CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinurilor cu denumirea de origine controlată „BABADAG''

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată **"Babadag"** se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia 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 însuşiri fizico-chimice foarte bune, cu permeabilitate, porozitate, textură medie, lutonisipoasă.

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

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

b). **Detalii privind produsul/produsele** In Podişul Casimcea al Dobrogei de Nord, pe partea dinspre complexul de lacuri Razelm-Sinoe se produc vinuri roşii 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 si Merlot, se obţin şi vinuri albe seci şi demiseci de Riesling italian.

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

Toate acestea, împreună cu vecinătatea a mari lacuri şi a Deltei Dunării imprimă particularităţi aparte strugurilor şi vinurilor obţinute în acest areal, caracterizate prin tării alcoolice şi aciditäţi echilibrate, extract ridicat şi însuşiri senzoriale apreciate.

c). **Interacţiune cauzală** Arealul delimitat pentru denumirea de origine Babadag localizat în partea judeţului Tulcea, nu foarte departe de Lacul Razelm reuneste plantaţii 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 existenţa culturii viţei 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, însoţindu-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 localităţi situate în judeţelele Constanţa şi Tulcea:

Judeţul Tulcea

- Oraş Babadag
- Comuna Sarichioi - satele Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;
- ComunaCeamurlia 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;

Judeţul Constanţa:

- Comuna Mihai Viteazu - satele Mihai Viteazu, Sinoe
- Comuna Istria - satele Istria, Nuntaşi;
- 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 obţinerea 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 roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră.

V. PRODUCŢIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia maximă pentru struguri, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale, este de:

Soiurile de struguri	**Producţia 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 destinaţi producerii vinului cu denumire de origine controlată "Babadag" trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite.

Este necesar să fie introduşi în ziua în care au fost culeşi în procesul de fabricaţie, cu excepţia cazului în care se preferă răcirea strugurilor înainte de zdrobire şi nu răcirea mustuielii.

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

Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

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

- o stare bună de sănătate – proporţia boabelor avariate de zdrobire, mucegai, grindină sau toate la un loc nu poate fi mai mare de 10%.
Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de :

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

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE DE CULTURĂ ALE PLANTATIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu D.O.C. Babadag trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând 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 condiţiei de puritate de soi şi de sănătate a materiei prime se face cu ocazia recepţionării 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 - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%.

Densitatea plantaţiei : minim 3 330 plante / ha.
Irigarea : admisă numai în anii secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V, atunci când conţinutul 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 in verde – reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.
Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate, tinand cont de analizele agrochimice efectuate.
Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Babadag” plantaţiile vor fi bine întreţinute iar condiţiile de cultură ale viţei de vie se stabilesc de fiecare producător, în vederea obţinerii de struguri de calitate care să acumuleze cantităţile 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 şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.
Strugurii provin în proporţie de 100% din această arie geografică.
Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.
Vinul produs în arealul delimitat pentru D.O.C. “Babadag” are o tărie alcoolică naturală şi 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 acelaşi soi si aceeaşi denumire de origine;
- must de struguri concentrat rectificat care provine din acelaşi soi şi aceeaşi denumire de origine.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE 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 doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.
- Transportul strugurilor la centrul de vinificaţie trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;
- Recepţia strugurilor (cantitativă şi calitativă);
- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerarea pe boştină la soiurile aromate si semiaromate. La celelalte soiuri, macerarea pe bostina si durata acesteia ramane la latitudinea producatorului.
- Presarea numai cu prese discontinui; presarea cu prese continui la vinurile roşii se admite numai cu condiţia utilizării fracţiunii de must ravac;
- Limpezirea mustului,
- La vinurile roşii macerarea-fermentarea pe boştină până la realizarea culorii dorite; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- Realizarea fermentaţiei malolactice ;
- Cupajarea numai cu vinuri din arealul DOC BABADAG în vederea realizării de diferite sortimente DOC BABADAG albe sau roşii.

Maturarea la vas şi învechirea la sticle rămâne la latitudinea producătorului, atât in ceea ce priveşte realizarea cât şi duratele acestor două faze în evoluţia vinurilor cu D.O.C. "Babadag".

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI 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 compoziţie :

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

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislaţiei în vigoare.

b)Caracteristici organoleptice :

1. Muscat Ottonel

Aspect : Limpede cristal,

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

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

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

3. Sauvignon

Aspect: limpede cristal,

Culoare: alb- verzui până la galben pai,

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

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

4. Pinot gris

Aspect: limpede cristal,

Culoare: galben verzui până la galben auriu, fără pătarea dată de pigmenții extraşi din pielița bobului,

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

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

5. Fetească albă

Aspect: limpede, cristal

Culoare: alb-verzui până la galben auriu;

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

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

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

7. Columna

Aspect: limpede, cristal,

Culoare: galben-verzui;

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

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

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului şi 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 şi arealului de proveniență, fără gust străin.
Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului şi arealului de proveniență, fără miros străin.
10.Cabernet Sauvignon
Aspect: limpede, translucid,
Culoare intensă, roşu cu nuanţe de violaceu când este tânăr, roşu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanţele cărămizii,
Miros variat, placut, de la ierbos pană la aromă de ardei iute, specific soiului şi arealului de proveniență,
Gust corpolent, exctractiv, plin, uneori astringent, caracter ierbos, specific soiului şi arealului de proveniență, fără gust străin.
11. Merlot
Aspect: limpede, translucid
Culoare intensă, roşu cu nuanţe de violaceu când este tânăr, roşu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanţele cărămizii,
Miros :aromă de fructe intens colorate si supracoapte, specific soiului şi arealului de proveniență,
Gust corpolent, catifelat, aduce cu gustul de vişine supramaturate, specific soiului şi arealului de proveniență, fără gust străin.
12. Pinot noir
Aspect: limpede, translucid
Culoare roşie rubinie,
Miros : aromă neutrală, specific soiului şi arealului de proveniență, fără miros străin,
Gust fin, amplu, rotund, moale, specific soiului şi arealului de proveniență, fără gust străin.
13. Fetească neagră
Aspect: limpede, translucid,
Culoare: de la roşu rubiniu, până la roşu intens, cu nuanţe cărămizii la vinurile mai vechi
Miros: discretă aromă de prune uscate, la vinul mai vechi, apar uşoare nuanţe de scorţişoară,
Gust catifelat, armonios, influenţat de aromele specifice,
14. Băbească neagră
Aspect: limpede, translucid,
Culoare: roşu rubiniu,
Miros neutral, cu uşoară nuanţă floral, specific soiului şi arealului de proveniență
Gust putin extractiv, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, specific soiului şi arealului de proveniență, fără gust străin.

XII. CONDIŢIILE 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 comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare şi 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 **indicaţii obligatorii** :

a) denumirea la vânzare : vin cu denumire de origine controlată, însoţită de mentiunea tradiţională 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 funcţie de participarea lor la cupaj, în ordine descrescătoare, specificându-se procentul fiecărui soi ;

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

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

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

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

h) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, 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 **indicaţii facultative :**

a) marca de comerţ, cu condiţia 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 condiţia de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine controlata;

d) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat ;

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

f) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la :

- istoria vinului sau a firmei producătoare ;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;
- recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea ;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

f) codul de bare al produsului.

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării sau a numărului lotului si menţiunea « conţine sulfiţi ».
Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.
5. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină*** şi ***C.T. – cules târziu***, date de conţinutul 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 menţiuni 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 şi învechite în sticla timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Rezervă***.

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “Babadag”, introduse pe piaţă înainte de sfârşitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Vin tânăr.***

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

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată “Babadag”, sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V. P.V.
1.Declasarea vinurilor se stabileşte 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 producţie, producătorul poate să solicite O.N.V. P.V declasarea unui vin cu D.O.C. la o altă categorie de calitate .

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată ”Babadag” este **Oficiul Naţional al Viei şi 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 plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile cu denumirea de origine controlată ”Babadag” şi declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor 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 şi care să conţină cel puţin următorii parametrii:
   - tăria alcoolică totală şi 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 condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi 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. şi reprezentanţi ai producătorilor.
Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
- eşantionare ,
- control sistematic în toate fazele de producţie**.**

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

- plantaţiile viticole, în vederea verificării apartenenţei la arealul delimitat, utilizarea soiurilor admise, puritatea de soi a plantaţiilor şi celelalte condiţii de cultură, conform prezentului caiet de sarcini;
- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de O.N.V.P.V. şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”Babadag”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.