C/2024/5858

27.9.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/5858)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Babadag»

PDO-RO-A1424-AM01

Data della comunicazione: 1°luglio 2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aggiunta di varietà di uve da vino per la produzione di vino**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere nuove varietà di uve da vino che possono essere utilizzate per produrre i vini, segnatamente le varietà bianche Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz e Viognier, e le varietà di vino rosso Syrah, Burgund mare, Petit Verdot e Cabernet franc.

La modifica interessa il capitolo IV del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

2. **Inserimento di nuove caratteristiche organolettiche dei vini**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere le caratteristiche organolettiche dei vini ottenuti dalle varietà di uve da vino richieste per la produzione, sia per i vini bianchi (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz e Viognier) che per i vini rossi (Syrah, Burgund mare, Petit Verdot e Cabernet franc).

È stato modificato il capitolo XI del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

3. **Modifica delle rese vitivinicole**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per aumentare le rese delle uve e dei vini, in quanto i vigneti creati nell'ambito dei programmi di ristrutturazione/riconversione con cloni selezionati hanno evidenziato un aumento dei livelli massimi di produzione delle uve e quindi del vino. È pertanto necessario aumentare i valori massimi, assicurando nel contempo il mantenimento della qualità specifica della denominazione di origine controllata.

La modifica interessa i capitoli V e VI del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

4. **Riformulazione delle condizioni relative ai vigneti e alla qualità del raccolto**

È stato modificato il disciplinare di produzione e alcune condizioni relative alle caratteristiche dei vigneti sono state riformulate, inserendo informazioni sulla purezza varietale, sulla densità di impianto (numero minimo di ceppi per ettaro) e sulla vendemmia verde.

È stato modificato il capitolo VIII del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

5. **Aggiunta di una condizione di vendemmia — livello di zucchero al momento della raccolta delle uve**

La legislazione nazionale rumena prevede un tenore minimo di zuccheri di 230 g/l al momento della raccolta delle uve per i vini che possono essere etichettati con la menzione tradizionale DOC-CIB [denominazione di origine controllata — vendemmia in presenza di muffa nobile]. È stato pertanto necessario modificare il disciplinare di produzione per includere tale disposizione legislativa, in quanto il tenore di zuccheri può raggiungere tale livello nelle uve della zona della denominazione di origine. Per questo motivo è stato necessario includere tale requisito in relazione alle uve raccolte per la produzione di vini a denominazione di origine controllata Babadag.

È stato modificato il capitolo VII del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

6. **Indicazione delle condizioni relative alla trasformazione delle uve/al condizionamento e all'imbottigliamento dei vini**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere determinate condizioni (relative alla trasformazione delle uve, al condizionamento e all'imbottigliamento dei vini) che riguardano la zona delimitata e le aree limitrofe.

Alcune operazioni possono aver luogo in aree limitrofe, in stabilimenti esistenti nella stessa unità amministrativa o in quelli esistenti nelle unità amministrative ad essa adiacenti. Occorre presentare relativa notifica all'autorità competente.

I vini possono essere condizionati e imbottigliati al di fuori delle aree limitrofe alla zona delimitata, a condizione che durante il processo si rispettino le norme di produzione stabilite nel disciplinare di produzione.

Sono modificati il capitolo IX del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

7. **Aggiunta di pratiche tecnologiche per l'elaborazione di alcuni vini**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere brevi dettagli su alcune tecniche di elaborazione del vino: ottenere vino rosato da uve bianche, vini bianchi da uve rosse, vino arancione da uve bianche e ottenere il vino di ghiaccio come vino fermo mediante stramaturazione, al fine di ampliare la gamma delle tipologie di vino fermo che possono essere elaborate con uve bianche e rosse.

Sono modificati il capitolo IX del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

8. **Aggiunta di nuovi parametri analitici/organolettici dei vini**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere determinate disposizioni relative alle caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini.

Per maggior chiarezza, e tenuto conto del fatto che sta iniziando la produzione di vini che sembrano evolvere verso titoli alcolometrici superiori al 15 % vol previsto dalla normativa, è stato necessario includere nel disciplinare di produzione la disposizione che prevede l'aumento del titolo alcolometrico fino al massimo del 20 % vol previsto dalla normativa, nel caso di vini prodotti senza arricchimento.

Sono stati aggiunti parametri organolettici specifici per le varietà di uve da vino richieste per la produzione.

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere le condizioni relative alle tipologie di vino che possono essere prodotte, classificate in base al loro tenore di zuccheri espresso in glucosio + fruttosio.

La modifica interessa il capitolo XI del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

9. **Riformulazione delle condizioni di commercializzazione**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere una condizione facoltativa di etichettatura che elenca indicazioni quali «vigneto», «tenuta» o riferimenti a riconoscimenti conferiti a partite di vino, annate eccezionali o altri eventi importanti connessi alla produzione/commercializzazione del vino.

Per maggior chiarezza alcune condizioni relative all'imbottigliamento dei vini e ai testi utilizzati sull'etichetta sono state riformulate per conformarsi alla normativa nazionale in materia di etichettatura.

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere una condizione relativa ai vini che sono stati sottoposti a un periodo di maturazione di almeno due anni o che hanno un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore al 13 %, e che sono esenti da limiti di acidità volatile (vini bianchi e rossi).

È stato modificato il capitolo XII del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

10. **Aggiunta della denominazione di una menzione tradizionale prevista dalla legislazione nazionale**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per includere la denominazione di una menzione tradizionale prevista dalla legislazione nazionale, ossia DOC-CIB («cules la innobilarea boabelor») [vendemmia in presenza di muffa nobile]. Questa menzione si riferisce al tenore di zuccheri al momento della raccolta delle uve, e può essere utilizzata nell'etichettatura quando il tenore di zuccheri è pari ad almeno 230 g/l al momento della raccolta delle uve.

La menzione DOC-CIB è disciplinata dalla legislazione nazionale (allegato 5 dell'ordinanza n. 732/2005 del ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, nella versione modificata).

È stato modificato il capitolo XIII del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

11. **Riformulazione delle condizioni relative al vino non conforme**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per riformulare determinate condizioni relative alla commercializzazione del vino non più conforme, stabilendo le fasi e le condizioni alle quali il vino può essere riclassificato per non conformità.

È stato modificato il capitolo XIV del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

12. **Aggiornamento dei dati di contatto dell'autorità competente**

Il disciplinare di produzione è stato modificato per aggiornare i dati di contatto dell'autorità competente responsabile del controllo e della gestione della denominazione di origine protetta.

È stato modificato il capitolo XV del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

13. **Presentazione delle condizioni di modifica del disciplinare**

Il disciplinare di produzione è stato modificato al fine di stabilire chiaramente le condizioni alle quali il disciplinare di produzione del vino può essere modificato al fine di rispettare le disposizioni giuridiche relative alla modifica del disciplinare di produzione.

È stato modificato il capitolo XV del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Babadag

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

— 2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini bianchi/rosati

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi fermi hanno una struttura armoniosa ed equilibrata con buona acidità. All'olfatto presentano aromi fruttati (agrumi, pere, mele), con note floreali di fiori di vite, fieno appena falciato, fiori di sambuco, tiglio e acacia. Il colore varia dal giallo al giallo verdolino, al giallo paglierino e persino al giallo dorato. Gusto fruttato e fresco.

I vini rosati fermi presentano aromi di frutti rossi, fragole, ciliegie e lamponi e un gusto franco e rinfrescante. Possono essere di colore rosa salmone, rosa o rosa buccia di cipolla.

I vini secchi sono caratterizzati da aromi minerali, floreali, di pesca e di scorza di limone grattugiata. I vini con zucchero residuo possono essere mielati, floreali e grassi, con aromi di frutta gialla matura. Sia i vini secchi che quelli con zucchero residuo hanno un notevole potenziale di evoluzione nel tempo, e sviluppano una complessità aromatica e strutturale.

(Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può raggiungere il 20 % vol per i vini prodotti senza alcun arricchimento).

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

2. Caratteristiche analitiche e organolettiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini fermi rossi sono corposi, con tannini ben integrati e sfumature dal rosso rubino al porpora, fino al rosso mattone e al rosso granato. Presentano aromi di frutti rossi molto maturi, prugne secche e frutti di bosco neri, mentre i vini invecchiati presentano aromi di vaniglia, caffè, cioccolato e spezie. Alcuni vini possono avere una notevole struttura tannica, con tannini decisi che conferiscono un aroma concentrato di frutti rossi. Un lungo periodo di maturazione conferisce qualità particolari e note speziate unite agli aromi di vaniglia. L'invecchiamento conferisce inoltre un carattere specifico, con tannini ben integrati.

(Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può raggiungere il 20 % vol per i vini prodotti senza alcun arricchimento).

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

3. Caratteristiche analitiche e organolettiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini di ghiaccio possono essere bianchi, rosati o rossi. I bianchi presentano sfumature giallo-dorate, i rosati sono di colore rosa brillante e i rossi sono di colore porpora. Gusto pieno, cremoso, di frutta polposa (albicocche, pesche), fragole, more di rovo e frutti di bosco stramaturi.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Le uve da cui si ottengono i vini a denominazione di origine Babadag possono essere trasformate nella corrispondente zona delimitata o in aree limitrofe, all'interno della stessa unità amministrativa o nelle sue vicinanze. Le uve possono essere trasformate anche al di fuori delle aree limitrofe alla zona delimitata a condizione che durante il processo si rispettino le norme di produzione stabilite nel disciplinare di produzione.

I vini a denominazione di origine possono essere condizionati e imbottigliati in stabilimenti situati nella zona delimitata della denominazione o in zone limitrofe, in unità esistenti nella stessa unità amministrativa o in quelle esistenti nelle unità amministrative ad essa adiacenti. I vini possono essere condizionati e imbottigliati al di fuori delle aree limitrofe alla zona delimitata, a condizione che durante il processo si rispettino le norme di produzione stabilite nel disciplinare di produzione.

Se la trasformazione delle uve, il condizionamento e l'imbottigliamento dei prodotti vitivinicoli avvengono al di fuori della zona delimitata della denominazione di origine, il produttore deve darne notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, ONVPV) almeno 24 ore prima dell'inizio del processo tecnologico indicato nella notifica, tranne il caso in cui i centri di vinificazione e/o gli impianti di imbottigliamento appartengano allo stesso operatore economico e siano situati nell'unità amministrativa in cui è situata la zona della denominazione di origine o in distretti limitrofi (tale operatore deve possedere o gestire i vigneti, i centri di vinificazione e gli impianti di imbottigliamento).

2. Pratica colturale

Pratica colturale

I vigneti da cui si ottengono i vini a denominazione di origine controllata Babadag devono avere una purezza varietale non inferiore all'85 %;

— densità d'impianto: minimo 4 000 ceppi per ettaro;

— vendemmia verde - riduzione del numero di grappoli all'invaiatura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare di produzione.

Nei vigneti occorre assicurare un'efficace protezione fitosanitaria e un buono stato di salute della coltura; negli autunni piovosi, in cui c'è il rischio di attacchi di marciume, si raccomanda di effettuare una defogliazione parziale intorno alle uve nel caso di portainnesti con una folta massa fogliare. Per i vini a denominazione di origine controllata si applicano metodi specifici, conformi alla normativa vigente, in modo da ottenere la qualità corrispondente alla categoria della denominazione di origine controllata.

5.2. *Rese massime*

1. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roze, Viognier

   15 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit Verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roze, Viognier

   105 ettolitri per ettaro

4. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit Verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

   98 ettolitri per ettaro

5. Resa massima di uva per il vino di ghiaccio (kg/ha). Per il vino di ghiaccio la resa massima del vino (hl/ha) è del 18 % hl/ha, e la resa massima delle uve raccolte è del 30 %.

   6 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Tulcea:

— città di Babadag

— comune di Sarichioi - villaggi di Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil e Sabangia;

— comune di Ceamurlia de Jos - villaggi di Ceamurlia de Jos e Lunca;

— comune di Valea Nucarilor - villaggi di Agighiol, Valea Nucarilor e Iazurile;

— comune di Peceneaga - villaggio di Peceneaga;

— comune di Ostrov - villaggio di Ostrov;

— comune di Dăeni - villaggio di Dăeni;

— comune di Turcoaia - villaggio di Turcoaia;

— comune di Jurilovca - villaggio di Jurilovca;

— comune di Baia - villaggio di Baia;

distretto di Costanza:

— comune di Mihai Viteazu - villaggi di Mihai Viteazu e Sinoe;

— comune di Istria - villaggi di Istria e Nuntaşi;

— comune di Cogealac - villaggi di Cogealac, Tariverde e Fântânele.

7. **Varietà di uve da vino**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Burgund Mare N - Grosser Burgunder, Blaufränkisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leánka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Petit Verdot N

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Viognier B - Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Legame con la zona delimitata

La zona delimitata per la denominazione di origine controllata Babadag è situata nell'unità morfostrutturale della Dobrogea centrale, dove la roccia principale su cui si formano i terreni di questa zona è il loess, di spessore superiore a 20 metri. Il suolo presenta ottime proprietà fisiche e chimiche, con permeabilità, porosità e tessitura media franco-sabbiosa.

I suoli predominanti appartengono alla classe chernozem, ossia un suolo scarsamente assestato, dal carattere alcalino (pH compreso tra 8,0 e 8,2), dal moderato tenore di carbonato di calcio, dall'apporto di NPK e dalla classe di idoneità III; tutto questo comporta condizioni molto buone per la coltivazione della vite. La profondità media delle acque sotterranee è di circa 10 m.

La temperatura media annua è di poco superiore a 11°C e le precipitazioni annue sono comprese tra 400 e 445 mm.

La zona delimitata per la denominazione di origine Babadag, situata nel distretto di Tulcea, non molto lontano dal lago Razelm, riunisce vigneti ubicati in zone collinari come Jurilovca, Sarichioi e Valea Nucarilor.

La zona è ricca di reperti archeologici risalenti al quarto e al quinto secolo a.C., che testimoniano la coltivazione della vite. Ciò comprende scoperte archeologiche nell'antica città di Histria ove, sotto il pavimento di un tempio o in una tomba, sono state rinvenute le anfore in cui si conservava il vino per le offerte.

Nel Medioevo, viaggiando con il patriarca Macario di Antiochia, il cronista siriano Paolo di Aleppo descriveva le «vigne straordinarie, dalle quali si produce un vino eccezionale» ubicate nella zona di Babadag.

I vigneti singoli di Enisala, Sarichioi e Zebil, sul lato dell'altopiano di Babadag di fronte al Mar Nero, presentano suoli ricchi in scheletro (rendzina) favorevoli al Cabernet; sul lato sudoccidentale dell'altopiano le condizioni dei vigneti, come Dăeni, Agighiol e Valea Nucarilor, sono garantiscono varietà come Riesling italian e Merlot di qualità eccezionale.

I vini rossi secchi Cabernet Sauvignon della migliore qualità sono prodotti nella Dobrogea settentrionale sul lato dell'altopiano di Casimcea rivolto verso il sistema lagunare di Razelm-Sinoe; sul lato rivolto verso il Danubio si producono vini bianchi Riesling italian secchi e semisecchi, oltre ad eccellenti Cabernet Sauvignon e Merlot.

Tutto ciò, unitamente alla vicinanza dei grandi laghi e del delta del Danubio, conferisce caratteristiche particolari alle uve e ai vini prodotti in questa zona, caratterizzati da un titolo alcolometrico e un'acidità equilibrati, da un elevato livello di estratto e da caratteristiche sensoriali apprezzate.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Condizioni di commercializzazione

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per quanto riguarda l'etichettatura dei vini, la denominazione di origine protetta «Babadag» può essere integrata con uno dei nomi delle località vitivinicole seguenti: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Trasformazione, produzione, condizionamento, imbottigliamento

Quadro giuridico:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le uve da cui si ottengono i vini a denominazione di origine Babadag possono essere trasformate nella corrispondente zona delimitata o in aree limitrofe, all'interno della stessa unità amministrativa o nelle sue vicinanze. Le uve possono essere trasformate anche al di fuori delle aree limitrofe alla zona delimitata a condizione che durante il processo si rispettino le norme di produzione stabilite nel disciplinare di produzione.

I vini a denominazione di origine Babadag possono essere condizionati e imbottigliati in stabilimenti situati nella zona delimitata della denominazione o in zone limitrofe, in stabilimenti esistenti nella stessa unità amministrativa o in quelli esistenti nelle unità amministrative ad essa adiacenti. I vini possono essere condizionati e imbottigliati al di fuori delle aree limitrofe alla zona delimitata, a condizione che durante il processo si rispettino le norme di produzione stabilite nel disciplinare di produzione.

Se la trasformazione delle uve, il condizionamento e l'imbottigliamento dei prodotti vitivinicoli avvengono al di fuori della zona delimitata della denominazione di origine, il produttore deve darne notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, ONVPV) almeno 24 ore prima dell'inizio del processo tecnologico indicato nella notifica, tranne il caso in cui i centri di vinificazione e/o gli impianti di imbottigliamento appartengano allo stesso operatore economico e siano situati nell'unità amministrativa in cui è situata la zona della denominazione di origine o in distretti limitrofi (tale operatore deve possedere o gestire i vigneti, i centri di vinificazione e gli impianti di imbottigliamento).

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_babadag_modif_standard_579_26.03.2024_no_track_changes_2.pdf