

CAIET DE SARCINI
privind producerea vinurilor cu indicație geografică
„DEALURILE OLTENIEI”

I. Definiție

Vinul cu indicație geografică „Dealurile Olteniei” se obține din struguri recoltați de pe plantații de viță de vie situate în arealul consacrat acestei destinații, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul Caiet de sarcini, care este întocmit potrivit prevederilor legale.

II. Legătura cu mediul geografic

Calitatea vinurilor cu indicație geografică “Dealurile Olteniei” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie.

Sub aspect meteorologic, aici există o cantitate mare de radiație solară, resurse heliatermice bogate iar precipitațiile atmosferice însumează cantitățile medii cele mai reduse din țară.

Toate condițiile oferite de mediul natural, cu precădere cele pedologice și heliatermice sunt deosebit de favorabile culturii viței-de-vie și obținerii de vinuri cu indicație geografică.

Datorită apropierii de fluviu, fâșia de sol cuprinsă între Munții Carpați și Dunăre, reușesc să imprime caracteristici unice vinurilor din arealul delimitat al indicației geografice „Dealurile Olteniei”.

Plantațiile sunt așezate pe pante deschise, în vaste amfiteatre cu orientare sudică, estică și vestică. Se înregistrează o medie anuală de expunere solară de 1.550 de ore, iar temperaturile adunate zi-de-zi, din aprilie până în septembrie, totalizează o medie de 3.340°C. Vânturile sunt calme, ploile liniștite. Solul, brun-roșcat, fertil, își are originea în geomorfologia Piemontului Getic.

Solurile de pe terenurile de platformă sunt caracterizate prin prezența luvisolurilor albe, planosolurilor și solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanților și pe terase s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanți sunt soluri brune eu-mezobazice și regosoluri. Solurile brun-roșcate apar pe terase.

Temperatura medie anuală și temperatura medie a celor mai călduroase luni din vara (iulie sau august) semnifică mari disponibilități heliatermice, nivelul temperaturilor din lunile august și septembrie asigurând totodată o excelentă maturare a strugurilor, capabili să acumuleze conținuturi considerabile de zaharuri în boabe, mai ales când aceștia se recoltează târziu sau la stafidire.

Regimul pluviometric este moderat, el asigurând alături de insolația îndelungată și de temperaturile ridicate, garanția unei bune biosinteze a antocianilor și aromelor în pielea boabelor la soiurile consacrate roșii sau aromate.

Învelișul de sol din indicația geografică Dealurile Olteniei, situată pe solul zonal brun-ruginiu, este deosebit de variat, stratificațiile geo-pedologice fiind dominate de solurile brun-roșcate, roșii litice, brune eumezobazice, litosoluri, regosoluri.

Vitisolurile de pe cuprinsul indicației geografice Dealurile Olteniei se remarcă prin favorabilitatea lor ridicată, de realizarea în întregime a cerințelor viței de vie în apa și hrană, în majoritatea anilor climatici.

Vocația pedoclimatică a arealului, ca expresie a pretabilității terenului pentru soiurile destinate obținerii vinurilor roșii cu indicație geografică este remarcabilă.

Datele statistice din anul 1899 consemnează faptul ca Oltenia detțnea in cele 5 judete ale sale (Dolj, Mehedinti, Romanati, Valcea si Gorj) 30% din suprafața viticolă a României, din 32 de județe, numai județele Dolj, Mehedinți și Romanați producând 34% din cantitatea totală de vin roșu.

G. N. Nicoleanu aprecia în anul 1900 că Podgoriile Severinului și Podgoriile Drîncei reprezentau centrele cele mai renumite, din întreaga țară, pentru finețea vinurilor roșii, excelente, pe care le produceau soiurile Pinot Noir și Merlot.

Calitatea ireproșabilă a vinurilor roșii se datora în egală măsură soiurilor cultivate și cadrului natural, în special terenului, cu pante bine expuse.

Solul este permeabil, argilo-nisipos, iar subsolul este argilos de culoare roscată “cu mici pietricele prin el” creind condiții excelente pentru creșterea și rodirea viței, iar ‘incluziunile ferimanganice’ au influențe remarcabile pentru acumularea substanțelor colorante (Dinu, 1998).

Acest ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează cultivarea viței de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru “Dealurile Olteniei”. Producțiile de struguri prin plantațiile amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu indicație geografică.

III. Delimitarea teritorială

Arealul delimitat pentru indicația geografică ”Dealurile Olteniei” se încadrează în zonele viticole CI și CII .

I. ZONA VITICOLĂ CI

jud. Olt

- Com. Iancu Jianu - satul Iancu Jianu;
- Com. Oboga - satul Oboga;
- Com. Strejești - satul Strejeștii de Sus, Colibași
- Com. Cârlogani - satul Cârlogani;
- Com. Pleșoiu - satul Schitu din Deal.
- Localitatea Piatra-Olt
- Com. Bistrița Nouă - sat Bistrița Nouă

jud. Vâlcea

- Municipiul Drăgășani - localități: Drăgășani, Zlătărei, Zărneni, Valea Caselor; Bârsanu, Capu Dealului;
- Com. Sutești - satele Sutești, Mitrofani, Verdea, Racu, Izvoarașu, Mazili,

Boroșești

- Com. Ștefănești - satele Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;
- Com. Prundeni - satele Prundeni, Călina, Zăvideni;
- Com. Lungești - Lungești, Carcadiești, Fumureni, Stănești – Lunca
- Com. Orlești - satele Procopoaia, Scaioși, Orlești, Silea;
- Com. Scundu - satele Scundu, Avrămești, Blejani, Crângu
- Com. Olanu - satele Olanu, Casa Veche, Cioboți
- Com. Ionești - satele Fișcălia, Ionești
- Com. Crețeni - satele Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;
- Com. Gușoeni - satele Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;
- Com. Amărăști - satele Nemoiu, Padina, Amărăști, Palanga, Mereșești, Teiul
- Com. Glăvile - satele Glăvile, Olteanca, Jaroștea, Voiculeasa, Aninoasa
- Com. Șușani - satele Șușani, Ușurei, Stoiculești, Sârbi, Râmești
- Com. Mădulari - satele Mădulari, Bănțești, Bălșoara, Mamu, Dimulești
- Com. Tetoiu - satele Tetoiu, Țepești;
- Com. Stănești - satele Stănești, Linia Dealului;
- Com. Fântărești - satele Fântărești, Giulești, Dejoi, Seciu, Becșani;
- Com. Măciuca - satele Oveselu, Bocșa, Zăvoieni, Măciuceni, Botorani,

Măldărești

- Com. Valea Mare - satele Valea Mare, Pietroasa, Delureni, Mărgineni

- Com. Făurești
- Com. Laloșu
- Com. Zătreni
- Com. Iancu Jianu
- Com. Oboga
- Com. Strejești
- Com. Cârlogani
- Com. Pleșoiu
- satele Budești
- satele Laloșu Bălcești Bălcești Gorunești
- satele Zătreni, Lăcusteni
- satul Iancu Jianu;
- satul Oboga;
- satul Strejeștii de Sus, Colibași
- satul Cârlogani;
- satul Schitu din Deal.

jud. Dolj

- Localitatea: Craiova
- Com. Șimnicu de Sus;
- Com. Coșoveni
- Com. Leu
- Com. Dioști
- Com. Scăești
- Com. Coțofenii din Dos
- Com. Almăj
- Com. Brădești
- Comuna Ișalnița
- Com. Melinești
- Com. Goiești
- Com. Secu
- Com. Seaca de Pădure
- Com. Predești
- Com. Breasta
- Com. Gogoșu
- Com. Botoșești Paia - sat Botoșești Paia;
- Com. Brabova
- Com. Grecești
- Com. Cernătești
- Com. Argetoaia
- Com. Simnicu de Jos;
- satele Șimnicu de Sus, Duțulești
- satele Coșoveni, Cârcea;
- sat Leu;
- satele Dioști, Ciocănești;
- sat Valea lui Pătru;
- sat Mihăița
- satele Almăj, Coțofenii din Față;
- sat Brădești;
- sat Ișalnița;
- sat Melinești, Negoiești, Bodăiești;
- sat Goiești
- sat Secu;
- satele Seaca de Pădure, Veleni;
- satele Predești, Pleșoi;
- satele Breasta, Valea Lungului;
- satele Gogoșu, Ștefănel;
- sat Brabova;
- satele Grecești, Bărboi;
- sat Cernătești;
- satele Argetoaia, Baranu, Leordoasa, Piria, Malumnic, Iordăchești, Berbeșu
- Localitatea: Segarcea
- Com. Segarcea;
- Com. Podari
- Com. Calopăr
- Com. Drănic
- Com. Lipovu
- Com. Valea Stanciului
- Com. Cerăt
- satele Podari, Livezi;
- satele Calopăr, Belcinu;
- satele Drănic, Padea;
- satele Lipovu, Lipovu de Sus;
- sat Valea Stanciului;
- satele Cerăt, Malaica;

II. ZONA VITICOLĂ CII

jud. Mehedinți

- Localitatea: Drobeta Turnu Severin
- Com. Șimian
- Com. Izvoru Bârzii
- Com. Malovăț
- Com. Breznița-Ocol
- Com. Prunișor
- Com. Corcova
- Com. Broșteni
- Com. Florești
- satele Poroina, Erghevița, Cerneți;
- satele Izvoru Bârzii, Halânga;
- satele Malovăț, Colibași, Lazu, Negrești;
- satele Breznița-Ocol, Șușița;
- sat Prunișor;
- satele Corcova, Pârvulești, Gârbovățu de Jos, Imoasa, Jirov;
- satele Broșteni, Căpățânești, Lupșa de Jos, Meriș;
- sat Florești;

- Com. Căzănești
 - Com. Șișești
 - Com. Ilovăț
 - Com. Greci
 - Com. Oprișor
 - Com. Punghina
 - Com. Bălăcița
 - Com. Bâcleș
 - Com. Dumbrava
 - Com. Dârvari
 - Com. Obârșia de Câmp
 - Com. Cujmir
 - Com. Vânători
 - Com. Vlădaia
 - Com. Padina
 - Com. Corlățel
 - Loc. Vânju Mare
 - Traian - Com. Livezile
 - Com. Rogova
 - Com. Vânjuleț
 - Com. Devesel
 - Com. Poroina Mare
- sat Căzănești, Severinești, Valea Cosustei, Valea Alunului;
 - sat Șișești;
 - sat Ilovăț;
 - sat Greci
 - satele Oprișor, Prisăceaua;
 - satele Punghina, Drincea, Satu Nou;
 - satele Bălăcița, Dobra, Gvardinița;
 - sat Bâcleș;
 - sat Dumbrava de Jos;
 - sat Dârvari;
 - satele Obârșia de Câmp, Izimșa;
 - sat Cujmir;
 - sat Vânători;
 - satele Vlădaia, Scorila, Almăjel, Ștircovița;
 - sat Padina Mare;
 - satele Corlățel, Valea Anilor;
 - satele Vânju Mare, Nicolae Bălcescu, Orevița Mare, Bucura,
 - satele Livezile, Valea Izvorului, Izvorul Aneștilor;
 - satele Rogova, Poroinița;
 - satele Vânjuleț, Hotărani;
 - sat Scapău
 - satele Poroina Mare, Fântânile Negre, Șipotu;

Jud. Dolj

- Com. Plenița
 - Com. Caraula
 - Com. Vârtop
 - Com. Izvoare
 - Com. Perișor
 - Com. Giubega
 - Com. Vela
 - Com. Radovan
 - Com. Orodel
 - Com. Cetate
 - Com. Unirea
 - Com. Moțăței
 - Com. Maglavit
 - Com. Galicea Mare
 - Com. Afumați
- sat Plenița;
 - sat Caraula;
 - sat Vârtop;
 - sat Izvoare;
 - sat Perișor;
 - sat Giubega;
 - satele Vela, Gubauceca, Bucovicior;
 - sat Radovan;
 - satele Orodel, Cornu, Teiu
 - sat Cetate
 - sat Unirea
 - satele Moțăței, Dobridor
 - satele Maglavit, Hunia
 - sat Galicea Mare
 - satele Afumați, Boureni

jud. Gorj

- Com. Scoarța
 - Com. Runcu
 - Com. Bălănești
 - Com. Crușeț
 - Com. Turburea
 - Com. Stoina
 - Com. Căpreni
 - Com. Stejari
 - Com. Hurezani
- satele Scoarța, Pișteștii din Deal, Bobu;
 - satele Dobrița, Bălțișoara, Bâlta, Valea Mare;
 - satele Bălănești, Glodeni, Voiteștii din Deal;
 - satele Crușeț, Slămnești, Văluța, Slăvuța;
 - satele Poiana, Cocorova, Șipotu;
 - satele Stoina, Ciorari, Mielușei;
 - satele Căpreni, Dealu Spirei;
 - satele Stejari, Băcești, Dealu Leului, Piscoiu;
 - satele Hurezani, Busuioci;

IV. Soiurile de struguri

- **Soiuri albe:** Chardonnay, Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Tămâioasă roz, Crâmpoșie selecționată, Saint Emilion, Viognier .

- **Soiuri roșii/rose:** Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir, Syrah, Burgund Mare, Băbească Neagră, Dornfelder, Sangiovese, Zinfandel, Marcelan, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Franc.

V. Producția de struguri (maxim kg/ha)

Denumire soiuri pentru producția de vin cu indicația geografică "Dealurile Olteniei"	Producția de struguri (kg/ha)
Pinot gris, Riesling italian, Riesling de Rhin	15000
Fetească albă, Fetească regală, Crâmpoșie selecționată,	15000
Chardonnay, Sauvignon	13000
Saint Emilion	15000
Viognier	10000
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Tămâioasă roz	12000
Merlot, Băbească Neagră, Burgund Mare	17000
Cabernet Sauvignon, Novac, Negru de Drăgășani, Dornfelder, Marcelan	15000
Sangiovese, Pinot Noir, Syrah, Zinfandel	13000
Fetească Neagră	12000
Touriga Nacional	10000
Touriga Franca	10000
Cabernet Franc	10000

Cantitățile descrise în tabelul de mai sus, sunt randamentele viticole maxime. În conformitate cu normele tehnice de producere și comercializare a vinurilor cu indicație geografică, în anii favorabili, se admite o depășire de maxim 10% a producțiilor maxime la hectar descrise mai sus.

VI. Randamentul în vin

Funcție de tehnologia de vinificație utilizată la producerea vinului, de caracteristicile soiurilor, de potențialul calitativ al strugurilor recoltați, randamentele maxime la hectar sunt:

Denumire soiuri pentru producția de vin cu indicația geografică "Dealurile Olteniei"	Randament în vin hl/ha
Pinot gris, Riesling italian, Riesling de Rhin	110
Fetească albă, Fetească regală, Crâmpoșie	110

selecționată,	
Chardonnay, Sauvignon	97
Saint Emilion	97
Viognier	65
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Tămâioasă roz	87
Merlot, Băbească Neagră, Burgund Mare	125
Cabernet Sauvignon, Novac, Negru de Drăgășani, Dornfelder, Marcelan	110
Sangiovese, Pinot Noir, Syrah, Zinfandel	95
Fetească Neagră	90
Touriga Nacional	65
Touriga Franca	65
Cabernet Franc	65

VII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor viticole

- densitatea plantației este de minim: 3 000 plante/ha;
- încărcătura de rod: între 10 și 40 de ochi/butuc, funcție de: densitatea plantației, fertilitatea solului, resursele helio-termice și pluviometrice și nu în ultimul rând funcție de destinația producției - forma de conducere: semitulpina cu cap înălțat cu unu sau două brațe, după caz.
- irigare – acolo unde condițiile pedo-climatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătură, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin această practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- fertilizare – se va face cu produse de natură organică sau prin fertilizare chimică în limita menținerii unui nivel optim de nutrienți pentru plantația în cauză ținându-se cont de rezerva din sol;

VIII. Calitatea strugurilor la recoltare

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantațiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri și starea de sănătate a strugurilor. Simultan se face și evaluarea cantităților estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare și de vinificație.

Recepția calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor în centrul de vinificație în care se face procesarea acestora sau în locul unde se realizează transformarea strugurilor în mustuală sau must ce vor fi transportate apoi la centrul de vinificație, prin:

1. determinarea exactă a cantității recepționate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentrației de zahăr a fiecărei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităților (struguri aparținând altor soiuri, impurități mecanice, etc)

Funcție de produsul vinicol ce se dorește a fi obținut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziționarea de struguri de vin, mustuală sau must, după caz, de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislației în vigoare. Strugurii provenind din achiziții se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantației înainte de recoltare prin delegați numiți în această sens de către producător, fie la momentul recepției la centrul de vinificație, respectând aceleași reguli ca cele folosite pentru producția proprie de struguri.

IX. Tehnologia de obținere a vinurilor

a) Tehnologia de vinificație a vinurilor roșii

Înainte de dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor se poate face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea (opțional) și zdrobirea strugurilor (opțional), macerarea/fermentarea pe boștină în echipamente specifice cu sau fără adaos de enzime pectolitice de extracție, termomacerare, urmată de scurgere, presare și fermentare în recipiente până la obținerea produselor vinicole dorite. Pentru obținerea vinurilor roșii seci vinul se poate menține pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declanșarea și finalizarea fermentației malolactice cu sau fără adaos de preparate speciale de bacterii malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecția cu anhidridă sulfuroasă.

În cazul obținerii vinurilor roșii cu rest de zahăr, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu permis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificație sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roșii seci.

b) Tehnologia de vinificație a vinurilor rosé

Se aplică aceeași tehnologie de mai sus, cu mențiunea că se scurtează perioada de macerație, în funcție de intensitatea colorantă urmărită pentru produsul vinicol respectiv, iar după scurgerea mustului de pe boștină se poate aplica aceeași tehnologie ca la obținerea vinurilor albe.

a) Tehnologia de vinificație a vinurilor albe

După descarcarea strugurilor se poate face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, scurgerea și presarea mustuielii, urmată de deburbarea și stocarea acestora în recipientii de fermentare.

La vinurile albe seci se poate menține vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea pritocului și de administrarea de anhidridă sulfuroasă în vederea realizării protecției vinului.

La vinurile albe cu rest de zahăr se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu admis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.

Ulterior, atât pentru vinurile seci cât și pentru cele cu rest de zahăr, se efectuează după caz, clarificarea vinurilor rezultate și separarea acestora de depozitul astfel format.

Pentru obținerea vinurilor aromate și semiaromate se face macerație pe boștină, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Pentru toate categoriile de produse vinicole cu indicația geografică "Dealurile Olteniei", se are în vedere monitorizarea următorilor parametri:

- respectarea coroborată a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentație;
- bunul mers al fermentației alcoolice și după caz al fermentației malolactice;
- igiena utilajelor și a spațiilor de depozitare precum și a centrelor de vinificație;

Depozitarea produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întrunește condițiile de igienă și siguranță alimentară.

Este admisă maturarea produselor vinicole în recipiente din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum și administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.

Tratamentele, corecțiile de compoziție ale musturilor și vinurilor, precum și restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor legale în vigoare, iar acolo unde legea nu distinge se fac prin tehnici și metode tradiționale fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.

X. Practicile oenologice admise

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează în conformitate cu legislația în vigoare.

XI. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea lor în consum

a). **Caracteristici analitice** trebuie să corespundă legislației în vigoare.

- tărie alcoolică dobândită de: minim 10% vol.
- aciditate totală (acid tartric): minim 4 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic):
18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- extract sec nereducător: minim 17g/l, pentru vinurile albe și roze
- extract sec nereducător : minim 19 g/l, pentru vinurile roșii
- dioxid de sulf total, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l.

b) **Caracteristici organoleptice**

Examinarea vizuală: după caz, se pot urmări următoarele elemente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, culoarea, defectele

Aprecierea olfactivă directă și retronazală: după caz, se pot urmări următoarele elemente: aromă, buchet, intensitate, persistența, defecte de miros;

Senzația gustativă: după caz, se pot urmări următoarele elemente: intensitate, persistență, savoare, astringență, catifelare, corpolență, extractivitate, onctuozitate, defecte

1. *Chardonnay:*

Aspect: limpede cu luciu

Culoare: de la incolor – verzui la galben pai

Miros: de la fructe exotice și note minerale la vanilie și unt

Gust: plăcut, echilibrat, destul de corpulent

2. *Fetească albă:*

Aspect: limpede cu luciu

Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui

Miros: de la floral și fructe exotice la vanilie și mineral

Gust: plăcut, echilibrat,

3. *Fetească regală:*

Aspect: limpede cu luciu

Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui

Miros: de la floral și fructe exotice la vanilie și mineral

Gust: plăcut, echilibrat

4. *Pinot Gris:*

Aspect: limpede cu luciu

Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui

Miros: de la floral și fructe exotice la mineral

Gust: plăcut, echilibrat

5. Riesling:

Aspect: limpede cu luciu

Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui

Miros: de la mineral la floral și fructe exotice

Gust: plăcut, echilibrat

6. Sauvignon:

Aspect: limpede cu luciu

Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui

Miros: de la floral și fructe exotice la vanilie și mineral

Gust: plăcut, echilibrat

7. Muscat Ottonel :

Aspect: limpede

Culoare: de la ușor gălbui până la galben auriu

Miros: floral și fructe exotice

Gust: plăcut, echilibrat

8. Viognier :

Aspect: limpede

Culoare: alb-gălbuie, cu nuanțe verzui

Miros: parfum specific, cu aromă discretă de fructe exotice

Gust: vin lejer cu aciditate medie, gust vioi și răcoritor

10. Tămâioasă Românească:

Aspect: limpede

Culoare: de la ușor gălbui până la galben auriu

Miros: floral și fructe exotice

Gust: plăcut, echilibrat

11. Crâmpoșie selecționată:

Aspect: limpede

Culoare: alb-gălbuie, cu nuanțe verzui

Miros: parfum specific, cu aromă discretă de fructe proaspete

Gust: vin lejer cu aciditate ridicată, gust racoritor,

12. Cabernet Sauvignon:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii la vegetal cu note de vanilie și ciocolată

Gust: puternic, corpulent

13. Marcelan

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii la vegetal cu note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

14. Fetească Neagră:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii la prune uscate cu note de vanilie și ciocolată

Gust: fin, echilibrat

15. Merlot:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii la prune uscate cu note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

16. Negru de Drăgășani:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

17. Novac:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

18. Pinot Noir:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu pal la roșu rubiniu intens

Miros: de la flora și fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: fin, plăcut, rotund, echilibrat

19. Syrah:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii și condimente până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

20. Burgund Mare:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

21. Băbească Neagră:

Aspect: limpede

Culoare: roșu rubiniu

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

22. Sangiovese:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

23. Dornfelder:

Aspect: limpede

Culoare: roșu intens

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

24. Zinfandel :

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu pal la roșu rubiniu intens

Miros: de la flora și fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: : fin, plăcut, rotund, echilibrat

25. Touriga Nacional:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: arome intense de fructe de pădure

Gust: puternic, taninos și bine structurat

26. Touriga Franca:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: arome intense de fructe de pădure

Gust: relativ taninos, fără a avea un corp deosebit.

XII. Condițiile de comercializare

Procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea vinurilor

Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu indicația geografică „Dealurile Olteniei”, se poate face în unitățile din arealul delimitat al indicației geografice sau în cele din arealul învecinat, în unitățile existente în aceeași unitate administrativă teritorială sau în cele existente în unitățile administrative teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate. În situațiile astfel enumerate, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. (în cazul în care nu este constituită o asociație reprezentativă în areal) o notificare în acest sens.

Produsele viticole ce poartă indicația geografică “Dealurile Olteniei” trebuie să respecte următoarele condiții:

1. Vinurile cu indicație geografică “Dealurile Olteniei” pot fi comercializate numai îmbuteliate, în orice recipient utilizat în acest scop și admis de legislația în vigoare. Capacitatea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri.

Închiderea acestora se face cu materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu indicație geografică “Dealurile Olteniei” este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opțională.

2. Etichetarea vinurilor cu indicație geografică “Dealurile Olteniei” se va face conform legislației în vigoare.

XIII. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică și certificarea lor

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică “Dealurile Olteniei” este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul indicației geografice; această Comisie este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică și disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicație geografică cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitativă a lotului de vin;
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.

Vinurile care au fost certificate de către Comisiile de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică „Dealurile Olteniei”.

XIV. Declasarea vinului cu indicație geografică “Dealurile Olteniei”

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei mențiuni rezervată vinurilor cu indicație geografică.

Procedura de declasare a vinurilor cu indicație geografică este deschisă la:

- a) Cererea producătorului;

b) În cadrul Comisiei de examinare calitativă a vinurilor;

Agentul economic cărui i s-a declassat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa O.N.V.P.V. Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestației. Agentul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V.

În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea indicației geografice “Dealurile Olteniei” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Controlul anual al vinului efectuat de către O.N.V.P.V., se realizează prin:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., se realizează prin eșantionare și control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru indicația geografică “Dealurile Olteniei”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.