

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea**  
**vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată**  
**„DEALU MARE”**

**I. Definiție**

Denumirea de origine controlată „DEALU MARE” se atribuie vinurilor spumante de calitate cu D.O.C.obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

**II. Leătura cu aria geografică**

Vinurile spumante de calitate cu denumire de origine controlată Dealu Mare își datorează calitatea și caracteristicile în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani. Acestea sunt obținute din materie prima care provine exclusiv din aria geografică delimitată, conform prezentului caiet de sarcini, din soiurile nominalizate aparținând speciei *Vitis vinifera* și sunt produse în această arie geografică.

**Localizare geografică.** Podgoria Dealu Mare se încadrează în zona dealurilor subcarpaților meridionali, cuprinzând colinele și depresiunile situate între râul Teleajen la vest și râul Buzău la est.

Podgoria este delimitată la nord de zona dealurilor înalte și a pădurilor, iar la sud printr-o limită care corespunde, pentru centrul viticol Valea Călugărească cu șoseaua națională Ploiești – Buzău și care, începând de la Urlați către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanță de 2-3 km nord de șosea.

Ca așezare, podgoria Dealu Mare este cuprinsă între paralelele 44°59' - 45°32' latitudine nordică și 26°02' - 27°00' longitudine estică.

Din punct de vedere geomorfologic, ea face parte din marea unitate a subcarpaților de curbura, în cuprinsul căreia plantațiile viticole ocupă versanții colinelor și depresiunile acestora.

Masivul viticol se întinde pe o lungime de cca 65 km și are o lățime ce variază între 3 și 12 km.

Sub aspect administrativ, podgoria se situează pe teritoriul județelor Prahova și Buzău.

Existența viilor pe acest teritoriu este confirmată de săpăturile arheologice, resturile ceramice și toponimia care atestă prezența plantațiilor viticole din cele mai vechi timpuri.

Primele documente scrise despre existența culturii viței de vie în această parte a țării datează din secolele XIV și XV. Din aceste documente reiese că Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei și Valea Popii erau localități cunoscute și apreciate pentru calitatea vinurilor pe care le produceau.

Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun că producea un vin „*uleios, tare și durabil*”, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări.

De-a lungul timpului, cultura viței de vie a devenit o tradiție, care s-a transmis din generație în generație, ea făcând parte din modul de viață al satelor de podgoreni.

Viile reprezintă un mod de valorificare economică a terenurilor mai puțin fertile ale dealurilor, dar și un mod de protecție a mediului înconjurător și de punere în valoare a acestuia, fără a-i afecta integritatea.

Vinurile albe spumante de calitate din Podgoria Dealu Mare se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimată de expoziția sud-estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

Vinurile roșii spumante de calitate obținute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească și Urlați, unde influența solurilor brun - roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, în alte centre

renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Merei, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimare de un plus al resurselor helioterme și de solurile cu textură ușoară.

**Cadrul natural.** Litologia este reprezentată prin faciesuri aparținând atât levantinului cât și vilafranchianului, cu succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, din care s-au format sedimente de solificare, alcătuite din argile, luturi, nisipuri și pietrișuri.

**Solurile.** În cadrul podgoriei se întâlnește o mare diversitate de soluri, datorită, atât frământărilor pe care le-a suferit regiunea, cât și fenomenului de eroziune, care se produce foarte activ.

Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roșii, marne și în proporție mai redusă pe nisipuri fine roșcate. Aceste soluri, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, sunt foarte indicate pentru cultura soiurilor pentru vinuri roșii.

Solurile din partea estică a masivului au la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș format din fragmente de roci cristaline, lehmuri și löess.

Ca tip genetic, spre vest predomină solurile brun-roșcate de pădure erodate iar în zona de est rendzinele, pseudorendzinele și, în măsură mai mică, solurile nisipoase solificate. În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate.

**Relieful.** Cercetările geologice arată că masivul Dealu Mare a luat înfățișarea pe care o are astăzi la sfârșitul pliocenului (subetajul Levantin), în urma ultimelor mișcări tectonice de ridicare ale munților Carpați. În anumite locuri, pe versanți, depozitele levantice apar la zi.

Masivul deluros este brăzdat de numeroase văi cu deschidere generală spre sud-est, care delimitează o serie de dealuri aproape paralele, a căror altitudine variază între 134 – 170 m la limita dinspre câmpie și 460 – 550 m în zona dealurilor mai înalte.

Orientarea generală a văilor pe direcția N – S crează condiții foarte favorabile culturii viței de vie, care ocupă ambii versanți ai dealurilor. Expoziția predominantă a versanților este cea sudică, sud – estică și sud – vestică.

Cultura viței de vie se face, în cea mai mare parte, pe versanții a căror pantă variază între 8% și 30% și în măsură mai mică pe pante cu înclinații mai mari.

Evoluția reliefului tinde spre adâncirea văilor și accentuarea pantelor prin intensificarea procesului de eroziune, care crește spre centrul și limita vestică a podgoriei.

**Hidrografia.** Râurile principale (Buzău, Cricovul Sărat, Teleajenul) au debite importante chiar și în sezoanele cu precipitații reduse, iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse și un regim torențial de scurgere. În ansamblu putem considera ca podgoria dispune de rezerve suficiente de apă, de bună calitate.

**Climatul.** Datele meteorologice înregistrate pe o perioadă de 30 de ani arată că temperatura medie anuală oscilează în partea de vest a podgoriei în jurul valorii de 10,8°C iar în partea de est în jurul valorii de 11,2°C.

Iernile sunt relativ scurte, iar frigul devine mai intens în ianuarie și în prima jumătate a lunii februarie. Temperatura medie a celei mai reci luni (ianuarie) este de -2,1°C, oscilând între -9,5°C și +4,3°C.

Ultimul îngheț de primăvară se realizează în jurul datei de 10 aprilie iar primul îngheț de toamnă se realizează în medie la 30 octombrie. Intervalul fără îngheț este în medie, de 202 zile.

Temperatura medie a lunii celei mai călduroase (iulie) este de +22,4°C, prezentând variații cuprinse între +20,7°C și +25,6°C.

Numărul zilelor cu temperatura medie peste 10°C oscilează între 175 - 226.

Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 și 4040.

În general, resursele helioterme din podgoria Dealu Mare sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie.

Podgoria beneficiază de adăpostul pe care îl oferă dealurile subcarpatice, care cresc treptat în altitudine, formând un paravan împotriva curenților reci, care vin din direcțiile nord, nord – vest și nord – est.

Regimul precipitațiilor este mai bogat în partea de vest a podgoriei -587,7 mm și descrește spre est -508 mm.

Apa care se înmagazinează în sol în timpul iernii favorizează în prima parte a perioadei de vegetație creșterea intensă a lăstarilor, iar ploile de la începutul verii stimulează creșterea boabelor. În faza de maturare a strugurilor (lunile august – septembrie) precipitațiile sunt mai reduse, favorizând coacerea.

Ploile de vară sunt uneori cu caracter torențial, provocând erodarea orizontului cu humus sau chiar a întregului profil pe terenurile cu pante mari.

### **III. Delimitarea teritorială (geografică și administrativă) pentru obținerea materiei prime necesare realizării vinurilor spumante de calitate D.O.C. „DEALU MARE”**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine controlată „DEALU MARE” cuprinde următoarele localități, grupate pe subdenumiri de origine, situate în județele Prahova și Buzău:

#### **Județul Prahova**

##### **1. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEȘTI”**

- Orașul Boldești-Scăieni- localitate componentă Seciu;
- Com. Bucov- satele Pleașa, Bucov;
- Com. Plopu - satele Gâlmeia, Plopu.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEȘTI” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

##### **2. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ”**

- Com. Valea Călugărească- satele Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchieri, Valea Săracă;
- Com. Bucov- satele Chițorani, Valea Orlei, Bucov, Bighilin;
- Com. Albești - Paleologu - satul Albești - Paleologu;
- Oraș Urlați - localitatea componentă Valea Mieilor.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII, VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

##### **3. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-URLAȚI**

- Urlați- localități componente Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntîș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-URLATI” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

##### **4. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-CEPTURA”**

- Com. Ceptura- satele Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari, Șoimești;
- Com. Fântânele - satele Fântânele, Bozieni.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE - CEPTURA” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA MĂNĂSTIRII.

##### **5. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-TOHANI”**

- Com. Gura Vadului - satele Gura Vadului, Perșunari, Tohani;
- Com. Vadu Săpat - satele Vadu Săpat, Ghinoaică, Ungureni;
- Com. Călugăreni - satele Călugăreni, Valea Scheilor;

- Com. Jugureni - satele Jugureni, Boboci;

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-TOHANI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT.

#### Județul Buzău

##### 6. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA"

- Com. Breaza - satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;
- Com. Năeni - satele Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca, Vârf;
- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istrița de Jos.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI, SĂHĂTENI.

##### 7. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI"

- Com. Meri - satele Meri, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrilești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Meri, Ogrăzile;
- Com. Ulmeni- satul Vâlcele.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA

##### 8. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI"

- Com. Vernești- satele Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârломănești, Căndești.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV. Denumirea de plai poate fi utilizată în etichetare cu condiția ca strugurii din care se obține vinul să provină cel puțin 85% din arealul delimitat al acestuia.

Conform Regulmentului (CE) nr 607/2009, articolul 8, cu trimitere la articolul nr 35, alineatul (2), litera (h) din Regulamentul (Ce) nr 479/2008, producerea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești, Azuga, Mizil (jud. Prahova) și orasul Buzău (jud. Buzău). În aceasta situație producătorii vor face dovada existenței facilităților de conditionare-imbuteiere în locațiile de proximitate înaintea aderării României la Uniunea Europeană, fapt ce se traduce prin tradiție în domeniu și experiența obținerii unor produse de calitate.

#### IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată „DEALU MARE” sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Chardonnay, Pinot Gris, Pinot blanc, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Traminer roz, Viognier.
- **Soiuri roșii/roze:** Pinot noir, Merlot, Burgund mare.

#### V. Producția de struguri (kg/ha):

Producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată "DEALU MARE", se va înscrie în următoarele limite maxime:

Nr. crt	Soiurile de struguri	kg / ha
1	Pinot noir, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon.	10.000

2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare	12.000
3	Fetească regală	14.000

## VI. Randament (maxim hl/ha)

Randamentul pe soiuri este:

Nr. crt	Soiurile de struguri	hl / ha
1	Pinot noir, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon	65
2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare	78
3	Fetească regală	91

## VII. CALITATEA STRUGURILOR .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă, să fie sănătoși și cu boabe nezdobite. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă și mustuirea în mijloacele de transport.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor spumante cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- un conținut minim în zaharuri la recoltare, care trebuie să asigure calitatea necesară a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante de calitate cu D.O.C. ;
- integritatea strugurilor și a boabelor în momentul recepționării la cramă;

## VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinuri spumante de calitate de calitate cu D.O.C cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de 100%, iar dacă au fost înființate anterior trebuie să aibă o puritate de soi de minimum 85%; în acest ultim caz, butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază. Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

În plantațiile destinate producerii vinurilor spumante cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viței de vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației : minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, față de densitatea proiectată -forma de conducere a butucilor
- sistemul de tăiere
- încărcătura de rod pe metru pătrat, butuc sau hectar
- lucrările solului
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini
- irigarea-executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V;

-fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4 - 5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha etc.).

-programul de combatere a bolilor, dăunătorilor și buruienilor:

În plantațiile din arealul « DEALU MARE », producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop, ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

## IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru vinurile spumante cu D.O.C. „DEALU MARE” se încadrează în zona viticola C II.

Vinurile spumante produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

## X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE CU D.O.C. „DEALU MARE”

### a) Tehnologia de producere a vinurilor materie primă:

Strugurii se culeg atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conținut de 160-190 g/l, corespunzător unui potențial alcoolic de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. În acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sunt cuprinse între 15 și 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum și o mai bună garanție pentru limpiditatea și stabilitatea sa.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire și o analiză calitativă prin determinarea concentrației de zaharuri și aprecierea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuți în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează.

Obținerea mustului ravac din struguri selecționați și sulfizarea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/l, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20°C.

Pritocul vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 °C , - 4 °C și menținerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilității tartice.

Filtrarea grosieră și sterilă a vinului în scopul asigurării stabilității tartice, proteice și microbiologice.

Dupa fermentarea primară a mustului se recomandă ca toate operațiile efectuate să se execute numai sub atmosferă de gaz inert .

### b)Tehnologia de producere a vinurilor spumante după metoda tradițională Champenoise

**Caracteristici fizico-chimice pentru vinul bază pentru spumant.** La vinurile bază pentru spumante este nevoie de o aciditate cuprinsă între 5,5 și 7,5 g/l (exprimată în acid tartic).

Concentrația alcoolică a vinurilor care pot fi șampanizate se încadrează între 9.0 ...11, 0 % în volume .

Conținutul în dioxid de sulf va fi redus; dacă conținutul în dioxid de sulf se ridică peste 20 ppm pot apărea dificultăți în conducerea fermentației secundare atât în butelie cât și în rezervor .

Conținutul de fier și cupru din vinul de bază va fi scăzut ( Fe sub 7 mg/l iar Cu sub 0,5 mg/l) , altfel vor apărea probleme la limpezirea finală .

Vinul pentru fermentarea secundară în sticlă va fi stabilizat tartric .

### **Tirajul. Licoarea de tiraj**

Presiunea necesară în butelia de vin spumant la sfârșitul fermentării trebuie să fie de minim 3,0.....3,5 atm.

Pentru a obține această presiune se ia în considerare că fiecare 4g de zahăr adăugate la 1 l vin produc 1 atm presiune .

Pentru producerea unei presiuni finale de 3,5 atm ,la 1 l vin este necesar să se adauge 15 g zahăr . În calculul necesarului de zahăr pentru obținerea presiunii dorite în final se ține cont și de conținutul de zaharuri reziduale din cupajul de bază .

Trebuie avut în vedere că siropul de zahăr să fie fără conținut de ioni de Fe , care produc opalizarea vinului în butelie datorită casării ferice .

Operația de tiraj are loc într-o încăpere care are temperatura de aproximativ 15 C, constantă tot timpul anului

*Sunt recomandate analizele de laborator atât pentru determinarea concentrației în zahăr a siropului cât și pentru determinarea zaharului rezidual din vin .*

### **Adaugarea drojdiei selecționate**

La prepararea culturii de drojdie se folosește același vin ca cel care va fi însămânțat ulterior, caruia i se adaugă sirop de zahăr pînă la o concentrație de 50 g/l și cantitatea de drojdie stabilită .

Se agită ușor pentru aerare și se lasă la temperatura de 30C ( dar nu mai mult ) pentru fermentare. Când a fermentat 20...30 g/l din zahăr, cultura de drojdie poate fi folosită la inocularea lotului de vin stabilit .

*Se recomandă ca adaosul de cultura de drojdie pură în fermentare să reprezinte 4 % din vinul care este în butelie.*

Cultura de drojdie pură se adaugă la licoarea de tiraj și compoziția va fi bine omogenizată pentru a evita depunerea drojdiei și lipsa de omogenitate ,așa că să nu existe butelii în care conținutul de drojdie sau de licoare de tiraj să fie insuficient sau prea mare .

În butelie se mai adaugă și agenți de limpezire: clarifiant (amestec de bentonită și tanin) ,

### **Fermentarea secundară în butelie**

Temperatura maxim admisă la această fermentare secundară este 12 grade C ( intervalul de temperatură recomandat este 10....15C), dacă se dorește un vin de calitate .

Aceasta deoarece trebuie avută în vedere căldura degajată de a doua fermentare care duce la o creștere a temperaturii cu rezultarea unui produs sărac în dioxid de carbon absorbit și un mare procent de spargeri .

În timpul fermentării secundare se verifică periodic buteliile senzorial și analitic pentru a evalua evoluția fermentării .

Sticlele umplute se pun în încăperi speciale unde datorită condițiilor de temperatură și umiditate fermentația decurge mai încet și are loc o creștere treptată a presiunii, ca urmare se mărește capacitatea de absorbție a vinului față de dioxid de carbon, ceea ce, în final duce la o mai bună perlare și spumare .

Pentru pornirea fermentației buteliile se amplasează într-o încăpere cu temperatura constantă, fără variații .

Buteliile vor fi puse în poziție orizontală, pentru ca dopurile să fie în contact cu vinul, să se evite uscarea acestora , la o temperatura de 10....16 C.

### **Remuajul**

Este o operație pur mecanică ce cuprinde o serie de manipulări făcute în scopul aducerii integrale a sedimentului pe dop fără alterarea limpezității vinului .

La circa 6 luni de la efectuarea tirajului, sticlele se iau din stive, se agită puternic pentru desprinderea sedimentului depus pe pereții lor și apoi se aseză în poziție aproape orizontală, pe pupitre speciale pentru remuaj, cu semnul cu creta (facut pe fundul sticlei) în sus.

Această operație are ca efecte: schimbarea structurii depunerilor, fermentarea completă a zahărului, realizarea unei stabilități sporite a vinului ca urmare a stimulării activității drojdiilor care consumă substanțele proteice și descompun ultimele urme de zahăr capabil să fermenteze.

Apoi se agită puternic fiecare sticlă, pentru ca depozitul format să se desprindă de pe pereții sticlei, după care sticla se aseză în poziția inițială.

Agitarea se face manual.

Depozitul trebuie să se miște pe pereții sticlei în formă de spirală, iar fracțiunile ușoare nu trebuie să rămână în urma celor grele.

Remuajul se consideră terminat când depozitul este adus și tasat bine pe dop, iar vinul din sticla devine perfect limpede, fără aderențe pe pereții sticlei.

### **Degorjarea**

Este operația de aruncare a depozitului de drojdie adunat în dop în timpul remuajului.

Se execută de muncitori calificați în săli speciale, dotate cu recipiente de degorjare, mașina de dozat licoarea de expediție, mașina de dopuit, mașina pentru spălatul exterior al sticlelor, cărucioare pentru transportat sticle, clești speciali.

### **Dozarea licorii de expediție**

După operația de degorjare, vinul poate suferi o corecție de zahăr prin adaugarea licorii de expediție, formată din acelas vin de baza dar corectat cu zahăr până la 700 g/l, eventual sulfat până la obținerea unui dioxid de sulf liber până la 20 mg/l, dacă se optează pentru conservarea spumantului o perioadă până la punerea în consum.

Cantitatea de licoare de expediție care se adaugă vinului spumant variază funcție de tipul de vin.

*Este important ca după adaugare licorii de expediție să se agite bine fiecare butelie pentru omogenizare.*

## **XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE CU D.O.C. „DEALU MARE”**

### **Caracteristicile analitice**

Vinurile spumante de calitate D.O.C. “DEALU MARE” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție la punerea în consum:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediție: minim 10,0 % în volume

- aciditate totală (acid tartric): minim 6,0 g/l

- aciditate volatilă (acid acetic): minim 0,65 g/l

-zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză, în funcție de tipul de vin, după cum urmează:

-brut natur, dacă conținutul de zahăr este de maximum 3g/l

-extra brut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 și maximum 6 g/l

-brut, dacă conținutul de zahăr este de maximum 12 g/l

-extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l

-sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l

-demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l

-dulce, dacă conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/l

- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l

- suprapresiune la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari

### **Caracteristici organoleptice generale**

Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. “DEALU MARE” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:



Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare: verzui-gălbuie până la gălbui-pal pentru vinurile albe, până la nuanța de rubiniu pentru vinurile roze și roșii;

Miros : plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Degajare de dioxid de carbon : spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

- **Fetească regală** vinul spumant de calitate este apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă și plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcâm. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată. În ansamblu vinul este armonios și persistent

-**Sauvignon** este vinul spumant de calitate este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxipirazinelor și norisoprenoidelor . Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

-**Riesling italian** vin spumant de calitate de înaltă calitate cu o prospețime și fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conținutul ridicat în extract și glicerol, îi conferă catifelare și o onctuozitate la gust. În ansamblu vinul este armonios și persistent

-**Fetească albă** vin este vinul catifelat și corpulent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată.

- **Pinot gris** este un vin spumant de calitate cu aromă fină, gust dulce-amărui ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită, cu savoare bogată și complexă. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată. În ansamblu vinul este armonios și persistent

- **Chardonnay** vinuri spumante de calitate ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte, dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanță originală de migdale dulci. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată.

- **Riesling de Rhin** vin spumant de calitate are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică și complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aromă și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată.

Gustativ, spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

- **Pinot noir** vinuri spumante de calitate catifelte, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

### **Ambalare și prezentare**

-Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. DEALU MARE pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. DEALU MARE pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în butelii de sticlă.

**Etichetare.** La etichetarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată DEALU MARE se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată DOC
2. numele denumirii de origine controlată „DEALU MARE”
3. volumul nominal al produsului conținut de butelie;
4. tipul produsului în funcție de conținutul în zahăr,
5. tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, pentru vinurile spumante, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.
6. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
7. mențiunea “conține sulfiți”
8. mențiunea “produs în România”
9. numele și adresa producătorului
10. metode de producție – „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”

Mențiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradițională” poate fi utilizată numai pentru a descrie vinurile spumante de calitate cu condiția ca produsul:

- (a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- (b) să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;
- (c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual. Excepție pot face data ambalării, numărul lotului și mențiunea « conține sulfiți ».

La etichetarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată DEALU MARE se folosesc următoarele **indicații facultative**:

**1)** denumirea soiului/soiurilor în cazul vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată DEALU MARE:

- în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;

- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate, soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;

**2)** marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;

**3)** denumirea exploatații viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;

**4)** anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;

**5)** se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:

- istoria vinului spumant sau a firmei producătoare;

- condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale;

- recomandări privind consumarea vinului spumant: temperatură, asociere cu mâncăruri etc,

- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

**6)** codul de bare al produsului

**7)** expresia “fermentare în sticlă”

**8)** expresiile “fermentare în sticlă după metoda tradițională”

9) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine

10) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză

11) termenii "Premium" sau "Reserve"

Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

Indicațiile obligatorii trebuie grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate.

### **XIII. Declasarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată**

#### **"DEALU MARE "**

În cazurile în care vinurile spumante de calitate cu D.O.C. nu îndeplinesc condițiile de a fi comercializate sub denumirea de origine controlată " DEALU MARE " sau dacă pierde aceste condiții sau la cererea producătorului, ele vor fi declassate în „vin spumant fără denumire de origine controlată”, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V., la propunerea motivată și scrisă a producătorului și a Inspectorului de specialitate.

1. Declasarea vinurilor spumante de calitate cu D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;

b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului spumant de calitate cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor (fizico-chimice și organoleptice) obținute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condițiile de valorificare a vinului spumant de calitate cu D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin spumant, O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul spumant și va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deține vinul spumant, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului spumant poate face contestație asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă conform căreia își va valorifica vinul spumant.

### **XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Controlul anual al respectării specificațiilor produselor viticole cu denumirea de origine controlată „DEALU MARE ” se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „DEALU MARE ” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Valea Calugareasca, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0040244 236155, 0752 100994, e-mail: [dealumare@onvpv.ro](mailto:dealumare@onvpv.ro)

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor spumante D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în

denumirea de origine controlata „DEALU MARE” se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V. Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

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

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- extract sec nereducător;
- dioxid de sulf liber și total;
- presiunea dioxidului de carbon

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

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „DEALU MARE”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

-eșantionare

-control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V 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 spumant

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „DEALU MARE”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.