

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): 8

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 00 40 21 250 50 97, 00 40 21 25050 8, 004 0752 100990, office@onvpv.ro.

www.onvpv.ro

Numele: BABADAG

- Denumire de origine protejată (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

I. Descrierea produsului - noi categorii de vinuri în producție

II. Soiuri de struguri de vinificație pentru categorii noi de vinuri

III. Randamente de producție pentru categorii noi de vinuri

IV. Practici tehnologice obținerea categoriilor noi de vinuri

V. Legătura cu aria geografică

VI. Caracteristici analitice, organoleptice ale vinurilor

VII. Reguli de prezentare și etichetare pentru noi categorii de vinuri

Modificări:

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

I. Descrierea produsului

Se solicită completarea caietului de sarcini cu noi categorii de produse vinicole astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine protejată, respectiv cu: *vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant*, vinuri care să fie obținute în aria geografică delimitată a denumirii de origine controlate Babadag, obținute din strugurii produși în arealul delimitat al acesteia.

II. Soiuri de struguri de vinificație pentru producția noilor categorii de vinuri

- Vinuri spumante de calitate:
soiuri albe: Fetească regală, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz, Crâmpoșie, Muscat Ottonel, Aligote, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin
soiuri roșii: Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Vinuri spumante de calitate de tip aromat:
soiuri albe: Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel.
- Vinuri petiante:
soiuri albe: Fetească regală, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz, Crâmpoșie, Muscat Ottonel, Aligote, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin
soiuri roșii: Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

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

Se completează caietul de sarcini cu nivelul producțiilor viticole/vinicole pentru categoriile noi de vinuri introduse, cu nivelul maxim după cum urmează:

a) Pentru vinuri spumante de calitate

Soi de struguri de vinificație	Productia maxima struguri admisa, la recoltare - kg/ha	Randament maxim vinicol hl/ha
Fetească regală, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz, Crâmpoșie, Muscat Ottonel, Aligote, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin	12000	78
Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot	10000	65

b) Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat

Soi de struguri de vinificație	Productia maxima struguri admisa, la recoltare - kg/ha	Randament maxim vinicol, hl/ha
Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel	11000	71

c) Pentru vinuri petiante

Soi de struguri de vinificație	Productia maxima struguri admisa, la recoltare - kg/ha	Randament maxim vinicol, hl/ha
Fetească regală, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz, Crâmpoșie, Muscat Ottonel, Aligote, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon	12000	78

IV. Calitatea recoltei

Strugurii destinați producerii vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante trebuie să fie sănătoși, proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%.

Maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinurile spumante de calitate se atinge la valori ridicate ale acidității totale, fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant de calitate și la un conținut în zaharuri de minimum 160 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile de calitate de tip aromat se atinge la valori ale conținutului în zaharuri de minimum 170 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza conținutului în zaharuri, care trebuie să fie de minim 153 g/l.

Plantațiile din care se obțin strugurii pentru vinurile cu denumire de origine protejată controlată 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 liniștit, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului petiant 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 mușegăi, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

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

V. Practici tehnologice de obținere categoriei de vinuri

Practicile și tratamentele oenologice admise pentru obținerea categoriilor de vinuri cu denumire de origine controlată sunt cele prevăzute de legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data efectuării.

Vin spumant de calitate

Producția vinului bază pentru vinul spumant de calitate se realizează în arealul delimitat din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

Vinul spumant de calitate se obține prin fermentație alcoolică primară sau secundară în recipiente închise (acrotofoare/rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă, respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Vin spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate de tip aromat se obține din mustul sau mustul parțial fermentat al soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole din arealul delimitat al denumirii de origine controlată respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Vin petiant

Materiile prime pentru vinul petiant, respectiv vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat se obțin în arealul delimitat, din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini, respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

VI. Legătura cu aria geografică

Detaliile ariei

Arealul DOC 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 Cernisoluri, 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 freatice este de aproximativ 10 m. Temperatura medie anuală este cu puțin peste 11 °C iar precipitațiile anuale sunt de 400 - 445 mm.

Detalii privind produsul (vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant)

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine Babadag se pot obține vinuri de la seci la dulci, ca diversitate calitativă a producției de vinuri (alb, roșu, roze). Vinurile spumante de calitate sunt limpezi, catifelate, onctuoase cu perlare persistentă, spumare abundentă, cu arome proaspete, fructate (pere, pepene galben, caise verzi, fructe roșii și negre bine coapte), florale (flori de câmp, salcâm), cu miros de pâine proaspătă, ori brioșe dat de drojdiile de la fermentația secundară. Gustul este înțepător datorat dioxidului de carbon, cu savoare specifică. Pot fi albe, roze sau roșii.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat prezintă finețe, aromă pronunțată rezultată din combinația aromei date de soiul aromat din care provine și liofilizatului rezultat din drojdiile de la fermentația secundară, fin, fructat (citrice, pere, piersică, caisă, fructe de pădure), floral (fân proaspăt cosit, viță-de-vie verde, petale trandafir).

Vinurile petiante prezintă extractivitate, o aciditate bine integrată, arome proaspete, un caracter gusto-olfactiv de autolizat, cu un perlaș fin și de durată. Sub aspect gustativ sunt florale (viță-de-vie, fân proaspăt cosit) sau fructate (piersică, caisă în cazul vinurilor albe sau cireșe, fructe de pădure în cazul vinurilor roze și roșii).

Interacțiunea cauzală arie-produs

În Podișul Casimcea al Dobrogei de Nord, pe partea dinspre complexul de lacuri Razelm-Sinoe se produc vinuri roșii care ating niveluri dintre cele mai înalte de calitate, iar pe partea dinspre Dunare pe lângă excelente vinuri roșii se obțin și vinuri albe seci și demiseci albe. Soiurile pentru vinurile roșii sau roze au aici un bun climat de evoluție, precum note delicatețea vinului Pinot Noir ori caracterul sălbatic al Cabernet Sauvignon sau al Merlot. Relieful prezintă doua formațiuni joase Depresiunea Nalbantului și Campia Agighiolului, depresiunea apare ca un amfiteatru în trepte care coboară de la circa 100 m în partea nordică la

sub 50 m altitudine în partea sudică iar câmpia din extremitatea estică, are forma unui arc. Câmpia coboară în trepte de glaciis dinspre Dealurile Tulcei și culmea de separație Uzum-Gavana spre țărmul Razelmului.

Arealul delimitat pentru denumirea de origine Babadag localizat în partea județului Tulcea nu foarte departe de Lacul Razelm reunește plantații situate pe zone deluroase precum Jurilovca, Sarichioi, Valea Nucarilor, la vecinătate în partea de nord cu Delta Dunării. Pe Podișul Babadag, pe partea dinspre Marea Neagră pe plaiurile Enisala, Sarichioi, Zebil sunt soluri rendzine scheletice, favorabile soiului Cabernet Sauvignon 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.

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 Razim 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).

Specificitatea vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului petiant se datorează substratului litologic ce imprimă vinurilor o serie de caracteristici precum aciditate ridicată, factor important pentru vinul bază pentru spumante și petiante.

În categoria vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de tip aromat, vinurilor petiante sunt valorificate cu succes soiurile din arealul Babadag, care datorită climatului temperat-continental, atenuat de vecinătatea Mării Negre, a lacului Razelm și a Deltei Dunării, cu toamne lungi și puternic însorite, păstrează caracteristici calitative tipice ariei de producție, cu echilibru alcool-aciditate și amprentă gustativă florală, fructată, proaspătă, vioaie. Văile care păstrează roua dimineților de vară până la orele amiezii permit reținerea unei acidități corespunzătoare în strugurii soiurilor destinate producției de vinuri de bază pentru spumantele de calitate și vinuri petiante. Situația climatică a arealului care se situează la limita a două tipuri climatice, total deosebite: climatul de tip continental, de nuanță piemontană și climatul de litoral maritim, oferă strugurilor și musturilor aciditatea naturală ideală pentru producerea de vinuri spumante și petiante.

VII. Caracteristici analitice și organoleptice ale noilor categorii de vinuri

Vinuri spumante de calitate

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: min. 10 % vol.;
- Tăria alcoolică totală max 15, 00 % vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: min. 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: max. 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și max. 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii ;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant de calitate, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: max. 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: min. 3,5 bari.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

- Tăria alcoolică dobândită: min. 6 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: min. 10% vol. Tăria alcoolică totală: max 15, 00 % vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: min. 3.5 g/l;

- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: max. 1,08 g/l pentru vinurile albe și roșe;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză plus fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: max. 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: min. 3,0 bari

Vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat în funcție de conținutul în zahăr invertit (glucoză plus fructoză):

- Brut - natur: maximum 3.00 g/l;
- Extra - brut: maximum 6.00 g/l;
- Brut: maxim 12.00 g/l;
- Extra - sec: cuprins între 12,01 g/l și 17.00 g/l;
- Sec: cuprins între 17,01g/l și 32 g/l;
- Demisec: cuprins între 32,01 și 50 g/l;
- Dulce: peste 50 g/l

Vinuri petiante

- Tăria alcoolică dobândită : min. 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: min. 9 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: min. 3.5g/l;
- Aciditate volatilă, exprimată în acid acetic: max. 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și max. 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: max. 235 mg/l.

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 max. 250 mg/l.

- Suprapresiune la temperatura de 20 °C : min. 1,0 bari și max. 2,5 bari.

- *Vinul spumant de calitate* se caracterizează printr-o notă reductivă inițial dar care se deschide în parfumuri de citrice sau flori albe, fân și ușoare note de autoliză. Este un vin echilibrat cu o aciditate foarte bine integrată. Vinurile au finețe, prospețime, arome de fermentare florale; culoare verzui-gălbui/galben-pai, strălucitor, diferite nuanțe de roz mai mult sau mai puțin intense, miros proaspăt, gust floral (flori de câmp, salcâm).

Vinurile spumante de calitate sunt limpezi, catifelate, onctuoase cu perlare persistentă și spumare abundentă, cu arome proaspete, fructate (pere, pepene galben, caise verzi, fructe roșii și negre bine coapte), florale (flori de câmp, salcâm), cu miros de pâine proaspătă, briose, dat de drojdiile de la fermentația secundară. Gustul este înțepător datorat dioxidului de carbon, cu savoare specifică. Pot fi albe, roze sau roșii.

- *Vinurile spumante de calitate de tip aromat* au arome intense, cu nuanțe de busuioc, trandafiri, fân proaspăt cosit; au spumare abundentă, perlare fină, de durată. Vinuri prezintă finețe, aromă pronunțată, complexă, rezultată din combinația aromei date de soiul aromat din care provine și liofilizatului rezultat din drojdiile de la fermentația secundară, fin, fructat (citrice, pere, piersică, caisă, fructe de pădure), floral (fân proaspăt cosit, vița de vie verde, petale de trandafiri). Poate fi galben-verzui până la galben-păi, galben verzui până la galben-pal, strălucitor, cu perlare abundentă și fină la spumantul alb; roz mai mult sau mai puțin intens, strălucitor, cu perlare fină și continuă.

- *Vinuri petiante* au extractivitate, bună aciditate, mai ales cele provenite din plantațiile de pe expoziția sud-estică a versanților care au taninuri lejere imprimate de sol. Prezintă echilibru între alcool, aciditate și pH, prospețime și o perlare fină și de durată. Vinurile roze petiante, obținute din soiurile roșii sunt vinuri cu arome delicate de fructe de pădure roșii, agreabile, cu perlare de calitate, fină, spumare persistentă. Au arome proaspete, caracter gusto-olfactiv de autolizat, perlaj fin și de durată. Sub aspect gustativ sunt florale (viță-de-vie, fân proaspăt cosit) sau fructate (piersică, caisă în cazul celor albe sau cireșe, fructe de pădure în cazul celor roze și roșii), după tipicitatea soiului din care provine.

VIII. Reguli de prezentare și etichetare

Prezentare, ambalare, etichetare

- Vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor caietului 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.
- Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacitati respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri în formă de ciupercă, de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în industria alimentară.
- Îmbutelierea vinurilor petiante se poate realiza în butelii de sticlă sau recipiente admise, rezistente la presiune, de diferite capacitati, respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora.

Înscrisurile de pe etichetele vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabilă la data etichetării. 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.

Explicarea modificării

Urmând o tendință a consumului în creștere în ultimii ani de vinuri spumante de calitate, de vinuri petiante, se observă interesul consumatorilor pentru noi sortimente de vin, de vinuri efervescente în toate formele de producere, dar în special pentru cele cu denumire de origine controlată prin originea geografică ce imprimă calitatea superioară, producătorii din arealul DOC Babadag orientându-se către diversificarea soiurilor, creșterea în calitate a plantațiilor de vită de vie și producerea vinurilor efervescente.

Prin aplicarea în areal a programelor de reconversie/restructurare a plantațiilor viticole s-a procedat la înlocuirea unor plantații vechi care aveau un nivel scăzut de productivitate realizându-se astfel oportunități de diversificare a soiurilor de struguri și implicit la dezvoltarea de noi produse care să fie obținute.

Ținând cont de accesul la informație consumatorii sunt din ce în ce mai atrași de produse inovative, cu un interes crescut față de vinul de tip spumant de calitate și cel petiant, a căror origine geografică de producție are renume și imprimă calități aparte prin particularitățile climatice și de relief, cu ai săi factori de climă cât și cei umani implicați în producție, care determină trăsături calitative distincte atribuite originii cunoscute și precis delimitate la nivel de areal viticol. Producătorii au dorit să dezvolte pe baza noilor tehnologii pe care le implementează și producția de noi sortimente în această zonă și totodată să valorifice potențialul vinicol în noi produse adaptate cerinței consumatorilor.

Introducerea de noi produse vinicole vizează extinderea gamei de produse ce poartă DOC Babadag, prin diversificarea producției de vinuri obținute în acest areal fiind consolidată notorietatea acestui areal viticol de producție de calitate. Zonă cu tradiție și specificitate aparține prin tipul de sol aparține din care vița-de-vie și extrage mineralele necesare pentru a produce vinuri liniștite fine, cu arome intens proaspete, permite și obținerea vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat și avinurilor petiante, categorii care extind structura de sortiment a arealului.

La momentul actual mare parte din producătorii din podgoria Babadag cu producție superioară, beneficiază de acele inovații tehnice și dotări de ultimă generație care permit buna gestionarea a productivității exploatațiilor viticole, respectând în același timp tradiția și practicile din trecut, menținând conservarea calității producției de calitate.

Macroclimatul arealului contribuie la producerea de vinuri cu cele mai bune atribute de calitate. Pentru a produce vinuri spumante de calitate, parcelele viticole sunt selecționate din cadrul ariei geografice pentru o recoltare timpurie, în funcție de mezoclimele create de teren. Din strugurii culeși de timpuriu se produce un vin de bază cu o tărie alcoolică scăzută, cu arome primare fructate/florale pe deplin dezvoltate și cu un nivel generos de aciditate, care poate fi utilizat pentru producerea vinurilor spumante de calitate.

Pe lângă caracteristicile arealului și soiurile cultivate, un factor important în producerea de vinuri liniștite, de vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante este reprezentat și de practicile oenologice. Pentru a se îmbunătăți calitatea vinurilor obținute, pot fi utilizate practici și metode oenologice iar în funcție de parcela viticolă și de caracteristicile acesteia, oenologii aleg fie să răcească strugurii înaintea vinificării, fie să culegă în zorii zilelor de toamnă sau chiar noaptea cu grija necesară pentru menținerea calității aromelor. Unicitatea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante din DOC Babadag este asociată cu potențialul aromatic al soiurilor din care sunt produse aceste vinuri, în combinație cu tipul de sol și cu condițiile climatice predominante în timpul coacerii.

Ca tendință de creștere a consumului de vin raportat la preferințele consumatorilor pentru o autenticitate și origine geografică anume, apar noi oportunități de consum pentru noi categorii de vinuri, vinurile spumante de calitate care nu mai sunt văzute doar ca băuturi destinate sărbătorilor, în special celor de iarnă, ci sunt percepute ca opțiuni ale consumatorului educat ori integrate cu evenimente culturale și nu numai, asociate cu opțiuni de turism prin descoperirea cramelor în care se obține un spectru larg de categorii de vinuri (crame amplasate și interconectate pentru accesul facil al consumatorului).

Crearea de noi produse vinicole mai ales în zonele cu tradiție recunoscută producției de vinuri sunt de natură să conducă la revigorarea zonelor viticole și reînvierea istoricului viticol prin prisma specificității producției vinului, care să crească competitivitatea producătorilor din arealul Babadag atât pentru vinuri liniștite cât și pentru vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat și petiante, într-un proces de producție adaptat cerințelor pieței vinului și de consolidare a denumirii de origine prin opțiunile diversificate de produse vinicole obținute.

Documentul unic modificat
[pe o foaie separată]

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

Persoană de contact: Veronica Marș-Director Executiv

Semnătură:

