pielețe a mustului de struguri albi.

Perioada de macerare depinde de intensitatea colorantă pe care dorește vinificatorul să o imprime produsului finit de la galben-portocaliu până la chihlimbăriu pentru vinurile orange sau nuanțe de roz-pal pentru vinurile Pinot Gris sau Traminer Roz și nu în ultimul rând depinde de caracterul olfactiv bine structurat, cu un buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mai bogat în taninuri decât vinurile albe.

Vin de gheață

Condițiile pedoclimatice din arealul Babadag sunt date în principal prin cantitatea mare de radiații solare, diferențe de temperatură între zi și noapte, ca și cețuri târzii sau umiditate ridicată care conduc la acumulări mari de zaharuri în struguri, chiar o supramaturare, situație care determină vinificatorii să prelucreze producția în vinul de desert denumit vin de gheață.

Vinul de gheață este produsul care este obținut fără îmbogățire, din struguri sănătoși, neatinși de boală sau de putregaiul nobil ce sunt lăsați în vie să înghețe, la temperaturi de min. -7 °C, consecutiv, câteva zile și culeși la sfârșitul lunii noiembrie - începutul lunii decembrie.

Este cunoscut faptul că strugurii albi Chardonnay, Pinot gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer roz, precum și strugurii roșii de Pinot noir, Merlot și Fetească neagră sunt renumiți în arealul Babadag pentru acumulările generoase de zaharuri și pentru profilul lor aromatic, drept urmare aceste soiuri pot intra în vinificare spre obținerea vinului de gheață. Prin deshidratare, înghețarea și dezghețarea boabelor de struguri în vie, natural, se pierde apa și se mărește concentrația de zaharuri. Din cauza înghețului și dezghețului strugurii capătă arome de miere, caise, mango, citrice, smochine, zmeură, fragi, strâng în ei mai multă dulceață și aromă pe care și le pastrează dacă presarea strugurilor se realizează când aceștea sunt înghețați.

VI. Caracteristici analitice și organoleptice

Vinurile liniștite trebuie să prezinte următoarele caracteristici analitice:

- Tăria alcoolică dobândită de minimum 11 % în vol.; (limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire.)
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: min. 3,5 g/l;

- Aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic, nu poate depăși:

- 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și roze; sau
- 20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii.

Vinurile care poartă denumirea de origine controlată dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o tarie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol. pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă de până la 1,3 g/l la vinurile albe și 1,5 g/l la vinurile roșii.

- Dioxid de sulf total:
 - 150 mg/l în vinurile roșii;
 - 200 mg/l în vinurile albe și roze;

La vinurile cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii;
- 250 mg/l pentru vinurile albe și roze;

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză + fructoză, vinurile pot fi:

1. seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:

- maximum 4,0 g/l; sau
- maximum 9 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

2. demiseți, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

- maximum 12,0 g/l;
- maximum 18 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză + fructoză);

3. demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;

4. dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45 g/l.

Vinul de gheață trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- Tăria alcoolică dobândită: min. 11.0 % vol.;
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: min. 3.5 g/l;
- Aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic: max. 1.5 g/l;
- Zaharuri totale, exprimate în glucoză plus fructoză : min. 100 g/l;
- Dioxid de sulf total: 250 mg/l max. la vinuri albe/roze, 200 mg/l max. la roșii.

Caracteristici organoleptice:

Vinurile liniștite albe au structură armonioasă, echilibrată cu o bună aciditate. Olfactiv, au arome fructate (citrice, pere, mere), nuanțe florale de flori de viță-de-vie, fân proaspăt cosit, soc, tei, salcâm, culoare de la galben la galben-verzui, galben-pai și chiar galben-auriu. Gustativ - sunt fructuoase, proaspete.

Vinurile liniștite roze au arome de fructe roșii, căpșuni, cireșe, zmeură cu gust proaspăt, revigorant. Culoarea poate fi roz-somon, roz trandafiriu, roz foiță de ceapă.

Vinurile liniștite roșii se caracterizează prin copolență, taninuri bine integrate, cu nuanțe de roșu-rubiniu, roșu-violaceu, roșu-cărămiziu, roșu-granat. Au arome de fructe roșii bine coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, iar la vinurile învechite întâlnim vanilie, cafea, ciocolată, condimente. *Vinurile de gheață*, care pot fi albe, roze, roșii, au nuanțe de galben-auriu pentru cele albe, roze-strălucitor pentru cele roze și roșu-violaceu pentru cele roșii. Gustul este plin, cremos, fructat de fructe cu pulpă, cărnoase (caise, piersici), fragi, mure, fructe de pădure supracoapte.

VII. Reguli de prezentare si etichetare

- Vinurile liniștite pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.
- Îmbutelierea vinurilor liniștite se poate realiza în butelii de sticlă, în ambalaje multistrat sau bag in box de diferite capacitati respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii.

Înscrisurile de pe etichetele vinurilor liniștite vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabilă la data etichetării vinului. Se permite și indicarea în mod facultativ a unor mențiuni privind îmbutelierea, "podgorie", "proprietate" precum și a unor referiri la distincții acordate pentru loturile în cauză, mențiuni referitoare la anumiți ani de recoltă deosebiți sau orice alte evenimente importante legate de producția/valorificarea vinului.

VIII. Mențiuni tradiționale

Vinurile cu denumirea de origine controlată pot purta următoarele mențiuni tradiționale:

D.O.C.-C.M.D. - cules la maturitatea deplină, D.O.C.-C.T. - cules târziu și D.O.C.-C.I.B. - cules la înobilarea boabelor, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, înscrise pe etichetă fie în întregime fie prescurtat;

Rezervă - în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni;

Vin de vinotecă - în cazul vinurilor maturate minim 1 an în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 4 ani.

Vin tânăr - vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

IX. Valorificarea categoriei vinurilor

În cazurile în care vinurile nu mai îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată sau la cererea producătorului, ele vor fi încadrate în alte categorii.

1. Încadrarea la altă categorie se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- a) vinul a suferit alterări 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. încadrarea vinului la altă categorie.

XI. Autoritatea de control pentru verificarea respectării specificațiilor, modificări ale specificațiilor vinului cu DOC Babadag

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine protejată este Oficiul Național al Vici și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Șos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România, prin Inspectoratul teritorial care gestionează regiunea viticolă în care este localizat arealul denumirii de origine controlate DOP Babadag.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., încadrarea la alta categorie a acestora și atestarea dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată 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 care să conținăcel puțin următorii parametri:
 - tăria alcoolică totală și dobândită;
 - zaharuri totale, exprimate ca fructoză plus glucoză;
 - aciditate totală;
 - aciditate volatilă;
 - dioxid de sulf total;
- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (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 . 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, sau
- control sistematic în toate fazele de producție.

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

- 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 către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor. care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată Babadag, în condițiile stabilite de legislație pentru efectuarea modificărilor caietului de sarcini al vinului.

Explicarea modificării

Prin aplicarea programelor de reconversie/restructurare a plantațiilor viticole care a fost realizată în arealul DOC Babadag s-a procedat la înlocuirea unor plantații vechi care aveau un nivel scăzut de productivitate realizându-se astfel diversificarea soiurilor de struguri, în plantații fiind vizate mai ales soiurile de vinificație naționale cât și cele internaționale. În producerea vinului de calitate se constată la nivel național în ultimii ani și un interes crescând al consumatorului pentru soiuri autohtone care în condițiile climei în schimbare pot determina variații calitative organoleptice de la o regiune viticolă la alta, cu potențial de exprimare calitativ distinct și captivant. Soiuri noi în producție în areal pot determina un trend de diversificare a producției de vinuri obținute și să asigure consolidarea notorietății arealului de producție Babadag.

Din motive de simplificare și claritate și fiind necesară completarea caietului de sarcini cu noi soiuri de struguri de vinificație se impune indicarea parametrilor organoleptici ai vinurilor în mod diferențiat pe tip de vin alb, roze, roșu.

Anumite particularități ale soiurilor impun producerea în DOC Babadag și a vinurilor liniștite de tip roze, precum și a unor tipuri de vinuri liniștite care au particularități calitative rezultate din practici tehnologice capabile să sublinieze tipicitatea soiului de vinificație prin practică tehnologică adaptată unui stil inovativ de produs (vin orange, vin de gheață, etc). Pentru a se îmbunătăți calitatea vinurilor obținute, pot fi utilizate diferite practici și metode oenologice. În funcție de parcela viticolă și de caracteristicile acesteia, oenologii locali aleg fie să răcească strugurii înaintea vinificării, fie să culeagă în zorii zilelor de toamnă sau chiar noaptea cu grija necesară pentru calitatea aromelor.

Urmându-se reconversia/restructurarea cu material dedicat unor producții optime superioare, este necesară adaptarea prin creșterea producțiilor vitivinicole la praguri maxime astfel cum sunt indicate în solicitarea de modificare a caietului de sarcini.

De asemeni, pentru menținerea parametrilor calitativi ai plantațiilor anumite condiții privind plantațiile sunt modificate, respectiv privind densitatea plantației cu numărul minim de 4.000 butuci plantați la hectar iar dispoziții din legislație privind mențiunile tradiționale trebuie adaptate condițiilor producției actuale obținute în arealul Babadag prin utilizarea tuturor mențiunilor permise. Dispoziții privind reincadrarea producției dacă din anumite motive aceasta nu mai poate fi asigurată, care să se mențină pe durata producției, păstrării și învechirii trebuie adăugate la caietul de sarcini al vinului.

Pentru acuratețea informației legate de autoritatea de control competentă care trebuie actualizată cât și pentru indicarea condițiilor de modificare a specificațiilor vinului, caietul de sarcini trebuie completat în mod corespunzător.

Documentul unic modificat
[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: **Asociația Profesională Vitivinicolă Colinele Dobrogei (APV-CD)**

Persoană de contact: Veronica Mareș - Director Executiv

Semnătură:

