**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(C/2024/5858)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**„Babadag“**

**PDO-RO-A1424-AM01**

**Datum obvestila: 1. julij 2024**

**OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE**

1. **Dodane sorte vinske trte za pridelavo vina**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje nove sorte vinske trte, ki se lahko uporabljajo za pridelavo vin, in sicer bele sorte riesling de rhin, tămâioasă românească, crâmpoșie, traminer roz in viognier ter rdeče sorte vinske trte syrah, burgund mare, petit verdot in cabernet franc.

Spremenjena sta bila poglavje IV specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

2. **Vključitev novih organoleptičnih lastnosti vin**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje organoleptične lastnosti vin, pridelanih iz sort vinske trte, predpisanih za pridelavo, in sicer tako za bela (riesling de rhin, tămâioasă românească, crâmpoșie, traminer roz in viognier) kot za rdeča vina (syrah, burgund mare, petit verdot in cabernet franc).

Spremenjeno je bilo poglavje XI specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

3. **Sprememba donosa grozdja in vina**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da je bil povečan donos grozdja in vina, saj se je v vinogradih, ki so nastali pri programih prestrukturiranja/preusmeritve z uporabo izbranih klonov, pokazalo povečanje pridelanih količin grozdja in s tem vina. Zaradi tega je treba povečati največje vrednosti in hkrati zagotoviti, da se ohrani posebna kakovost kontrolirane označbe porekla.

Spremenjeni so bili poglavji V in VI specifikacije proizvoda ter točka 5.2 enotnega dokumenta.

4. **Preoblikovanje besedila o zahtevah za vinograde in kakovost pridelka**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena in preoblikovano je bilo besedilo o zahtevah glede nekaterih značilnosti vinogradov. Vključene so informacije o sortni čistosti, gostoti sajenja (najmanjše število trsov na hektar) in zeleni trgatvi.

Zato je bilo spremenjeno poglavje VIII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

5. **Dodana zahteva glede trgatve – raven sladkorja ob trgatvi grozdja**

V romunski nacionalni zakonodaji je opredeljena najnižja vsebnost sladkorja 230 g/l ob trgatvi za pridelavo vin, ki se lahko označijo s tradicionalnim izrazom DOC-CIB (kontrolirana označba porekla iz trgatve oplemenitenih jagod). Specifikacijo proizvoda je bilo zato treba spremeniti tako, da vključuje to zakonodajno določbo, saj lahko vsebnost sladkorja na območju označbe porekla doseže to raven. Zato je bilo treba to zahtevo vključiti za grozdje, potrgano za pridelavo vin s kontrolirano označbo porekla „Babadag“.

Spremenjeno je bilo poglavje VII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

6. **Navedba zahtev za predelavo grozdja ali obdelavo in stekleničenje vin**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje nekatere zahteve glede predelave grozdja ter obdelave in stekleničenja vin za razmejeno območje in sosednja območja.

Nekateri postopki se lahko izvajajo na sosednjih območjih, v že vzpostavljenih obratih v isti upravni enoti ali v obratih v sosednjih upravnih enotah. O tem je treba obvestiti pristojni organ.

Vina se lahko obdelajo in stekleničijo zunaj območja, ki je v sosedstvu razmejenega območja, če se med postopkom upoštevajo pravila o pridelavi iz specifikacije proizvoda.

Spremenjena sta bila poglavje IX specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

7. **Dodane tehnološke prakse za obdelavo nekaterih vin**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da na kratko vključuje podrobnosti o nekaterih tehnikah obdelave vina: pridelava vina rosé iz belega grozdja, belih vin iz rdečega grozdja, oranžnega vina iz belega grozdja in ledenega vina kot mirnega vina iz prezrelega grozdja, da se razširi nabor mirnih vrst vina, ki jih je mogoče pridelati iz belega in rdečega grozdja.

Spremenjena sta bila poglavje IX specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

8. **Dodani novi analitski/organoleptični parametri vin**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje nekatere določbe o analitskih in organoleptičnih lastnostih vin.

Zaradi jasnosti in ob upoštevanju, da se bodo začela pridelovati vina, za katera se zdi, da bo njihov volumenski delež alkohola večji od 15 %, kot je navedeno v predpisih, je bilo treba v specifikacijo proizvoda dodati določbo, da se volumenski delež alkohola poveča na največ 20 %, kot je navedeno v zakonodaji, kadar so vina pridelana brez obogatitve.

Dodani so posebni organoleptični parametri za sorte vinske trte, ki se zahtevajo za pridelavo.

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da so dodane zahteve glede vrst vina, ki se lahko pridelujejo in so razvrščena glede na vsebnost sladkorja, izraženo kot vsoto količine glukoze in fruktoze.

Spremenjena sta bila poglavje XI specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

9. **Preoblikovanje besedila o zahtevah glede trženja**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje neobvezno zahtevo glede označevanja, pri čemer so navedeni na primer vinorodni okoliš, posestvo ali priznanja, prejeta za pošiljke vina, izjemne letnike ali katere koli druge pomembne dogodke, povezane s pridelavo/trženjem vina.

Zaradi jasnosti so bila preoblikovana besedila nekaterih zahtev glede stekleničenja vin in besedila, ki se uporabljajo pri označevanju, tako da so skladne z nacionalnimi predpisi o označevanju.

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje zahtevo za vina, ki so zorela vsaj dve leti ali katerih skupni volumenski delež alkohola je enak ali večji od 13 % in za katera velja izvzetje glede mejnih vrednosti vsebnosti hlapnih kislin v belih in rdečih vinih.

Spremenjeno je bilo poglavje XII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

10. **Dodano ime tradicionalnega izraza iz nacionalne zakonodaje**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje tradicionalni izraz iz nacionalne zakonodaje, in sicer DOC-CIB („cules la innobilarea boabelor“, iz trgatve oplemenitenih jagod). Ta izraz se nanaša na vsebnost sladkorja ob trgatvi in se lahko uporabi pri označevanju, če je vsebnost sladkorja ob trgatvi vsaj 230 g/l.

Izraz DOC-CIB ureja nacionalna zakonodaja (Priloga 5 k odloku št. 732/2005 ministra za kmetijstvo in razvoj podeželja, kakor je bil spremenjen).

Spremenjeno je bilo poglavje XIII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

11. **Preoblikovanje besedila zahtev za neskladno vino**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da je bilo preoblikovano besedilo nekaterih zahtev za trženje vina, ki ni več skladno, poleg tega so bili opredeljeni koraki in zahteve, po katerih se lahko vino prerazvrsti zaradi neskladnosti.

Spremenjeno je bilo poglavje XIV specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

12. **Posodobitev kontaktnih podatkov pristojnega organa**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da so bili posodobljeni kontaktni podatki pristojnega organa, odgovornega za nadzor in upravljanje zaščitene označbe porekla.

Spremenjeno je bilo poglavje XV specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

13. **Navedba zahtev za spremembo specifikacije proizvoda**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da so jasno opredeljene zahteve, po katerih se lahko specifikacije proizvodov (vina) spremenijo, da bi bile skladne s pravnimi določbami za spremembo specifikacije proizvoda.

Spremenjeno je bilo poglavje XV specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Babadag

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

— 2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. Analitske in organoleptične lastnosti – bela vina/vina rosé

KRATEK OPIS

Mirna bela vina imajo skladno in uravnoteženo strukturo z dobrimi kislinami. Za njihov vonj so značilne sadne arome (agrumi, hruške, jabolka) s cvetličnimi notami cvetov vinske trte, sveže pokošene trave, bezga, lipe in akacije. Njihova barva sega od rumene do zelenkasto rumene, slamnato rumene in celo zlato rumene. Okus je saden in svež.

Mirna vina rosé imajo arome rdečega sadja, jagod, češenj in malin ter svež in osvežujoč okus. Lahko so lososno rožnate, vrtnično rožnate barve ali barve čebulne lupine.

Za suha vina so značilne mineralne in cvetlične arome ter arome breskve in limonove lupine. Vina z ostankom sladkorja imajo lahko medene, cvetlične in oljnate arome, z aromami zrelega rumenega sadja. Suha vina in vina z ostankom sladkorja imajo izjemen potencial, da se sčasoma razvijejo ter postanejo aromatično in strukturno kompleksna.

(Največji delež skupnega alkohola za vina, pridelana brez kakršne koli obogatitve, je do 20 vol. %.)

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. Analitske in organoleptične lastnosti

KRATEK OPIS

Mirna rdeča vina so polnega telesa, z dobro povezanimi tanini ter odtenki rubinasto rdeče, vijoličasto rdeče, opečnato rdeče in granatno rdeče barve. Imajo arome zelo zrelega rdečega sadja, suhih sliv in črnih gozdnih sadežev, starana vina pa imajo arome vanilje, kave, čokolade in začimb. Nekatera vina imajo lahko izjemno taninsko strukturo z izrazitimi tanini, ki dajejo koncentrirano aromo rdečega sadja. Dolg čas zorenja daje posebne lastnosti in začimbne note v kombinaciji z aromami vanilje. Staranje daje tudi poseben značaj z dobro povezanimi tanini.

(Največji delež skupnega alkohola za vina, pridelana brez kakršne koli obogatitve, je do 20 vol. %.)

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

3. Analitske in organoleptične lastnosti

KRATEK OPIS

Ledena vina so lahko bela, rose ali rdeča. Bela vina imajo zlato rumene odtenke, vina rosé so svetlo rožnata, rdeča vina so pa vijoličasto rdeča. Okus je poln, kremast, po mesnatem sadju (marelice, breskve), jagodah, robidnicah in prezrelih gozdnih sadežih.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Grozdje, iz katerega se pridelujejo vina z označbo porekla „Babadag“, se lahko predeluje na zadevnem razmejenem območju ali na sosednjih območjih v isti upravni enoti ali v njeni bližini. Grozdje se lahko predeluje tudi zunaj območja, ki je v sosedstvu razmejenega območja, če se med postopkom upoštevajo pravila o pridelavi iz specifikacije proizvoda.

Vina z označbo porekla se lahko obdelujejo in stekleničijo v obratih na razmejenem območju, ki ga zajema označba, ali na sosednjih območjih, v že vzpostavljenih obratih v isti upravni enoti ali v obratih v sosednjih upravnih enotah. Vina se lahko obdelajo in stekleničijo zunaj območja, ki je v sosedstvu razmejenega območja, če se med postopkom upoštevajo pravila o pridelavi iz specifikacije proizvoda.

Če predelava grozdja ter obdelava in stekleničenje vinskih proizvodov potekajo zunaj razmejenega območja označbe porekla, mora pridelovalec obvestiti ONVPV (državni urad za trto in vino) vsaj 24 ur pred začetkom tehnološkega postopka, navedenega v prijavi, razen če obrati za vinificiranje in/ali polnilnice pripadajo istemu gospodarskemu subjektu in so v upravni enoti, v kateri je območje označbe porekla, ali v sosednjih okrožjih (tak gospodarski subjekt mora imeti v lasti ali upravljati vinograde, obrate za vinificiranje in polnilnice).

2. Pridelovalni postopek

Pridelovalni postopek

Vinogradi, iz katerih se pridobiva grozdje za pridelavo vin z zaščiteno označbo porekla „Babadag“, morajo biti vsaj 85-odstotno sortno čisti;

— gostota zasaditve – najmanj 4 000 trsov na hektar,

— zelena trgatev – zmanjšanje števila grozdov v začetku dozorevanja (obarvanja jagod), kadar potencialna proizvodnja presega največje količine, dovoljene v skladu s specifikacijo proizvoda.

V vinogradih je treba zagotoviti učinkovito fitosanitarno zaščito in dobro zdravje grozdja, v deževnih jesenih, ko obstaja tveganje napada plesni, pa je priporočljivo, da se okoli grozdja delno odstrani listje na podlagah z bogato listno maso. Pri vinih s kontrolirano označbo porekla se v skladu z veljavno zakonodajo uporabljajo specifične metode, da se zagotovi kakovost, ki ustreza kategoriji kontrolirane označbe porekla.

5.2 *Največji donosi*

1. Sorte aligote, chardonnay, pinot gris, muscat ottonel, sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă, tămâioasă românească, crâmpoşie, columna, traminer roze, viognier

15 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Sorte cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, fetească neagră, syrah, burgund mare, petit verdot, băbească neagră, cabernet franc

14 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Sorte aligote, chardonnay, pinot gris, muscat ottonel, sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă, tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roze, viognier

   105 hektolitrov na hektar

4. Sorte cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, fetească neagră, syrah, burgund mare, petit verdot, băbească neagră, cabernet franc

   98 hektolitrov na hektar

5. Največji donos grozdja za ledeno vino (v kg/ha). Donos vina za ledeno vino (v hl/ha) je največ 18 % hl/ha in največ 30 % obranega grozdja.

   6 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Tulcea:

— mesto Babadag,

— podeželska občina Sarichioi – vasi Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil in Sabangia,

— podeželska občina Ceamurlia de Jos – vasi Ceamurlia de Jos in Lunca,

— podeželska občina Valea Nucarilor – vasi Agighiol, Valea Nucarilor in Iazurile,

— podeželska občina Peceneaga – vas Peceneaga,

— podeželska občina Ostrov – vas Ostrov,

— podeželska občina Dăeni – vas Dăeni,

— podeželska občina Turcoaia – vas Turcoaia,

— podeželska občina Jurilovca – vas Jurilovca,

— podeželska občina Baia – vas Baia;

okrožje Konstanca:

— podeželska občina Mihai Viteazu – vasi Mihai Viteazu in Sinoe,

— podeželska občina Istria – vasi Istria in Nuntași,

— podeželska občina Cogealac – vasi Cogealac, Tariverde in Fântânele.

7. **Sorte vinske trte**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc in troyen blanc

Burgund mare N – grosser burgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka in limberger

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă in serecsia

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in 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 in coada rândunicii

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

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Petit verdot N

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klăvner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz in petit syrah

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgășani

Viognier B – bergeron, barbin, rebolot, greffou, picotin blanc in vionnier

Viognier B – petit vionnier, viogne, galopine in vugava bijela

8. **Opis povezave**

*Povezava z razmejenim območjem*

Območje, razmejeno za kontrolirano označbo porekla „Babadag“, leži v morfostrukturni enoti osrednje Dobrudže, kjer je glavna kamnina, na kateri so nastala tla tega območja, puhlica, debela več kot 20 metrov. Tla imajo zelo dobre fizikalne in kemijske lastnosti, so prepustna, porozna in imajo srednje ilovnato-peščeno teksturo.

Prevladujejo tla iz razreda černozjomskih tal, ki so rahla, alkalna (pH od 8,0 do 8,2), z zmerno vsebnostjo kalcijevega karbonata, zalogo NPK in z razredom primernosti III, kar kaže na zelo dobre razmere za gojenje vinske trte. Povprečna globina podzemne vode je približno 10 m.

Povprečna letna temperatura je nekaj več kot 11 °C, letna količina padavin pa med 400 in 445 mm.

Razmejeno območje označbe porekla „Babadag“, ki leži v okrožju Tulcea, nedaleč od jezera Razelm, združuje vinograde na gričevnatih območjih, kot so Jurilovca, Sarichioi in Valea Nucarilor.

Območje je bogato z arheološkimi najdbami iz 4. in 5. stoletja pr. n. št., ki dokazujejo, da je bila gojena vinska trta. To so med drugim arheološka odkritja v starodavnem mestu Histria, kjer so bile pod tlemi templja ali v grobnici najdene amfore, v katerih je bilo shranjeno vino kot daritev.

V srednjem veku je sirski kronist Pavel iz Alepa, ki je potoval s patriarhom Makarijem iz Antiohije, pisal o „izjemnih trtah, iz katerih se prideluje izjemno vino“, s katerimi se je srečal na območju Babadaga.

Vinorodni kraji Enisala, Sarichioi in Zebil na strani planote Babadag, ki je obrnjena proti Črnemu morju, imajo skeletna tla rendzina, ugodna za cabernet, na jugozahodni strani planote pa so razmere v vinorodnih krajih, kot so Dăeni, Agighiol in Valea Nucarilor, ugodne za izjemno kakovost sort, kot sta riesling italian in merlot.

Suha rdeča vina cabernet sauvignon najvišje kakovosti se pridelujejo v severni Dobrudži na strani planote Casimcea, ki je obrnjena proti lagunskemu sistemu Razelm-Sinoe, medtem ko se na strani, ki je obrnjena proti Donavi, poleg odličnih vin cabernet sauvignon in merlot proizvajajo tudi suha in polsuha bela vina riesling italian.

Vse to, skupaj z bližino velikih jezer in delte Donave, daje grozdju in vinom, proizvedenim na tem območju, posebne lastnosti, za katere so značilni uravnotežen delež alkohola in kislin, visoka stopnja ekstrakta in cenjene senzorične lastnosti.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

*Tržni pogoji*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin se lahko kontrolirana označba porekla „Babadag“ dopolni z imenom enega od naslednjih vinorodnih krajev: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

*Predelava, proizvodnja, obdelava, stekleničenje*

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Grozdje, iz katerega se pridelujejo vina z označbo porekla „Babadag“, se lahko predeluje na ustreznem razmejenem območju ali na sosednjih območjih v isti upravni enoti ali v njeni bližini. Grozdje se lahko predeluje tudi zunaj območja, ki je v sosedstvu razmejenega območja, če se med postopkom upoštevajo pravila o pridelavi iz specifikacije proizvoda.

Vina z označbo porekla „Babadag“ se lahko obdelajo in stekleničijo v obratih na razmejenem območju, ki ga zajema označba, ali na sosednjih območjih, v že vzpostavljenih obratih v isti upravni enoti ali v že vzpostavljenih obratih v sosednjih upravnih enotah. Vina se lahko obdelajo in stekleničijo zunaj območja, ki je v sosedstvu razmejenega območja, če se med postopkom upoštevajo pravila o pridelavi iz specifikacije proizvoda.

Če predelava grozdja ter obdelava in stekleničenje vinskih proizvodov potekajo zunaj razmejenega območja označbe porekla, mora pridelovalec obvestiti ONVPV (državni urad za trto in vino) vsaj 24 ur pred začetkom tehnološkega postopka, navedenega v prijavi, razen če obrati za vinificiranje in/ali polnilnice pripadajo istemu gospodarskemu subjektu in so v upravni enoti, v kateri je območje označbe porekla, ali v sosednjih okrožjih (tak gospodarski subjekt mora imeti v lasti ali upravljati vinograde, obrate za vinificiranje in polnilnice).

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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