Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/5858)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Babadag»

PDO-RO-A1424-AM01

Data da comunicação: 1 de julho de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Adição de castas de uva de vinho para produção vinícola**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir novas castas de uva de vinho que podem ser utilizadas na produção de vinhos, nomeadamente as castas brancas *riesling-de-rhin*, *tămâioasă-românească*, *crâmpoşie*, *traminer-roz* e *viognier*, e as castas de vinho tinto *syrah*, *burgund-mare*, *petit-verdot* e *cabernet-franc*.

O capítulo IV do caderno de especificações e o ponto 7 do documento único foram alterados em conformidade.

2. **Inclusão de novas características organoléticas dos vinhos**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir as características organoléticas dos vinhos produzidos a partir das castas de uva de vinho objeto do pedido de produção tanto de vinhos brancos (*riesling-de-rhin*, *tămâioasă-românească*, *crâmpoşie*, *traminer-roz* e *viognier*) como de vinhos tintos (*syrah*, *burgund-mare*, *petit-verdot* e *cabernet-franc*).

O capítulo XI do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

3. **Alteração dos rendimentos das uvas e do vinho**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir o aumento dos rendimentos das uvas e do vinho, uma vez que as vinhas criadas no âmbito de programas de reestruturação/conversão com clones selecionados registaram um aumento dos níveis máximos de produção de uvas e, por conseguinte, de produção de vinho. Tal significa que é necessário aumentar os valores máximos, assegurando simultaneamente a preservação da qualidade específica da denominação de origem controlada.

Os capítulos V e VI do caderno de especificações e o ponto 5.2 do documento único foram alterados em conformidade.

4. **Reformulação das condições relativas às vinhas e à qualidade das culturas**

O caderno de especificações foi alterado, tendo sido reformuladas determinadas condições relativas às características das vinhas. Tal inclui informações sobre a pureza varietal, a densidade de plantação (número mínimo de vinhas por hectare) e a vindima em verde.

Por conseguinte, o capítulo VIII do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

5. **Adição de uma condição de vindima - nível de açúcar aquando da colheita das uvas**

A legislação nacional romena prevê um teor mínimo de açúcares de 230 g/l no momento da vindima das uvas para vinhos que podem ser rotulados com a menção tradicional DOC-CIB [denominação de origem controlada - vindima quando as uvas apresentam podridão nobre]. Por conseguinte, foi necessário alterar o caderno de especificações para incluir esta disposição legislativa, uma vez que o teor de açúcares pode atingir este nível nas uvas na área da denominação de origem. É por esta razão que é necessário incluir esta exigência no caso das uvas vindimadas para a produção de vinhos com denominação de origem controlada Babadag.

O capítulo VII do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

6. **Indicação das condições relativas à transformação das uvas/ao acondicionamento e engarrafamento dos vinhos**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir determinadas condições relativas à transformação das uvas e ao acondicionamento e engarrafamento dos vinhos, que dizem respeito à área delimitada e às áreas limítrofes.

Poderão ser tomadas determinadas medidas em áreas limítrofes, em estabelecimentos existentes na mesma unidade administrativa ou nos existentes nas unidades administrativas adjacentes. A autoridade competente deve ser informada desse facto.

Os vinhos podem ser acondicionados e engarrafados fora do perímetro da área delimitada, desde que as regras de produção estabelecidas no caderno de especificações sejam respeitadas durante o processo.

O capítulo IX do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único foram alterados em conformidade.

7. **Adição de práticas tecnológicas para a transformação de certos vinhos**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir informações sucintas sobre algumas técnicas de transformação do vinho: obtenção de vinho rosado a partir de uvas brancas, vinhos brancos de uvas tintas, vinho âmbar de uvas brancas e obtenção de vinho de gelo como vinho tranquilo por sobrematuração, a fim de alargar a gama de tipos de vinhos tranquilos que podem ser transformados a partir de uvas brancas e tintas.

O capítulo IX do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único foram alterados em conformidade.

8. **Aditamento de novos parâmetros analíticos/organoléticos dos vinhos**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir determinadas disposições relativas às características analíticas e organoléticas dos vinhos.

Por razões de clareza, e tendo em conta que começam a ser produzidos vinhos que parecem estar a evoluir para títulos alcoométricos superiores aos 15 % vol. previstos na legislação, era necessário que o caderno de especificações incluísse a disposição segundo a qual o título alcoométrico é aumentado para o máximo de 20 % vol. estabelecido na legislação, quando os vinhos são produzidos sem enriquecimento.

Foram aditados os parâmetros organoléticos específicos das castas de uva de vinho objeto do pedido de produção.

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir condições relativas aos tipos de vinho que podem ser produzidos de acordo com o seu teor de açúcares, expresso em glucose + frutose.

O capítulo XI do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único foram alterados em conformidade.

9. **Reformulação das condições de comercialização**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir uma condição de rotulagem facultativa que enumera indicações como «vinha», «propriedade» ou referências a distinções atribuídas a remessas de vinho, colheitas excecionais ou quaisquer outros acontecimentos importantes relacionados com a produção/comercialização do vinho.

Por razões de clareza, algumas das condições relativas ao engarrafamento dos vinhos e os textos utilizados na rotulagem foram reformulados de modo a respeitar a legislação nacional em matéria de rotulagem.

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir uma condição relativa aos vinhos que tenham sido submetidos a um período de maturação de, pelo menos, dois anos ou cujo título alcoométrico volúmico total seja igual ou superior a 13 %, isentos de limites de acidez volátil, nos vinhos brancos e tintos.

O capítulo XII do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

10. **Aditamento do nome de uma menção tradicional da legislação nacional**

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir o nome de uma menção tradicional prevista na legislação nacional, a saber, DOC-CIB («cules la innobilarea boabelor») [vindima quando as uvas apresentam podridão nobre]. Esta menção refere-se ao teor de açúcares no momento da colheita das uvas e pode ser utilizada na rotulagem se o teor de açúcares for de, pelo menos, 230 g/l no momento da vindima.

A menção DOC-CIB é regulada pela legislação nacional (anexo 5 do Despacho n.º 732/2005 do Ministro da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, com as alterações que lhe foram introduzidas).

O capítulo XIII do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

11. **Reformulação das condições relativas ao vinho não conforme**

O caderno de especificações foi alterado para reformular determinadas condições relativas à comercialização de vinhos que deixaram de estar em conformidade, definindo as etapas e condições em que o vinho pode ser reclassificado em caso de incumprimento.

O capítulo XIV do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

12. **Atualização dos dados de contacto da autoridade competente**

O caderno de especificações foi alterado para atualizar os dados de contacto da autoridade competente responsável pelo controlo e gestão da denominação de origem protegida.

O capítulo XV do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

13. **Apresentação das condições de alteração do caderno de especificações**

O caderno de especificações foi alterado, passando a definir claramente as condições em que o caderno de especificações do vinho pode ser alterado, a fim de respeitar as disposições legais relativas à alteração de um caderno de especificações.

O capítulo XV do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Babadag

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

— 2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Características analíticas e organoléticas dos vinhos brancos/rosados

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos brancos tranquilos apresentam uma estrutura harmoniosa e equilibrada, com boa acidez. No nariz, apresentam aromas frutados (citrinos, peras, maçãs), com notas florais de flores de videira, feno recentemente ceifado, flor de sabugueiro, tília e acácia. A sua cor varia entre o amarelo e o amarelo-esverdeado, o amarelo-palha e mesmo o amarelo-dourado. Na boca, são frutados e frescos.

Os vinhos rosados tranquilos apresentam aromas de frutos vermelhos, morangos, cerejas e framboesas e um sabor revigorante e refrescante. Podem apresentar cor rosa-salmão, rosa-pálido ou rosa-cebola.

Os vinhos secos caracterizam-se por aromas minerais, florais, de pêssego e de raspa de limão. Os vinhos com açúcar residual podem ser melosos, florais e untuosos, com aromas de frutos amarelos maduros. Tanto os vinhos secos como os vinhos com açúcar residual apresentam um potencial excecional de evolução ao longo do tempo, desenvolvendo uma complexidade aromática e estrutural.

(O limite máximo para o título alcoométrico total pode ascender a 20 % vol. para os vinhos produzidos sem enriquecimento).

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 200

2. Características analíticas e organoléticas

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos tintos tranquilos são encorpados, com taninos bem integrados e tonalidades de vermelho-rubi, vermelho-púrpura, vermelho-tijolo e vermelho-granada. Apresentam aromas de frutos vermelhos muito maduros, ameixas secas e frutos silvestres negros, enquanto os vinhos envelhecidos apresentam aromas de baunilha, café, chocolate e especiarias. Alguns vinhos podem apresentar uma estrutura tânica extraordinária, com taninos arrojados que conferem um aroma concentrado a frutos vermelhos. Um longo período de maturação confere qualidades específicas e notas especiadas, aliadas a aromas de baunilha. O envelhecimento confere igualmente um caráter específico, com taninos bem integrados.

(O limite máximo para o título alcoométrico total pode ascender a 20 % vol. para os vinhos produzidos sem enriquecimento).

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

3. Características analíticas e organoléticas

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos de gelo podem ser brancos, rosados ou tintos. Os brancos apresentam tonalidades de amarelo-dourado, os rosados são cor-de-rosa vivo e os tintos são vermelho-púrpura. Na boca, são encorpados e cremosos, com sabor de frutos carnudos (damascos, pêssegos), morangos, amoras e frutos silvestres sobreamadurecidos.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Restrições aplicáveis à vinificação

As uvas de vinho a partir das quais são obtidos os vinhos com denominação de origem Babadag podem ser transformadas na área delimitada correspondente ou em áreas limítrofes, na mesma unidade administrativa ou nas suas imediações. As uvas podem igualmente ser transformadas fora do perímetro da área delimitada, desde que as regras de produção estabelecidas no caderno de especificações sejam respeitadas durante o processo.

Os vinhos com a denominação de origem podem ser acondicionados e engarrafados em estabelecimentos situados na área delimitada abrangida pela denominação ou em áreas limítrofes, em estabelecimentos existentes na mesma unidade administrativa ou em unidades administrativas adjacentes. Os vinhos podem ser acondicionados e engarrafados fora do perímetro da área delimitada, desde que as regras de produção estabelecidas no caderno de especificações sejam respeitadas durante o processo.

Se a transformação das uvas e o acondicionamento e engarrafamento dos produtos vitivinícolas ocorrerem fora da área delimitada da denominação de origem, o produtor deve notificar o ONVPV [Instituto Nacional da Vinha e do Vinho] pelo menos 24 horas antes do início do processo tecnológico indicado na notificação, exceto se os centros de vinificação e/ou as instalações de engarrafamento pertencerem ao mesmo operador económico e se localizarem na unidade administrativa em que se situa a área abrangida pela denominação de origem, ou em distritos limítrofes (esse operador deve ser proprietário das vinhas, dos centros de vinificação e das instalações de engarrafamento ou explorá-los).

2. Prática de cultivo

Prática de cultivo

As vinhas a partir das quais são obtidos os vinhos com denominação de origem controlada Babadag devem apresentar uma pureza varietal de, pelo menos, 85 %;

— densidade de plantação: mínimo de 4 000 pés de videira por hectare,

— vindima em verde: limita-se o número de cachos por planta no amadurecimento, quando o potencial de produção excede os limites máximos autorizados pelo caderno de especificações.

Deve ser assegurada uma proteção fitossanitária eficaz e um bom estado de saúde da cultura nas vinhas e, nos outonos chuvosos, em que existe o risco de ataque por bolores, recomenda-se a desfoliação parcial em torno das uvas para porta-enxertos com uma massa foliar rica. No caso dos vinhos com denominação de origem controlada, são utilizados métodos específicos, em conformidade com a legislação em vigor, para garantir a obtenção da qualidade correspondente à categoria de denominação de origem controlada.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Aligote, chardonnay, pinot-gris, muscat-ottonel, sauvignon, riesling-italian, riesling-de-rhin, fetească-regală, fetească-albă, tămâioasă-românească, crâmpoșie, columna, traminer-roze e viognier

   15 000 quilogramas de uvas por hectare

2. *Cabernet-sauvignon*, *merlot*, *pinot-noir*, *fetească-neagră*, *syrah*, *burgund-mare*, *petit-verdot*, *băbească-neagră* e *cabernet--franc*

   14 000 quilogramas de uvas por hectare

3. *Aligote, chardonnay, pinot-gris, muscat-ottonel, sauvignon, riesling-italian, riesling-de-rhin, fetească-regală, fetească-albă, tămâioasă-românească, crâmpoșie, columna, traminer-roze* e *viognier*

   105 hectolitros por hectare

4. *Cabernet-sauvignon, merlot, pinot-noir, fetească-neagră, syrah, burgund-mare, petit-verdot, băbească-neagră* e *cabernet-franc*

   98 hectolitros por hectare

5. Rendimento máximo das uvas para o vinho de gelo (kg/ha). O rendimento de vinho para o vinho de gelo (hl/ha) é, no máximo, de 18 hl/ha e de, no máximo, 30 % das uvas colhidas.

   6 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Tulcea:

— Cidade de Babadag

— Município de Sarichioi – localidades de Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil e Sabangia;

— Município de Ceamurlia de Jos – localidades de Ceamurlia de Jos e Lunca;

— Município de Valea Nucarilor – localidades de Agighiol, Valea Nucarilor e Iazurile;

— Município de Peceneaga – localidade de Peceneaga;

— Município de Ostrov – localidade de Ostrov;

— Município de Dăeni – localidade de Dăeni;

— Município de Turcoaia – localidade de Turcoaia;

— Município de Jurilovca – localidade de Jurilovca;

— Município de Baia – localidade de Baia.

Distrito de Constanța:

— Município de Mihai Viteazu – localidades de Mihai Viteazu e Sinoie;

— Município de Istria – localidades de Istria e Nuntași;

— Município de Cogealac – localidades de Cogealac, Tariverde e Fântânele.

7. **Casta(s) de uvas para vinho**

Aligoté B – *plant-de-trois, plant-gris, vert-blanc* e *troyen-blanc*

Burgund-mare N – *grosser-burgunder, blaufränkisch, kekfrankos, frankovka* e *limberger*

Băbească-neagră N – *grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară-neagră, căldărușă* e *serecsia*

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N – *petit-vidure* e *burdeos-tinto*

Chardonnay B – *gentil-blanc, pinot-blanc* e *chardonnay*

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească-albă B – *păsărească-albă, poama-fetei, mädchentraube, leányka* e *leánka*

Fetească-neagră N – *schwarze-mädchentraube, poama-fetei-neagră, păsărească-neagră* e *coada-rândunicii*

Fetească-regală B – *königliche-mädchentraube, königsast, királyleányka, dănășană, galbenă-de-ardeal*

Merlot N – *bigney-rouge* e *plant-medoc*

Muscat-ottonel B – *muscat-ottonel-blanc*

Petit-verdot N

Pinot-gris G – *affumé, grauer-burgunder, grauburgunder, grauer-mönch, pinot-cendré, pinot-grigio* e *ruländer*

Pinot-noir N – *blauer-spätburgunder, blauer-burgunder, burgund-mic, burgunder-roter* e *klăvner-morillon-noir*

Pinot-noir N – *spätburgunder* e *pinot-nero*

Riesling-de-rhin B – *weisser-riesling, white-riesling, riesling-renano* e *rheinriesling*

Riesling-italian B – *olasz-riesling, olaszriesling* e *welschriesling*

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Syrah N – *shiraz* e *petit-syrah*

Traminer-rose Rs – *rosetraminer, savagnin-rose* e *gewürztraminer*

Tămâioasă-românească B – *busuioacă-de-moldova* e *muscat-blanc-à-petit-grains*

Tămâioasă-românească B – *rumänische-weihrauchtraube, tamianka* e *tămâioasă-albă-de-drăgășani*

Viognier B – *bergeron, barbin, rebolot, greffou, picotin-blanc* e *vionnier*

Viognier B – *petit-vionnier, viogne, galopine, vugava-bijela*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Relação com a área delimitada

A área delimitada da denominação de origem controlada Babadag situa-se na unidade morfoestrutural da Dobruja central, onde a rocha principal em que se formaram os solos desta área é o loesse, com mais de 20 metros de espessura. O solo possui boas propriedades físico-químicas, com permeabilidade, porosidade e textura franco-arenosa média.

Os solos predominantes provêm da classe de solos de chernozeme, fracamente estabelecidos, com caráter alcalino (pH de 8,0 a 8,2), teor moderado de carbonato de cálcio, fornecimento de NPK e classe de adequação III, indicando condições muito boas para o cultivo da vinha. A profundidade média das águas subterrâneas é de aproximadamente 10 m.

A temperatura média anual é ligeiramente superior a 11 °C e a precipitação anual situa-se entre 400 e 445 mm.

A área delimitada da denominação de origem Babadag, situada no distrito de Tulcea, não muito distante do lago Razelm, reúne vinhas situadas em zonas montanhosas, como Jurilovca, Sarichioi e Valea Nucarilor.

A área é rica em achados arqueológicos que remontam aos séculos IV e V a.C., comprovando que já nessa época a vinha era cultivada. Estes incluem achados arqueológicos na antiga cidade de Histria, onde foram descobertas ânforas em que o vinho era guardado como oferenda sob o pavimento de um templo ou num túmulo enterrado.

Na Idade Média, o cronista sírio Paulo de Alepo, viajando com o patriarca Macário de Antioquia, escreveu sobre as «vinhas extraordinárias, a partir das quais é produzido um vinho notável» na zona de Babadag.

As vinhas únicas de Enisala, Sarichioi e Zebil, na encosta do planalto de Babadag, voltado para o mar Negro, apresentam solos de rendzina esqueléticos favoráveis à casta *cabernet* e, na parte sudoeste do planalto, as condições das vinhas como Dăeni, Agighiol e Valea Nucarilor são favoráveis à qualidade excecional de castas como a *riesling-italian* e a *merlot*.

Os vinhos tintos secos provenientes da casta *cabernet-sauvignon* da mais elevada qualidade são produzidos no norte de Dobruja, na encosta do planalto de Casimcea, voltado para o sistema lagunar Razelm-Sinoe, ao passo que, na encosta voltada para o Danúbio, são produzidos vinhos brancos secos e semissecos provenientes da casta *riesling-italian*, para além dos excelentes vinhos provenientes das castas *cabernet-sauvignon* e *merlot*.

Tudo isto, juntamente com a proximidade de grandes lagos e do delta do Danúbio, confere características especiais às uvas e aos vinhos produzidos nesta região, caracterizados por um título alcoométrico e acidez equilibrados, um extrato elevado e características sensoriais apreciadas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Na rotulagem dos vinhos, a denominação de origem controlada Babadag pode ser completada com uma das seguintes denominações vitícolas: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DTHE IENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Transformação, produção, acondicionamento, engarrafamento

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As uvas de vinho a partir das quais são obtidos os vinhos com denominação de origem Babadag podem ser transformadas na área delimitada correspondente ou em áreas limítrofes, na mesma unidade administrativa ou nas suas imediações. As uvas podem igualmente ser transformadas fora do perímetro da área delimitada, desde que as regras de produção estabelecidas no caderno de especificações sejam respeitadas durante o processo.

Os vinhos com a denominação de origem Babadag podem ser acondicionados e engarrafados em estabelecimentos situados na área delimitada abrangida pela denominação ou em áreas limítrofes, em estabelecimentos existentes na mesma unidade administrativa ou em unidades administrativas adjacentes. Os vinhos podem ser acondicionados e engarrafados fora do perímetro da área delimitada, desde que as regras de produção estabelecidas no caderno de especificações sejam respeitadas durante o processo.

Se a transformação das uvas e o acondicionamento e engarrafamento dos produtos vitivinícolas ocorrerem fora da área delimitada da denominação de origem, o produtor deve notificar o ONVPV [Instituto Nacional da Vinha e do Vinho] pelo menos 24 horas antes do início do processo tecnológico indicado na notificação, exceto se os centros de vinificação e/ou as instalações de engarrafamento pertencerem ao mesmo operador económico e se localizarem na unidade administrativa em que se situa a área abrangida pela denominação de origem, ou em distritos limítrofes (esse operador deve ser proprietário das vinhas, dos centros de vinificação e das instalações de engarrafamento ou explorá-los).

Hiperligação para o caderno de especificações

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