

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, lutonipoasă.

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 freactice 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

În 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 reunește 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 D.O.C.

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 plai 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 denumire de origine controlată sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Fetească albă, Columna, Fetească regală, Riesling italian, Aligoté, Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz, Viognier.
- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Cabernet franc.

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă pentru struguri este de:

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.

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

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

Soiul de vinificație	Maxim hl/ha
Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, 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

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

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, mucegai, 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.
- minim 230 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE DE CULTURĂ ALE PLANTATIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. Babadag trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. 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, în plantații trebuie folosite metode de cultură a viței-de-vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

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 mucegai, 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.

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).

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.

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.

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 vinicole 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 teritorial 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).

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE 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 bostina și durata acesteia rămâne la latitudinea producătorului.
- Presarea numai cu prese discontinui; presarea cu prese continui 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.

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-pai 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, usor 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 grepfruit 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 chihlimburiu, 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 chihlimburiu 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.

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.;

- *tărie alcoolică totală* de maximum 15 % vol. ; (limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire,)

- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l;

- *aciditate volatilă*: nu poate depăși 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. Vinurile care poartă denumirea de origine controlată dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o *tărie 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.

- *zaharuri totale* exprimate prin suma glucoză+fructoză, g/l: în funcție de tipul vinului;

- dioxid de sulf total:

- maxim 150 mg/l în vinurile roșii;

- maxim 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:

- maxim 200 mg/l pentru vinurile roșii;

- maxim 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:

- maxim 4,0 g/l; sau

- maxim 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. demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

- maxim 12,0 g/l;

- maxim 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*: minim 11.0 % vol.;

- *aciditatea totală*, exprimată în acid tartric: minim 3.5 g/l;

- *aciditatea volatilă*, exprimată în acid acetic: maxim 1.5 g/l;

- *zaharuri totale*, exprimate în glucoză + fructoză : minim 100 g/l;

- dioxid de sulf total: maxim 250 mg/l la vinuri albe/roze și maxim 200 mg/l la vinuri roșii.

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 : atragător, 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 piețița 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 fructat , 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, plăcut, 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 supracoațte, 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 scortîșoară,

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.

15. 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 catifelte. Vinurile vinificate în sec sunt caracterizate de arome minerale, florale, piersici și coajă de lămâie. Vinificate cu rest de zahăr, vinurile pot fi microase, 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.

16. 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.

17. 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.

18. 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 corpolent. Predomină arome de fructe, dulceață de de trandafiri și iasomie.

19. Viogner - vinurile 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.

20. Syrah - prezintă o paletă aromatică bogată, buget fructat, de prune confiate și cireșe negre, cu note ușoare de condimente (scorțișoară, nușoară, 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.

21. 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 succulente, prune, ciocolată neagră. Gustul este complex cu taninuri rotunde, condiment, combinate cu arome de vanilie, alune.

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

23. Petit Verdot: aromă include fructe dense, mure, cireș negru, prune negre, structura tanică remarcabilă cu taninuri îndrăznețe care imprimă o aromă concentrată de fructe roșii, cu calități deosebite la maturare îndelungată și asamblare preferabil cu Cabernet Sauvignon ori Merlot .

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 fructate, proaspete.

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

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. 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.

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 ; în 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 controlată;
- 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.

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.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și 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 și D.O.C.-C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini, pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Babadag”, , înscrise pe etichetă fie în întregime fie prescurtat.

În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Rezervă**.

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

XIV. VALORIFICAREA CATEGORIEI VINURILOR

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”Babadag”, sau la cererea producătorului, ele vor fi încadrate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V. P.V.

1. Încadrarea vinurilor la altă categorie se stabilește de 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.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine protejată este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Șos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, Romania, web www.onvpv.ro, e-mail office@onvpv.ro, prin Inspectoratul teritorial care gestionează denumirea de origine controlată Babadag.

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 declasarea 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 condițiile stabilite de legislație pentru efectuarea modificărilor caietului de sarcini al vinului.