

CAIET DE SARCINI
pentru producerea vinurilor spumante cu indicație geografică
DEALURILE MUNTENIEI

I. DEFINIȚIE

Vinurile spumante cu indicație geografică Dealurile Munteniei sunt produsele care se obțin numai în perimetrul delimitat geografic, conform legislației în vigoare.

Indicația geografică Dealurile Munteniei se atribuie vinurilor spumante obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor spumante produse în arealul delimitat pentru indicația geografică Dealurile Munteniei se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani. Vinurile spumante produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Localizare geografică. Regiunea geografică a Dealurilor Munteniei se încadrează în zona dealurilor subcarpaților meridionali, cuprinzând colinele și depresiunile situate între râul Teleajen la vest și râul Buzău la est.

În trecut, viile din această regiune erau bine și armonios reprezentate prin cultura câtorva soiuri, repartizate într-o proporție bine stabilită și produceau un vin foarte căutat. Astfel, Dimitrie Cantemir arată că la trecătoarea Tabla Buții, de lângă Bratocea era o renumită vamă pe unde se treceau vinurile din Dealu Mare spre Ardeal. Pe acolo coborau trimișii prințului Rákóczy al Ardealului pentru cumpărarea vinului din Valahia.

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 spumante albe se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimate de expoziția sud-estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

Vinurile spumante roșii sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, unde influența solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, în alte centre renumite, vinurile spumante roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor heliotermice 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 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. La trecerea spre câmpie se întâlnesc soluri cernoziomice iar în partea de nord soluri brune de pădure.

Relieful. Masivul deluros care delimitează indicația geografică este brăzdat de numeroase văi cu deschidere generală spre sud-est, cu 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.

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.

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.

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

Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 și 4040.

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.

În general toamnele sunt calde, uscate și destul de lungi fapt ce permite desfășurarea în bune condiții a procesului de maturare a strugurilor albi și acumularea substanțelor colorante la soiurile roșii, premise ce duc la obținerea unor vinuri spumante de calitate în cadrul arealului cu indicația geografică a Dealurilor Munteniei.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI SPUMANT CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

Județul Buzău

- comuna Săpoca, satele Săpoca, Mătești
- comuna Cernătești, satul Cernătești
- comuna Racovițeni, satul Racovițeni
- comuna Poșta Călnău, satul Poșta Călnău
- comuna Blăjani, satele Blăjani și Sorești
- comuna Zărnești, satele Comisoaia, Vadu Sorești, Zărnești, Fundeni, Pruneni
- comuna Breaza, satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești
- comuna Năeni, satele Năeni, Fințești, Fântânele, Proșca, Vârf
- comuna Săhăteni, satele Săhăteni, Istrița de Jos
- comuna Pietroasele, satele Pietroasele, Șarânga, Dara, Pietroasa Mică, Clondiru de Sus, Câlțești
- comuna Merei, satele Merei, Dealul Viei, Izvorul Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobriilești, Valea Puțului, Ciobănoaia, Ogrăzile, Sărata Monteoru
- comuna Vernești, satele Vernești, Zorești, Căndești, Nișcov, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Săsenii pe Vale, Cărlomănești, Nenciu

Județul Prahova

- orașul Boldești-Scăeni, Seciu
- comuna Bucov, satele Bucov și Pleașa
- comuna Plopu, satele Gâlmeia și Plopu
- comuna Bucov, satele Bucov, Chițorani, Valea Orlei, Bighilin
- comuna Valea Călugărească, satele Valea Călugărească, Valea Popii, Valea Săracă, Rachieri, Valea Mantei, Valea Poienii, Valea Largă, Vârfurile, Schiau, Valea Mieilor
- comuna Albești-Paleologu, satul Albești-Paleologu

– orașul Urlați cu Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Mărunțiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Valea Mieilor, Jercălăi

- comuna Ceptura, satele Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari, Șoimești

- comuna Fântânele, satele Fântânele, Vadu Săpat, Ghionoica, Bozieni

– comuna Gura Vadului, satele Gura Vadului, Perșunari, Tohani

- comuna Călugăreni, satele Călugăreni, Valea Scheilor

- comuna Jugureni, satele Jugureni, Boboci

– comuna Apostolache, satele Apostolache, Buzota, Valea Cricovului, Mârlogea, Udrești

- comuna Gornet-Cricov, satele Gornet-Cricov, Priseaca, Valea Seacă, Dobrota, Coșerele, Țărculești

- comuna Chiojdeanca, satele Chiojdeanca, Trenu, Nucet

- comuna Sângeru, satele Sângeru, Tisa, Mireșu Mare, Mireșu Mic

- comuna Tâtaru, satele Tâtaru, Siliștea, Podgoria

- comuna Podenii Noi, satele Podenii Noi, Valea Dulce, Popești

- comuna Iordăcheanu, satele Iordăcheanu, Valea Cucului, Mocești, Străoști, Plavia

Județul Argeș

– comuna Ștefănești, satele Valea Mare-Podgoria, Ștefăneștii Noi, Izvorani, Ștefănești, Viișoara, Golești, Enculești, Zăvoi

- comuna Călinești, satele Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu-Negru, Vrănești, Gorganu, Călinești, Râncăciou, Urlucea, Glodu, Udeni-Zăvoi, Cârștieni

– orașul Topoloveni cu Țigănești, Boțârcani, Crintești, Gorănești

- comuna Priboieni, satele Priboieni, Sămăila, Valea Mare, Pitoi, Valea Popii, Paraschivești, Valea Neniei

- comuna Leordeni, satele Leordeni, Băila, Budișteni, Ciulnița, Cârșiumărești, Glâmbocata-Deal, Schitu Scoicești, Ciolcești, Bântău, Glodu, Moara Mocanului

- comuna Bogați, satele Glâmbocciu, Chițești, Bogați, Glâmbocel, Bârloi.

Județul Dâmbovița

– comuna Valea Mare, satele Valea Mare, Fețeni, Saru, Valea Caselor, Livezile, Gârleni

- comuna Gura Fcii, satele Gura Fcii, Catanele, Făgetu

- comuna Dragodana, satele Dragodana, Cuparu, Străoști, Burduca.

Județul Olt

-Com. Sâmburești, satele Sâmburești, Mănulești

-Com. Dobroteasa satele Dobroteasa, Vulpești, Câmpu Mare, Batia

CENTRE VITICOLE INDEPENDENTE

Județul Argeș

– orașul Costești cu Broșteni, Stârci, Smei, Podu Broșteni, Lăceni, Pârvu Roșu

- comuna Lunca Corbului, satele Lunca Corbului, Silișteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Catane, Ciești, Pădureți

- comuna Stolnici, satele Stolnici, Vlășcuța, Fâlfani, Izbășești, Cotmeana, Cochinești

- comuna Buzoiești, satele Buzoiești, Vulpești, Redea, Ionești, Tomșanca, Bujoreni, Șerboieni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța

- comuna Suseni, satele Suseni, Țuțulești, Odăieni, Strâmbeni, Cerșani, Burdești, Găleşești

- comuna Miroși, satele Miroși, Surdulești

- comuna Negrași, satele Negrași, Bârlogu, Mozacu

- comuna Ungheni, satele Ungheni, Colțu, Satu Nou, Găujani, Humele

- comuna Recea, satele Recea, Deagu de Sus, Deagu de Jos

- comuna Izvoru, satul Izvoru

- comuna Popești, satele Popești, Palanga, Slobozia, Purcăreni, Bucov, Râca, Adunați

- comuna Căldăraru, satele Strâmbeni, Căldăraru, Burdea

- comuna Rociu, satele Rociu, Gliganu de Sus, Șerbănești

Județul Dâmbovița

- comuna Bușani, satul Bușani
- comuna Răzvad, satele Răzvad, Valea Voievozilor

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI sunt următoarele:

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

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha):

Producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor spumante cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI, 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	12.000
2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Aligoté	14.000
3	Fetească regală, Glera	16.000

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	84
2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare	98
3	Fetească regală, Glera	112

VII. CALITATEA STRUGURILOR .

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor spumante cu indicație geografică 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 cu indicație geografică;

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

În plantațiile destinate producerii vinurilor spumante 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.;
 - programul de combatere a bolilor, dăunătorilor și buruienilor
 - în plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei;
 - în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.
- În plantațiile proprii, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Arealul delimitat pentru vinurile spumante cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI se încadrează în zonele viticole CI și 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 85% din această arie geografică.

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR SPUMANTE CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

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 H₂SO₄. În acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H₂SO₄) 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 sulfitarea 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.

Pritocolul 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.

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

b) Tehnologia de producere a vinurilor spumante:

Obținerea vinului spumant după procedeul Charmat prin fermentare în rezervoare.

Vinul materie primă este produsul trecut prin toate etapele de condiționare rezultând un produs stabil proteic, tartric și biologic, cu caracteristicile fizico-chimice conform procedurii elaborate.

Conținutul de alcool cuprins între 9 și 11% vol. și aciditatea totală titrabilă de minim 7 g/l

Aciditatea volatilă nu trebuie să fie mai mare de 0,50 g/l

Conținutul de SO₂ total ar trebui să nu depășească limita de 100 mg/l .

Extractul nereducător este recomandat să fie relativ mic deoarece vinurile mai puțin extractive se saturează mai bine cu dioxid de carbon .

Vinul trebuie să fie stabil din punct de vedere microbiologic și fizico-chimic.

Vinurile ușoare, acide au o putere mai mare de absorbție față de dioxidul de carbon și o perlare și spumare mai bună.

Prepararea vinului spumant. Vinul bază obținut în etapa precedentă este transferat la sala de preparare în tancuri de inox sub atmosferă de azot, pentru a preîntâmpina oxidarea acestuia.

Odată recepționat vinul în tanc se va trece la declanșarea fermentației secundare.

adăugarea licorii de tiraj (la 1 l vin se adaugă 20-25 g zahăr)

Prepararea suspensiei de drojdii selecționate într-un vas separat cu capacitate de ~1000 litri (doza de levuri este 30-50 g/hl)

Înmulțirea drojdiilor selecționate într-o soluție dulce cu 50g/l zahăr și temperatura de 35-38°C .

Inocularea drojdiilor selecționate în tancul de fermentare (2 milioane celule viabile în ml vin)

Omogenizarea produsului.

Dirijarea procesului de fermentație alcoolică în tancul ermetic, termostatat, la temp. 18-24°C. Presiunea rezultată în urma fermentației va duce la o impregnare a produsului cu CO₂ de natură endogenă și chiar la o fermentație carbonică.

Pe parcursul desfășurării procesului de fermentație se vor monitoriza toți parametri fizico-chimici ai produsului prin analize senzoriale și chimice.

După sfârșitul fermentației (zahărul a fost consumat de către levuri) se trece la răcirea spumantului .

- centrifugarea izobară a produsului.
- se continuă răcirea până la temperatura de 0° C +/- 2°.
- adăugarea licorii de expediție în funcție de categoria produsului
- filtrarea sterilă a spumantului cu ajutorul filtrului cu plăci.
- expedierea la îmbuteliere sub presiune și răcit.

Fermentare în rezervoare - procedeul Charmat

Prepararea vinului pentru fermentare în rezervor este aceeași ca la procedeul clasic de fermentare în butelie .

Spre deosebire de procedeul clasic, marele avantaj economic al procedeului de fermentare în rezervor este rapiditatea fermentării.

Procedeul are loc cu controlul temperaturii de fermentare, temperatură care poate varia între +18°C și +24° C .

Ca timp de procesare, la o temperatura de fermentare de 22...24 °C, fermentarea zahărului are loc în aproximativ 2 săptămâni . Trebuie avută mare grijă în selecționarea drojdiei pentru cultura de însămânțare .

Fermentarea în rezervor are numeroase avantaje :

- evoluția fermentării poate fi schimbată prin schimbarea temperaturii de lucru care este permanent monitorizată
- excesul de presiune este îndepărtat prin folosirea valvelor de siguranță;
- costurile de producție sunt mult mai mici comparativ cu procesul fermentării în butelie.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR SPUMANTE CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

a. Caracteristicile analitice:

Vinurile spumante cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI 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 3,0 bari

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile spumante cu indicație geografică trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare : verzui-gălbui 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 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. Aroma este fină, intensă și amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi și echilibrat.

-**Sauvignon** este vinul spumant 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 spumant echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi și echilibrat.

-**Riesling italian**, vin spumant 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 onctuositate la gust. Aroma este fină, intensă și amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi și echilibrat.

-**Fetească albă**, vin spumant catifelat și corpulent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Aroma este fină, intensă și amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi și echilibrat.

-**Pinot gris** este un vin spumant cu aromă fină, gust dulce-amărușor ușor condimentat. Aroma este fină, intensă și amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi și echilibrat.

-**Chardonnay**, vinuri spumante ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă; perlare fină de durată, aroma intensă și amplă. Gustativ este agreabil și vioi cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm.

- **Riesling de Rhin** – vin spumant cu o culoare galben verzui. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma și gust de grapefruit. Perlarea este fină, de durată. Aroma este intensă și amplă. Gustativ este agreabil și vioi savuros

- **Pinot noir**, vinuri spumante catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. Perlarea este fină, de durată

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

Producerea vinurilor spumante cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, numai în județul Prahova și Buzău. În această situație producătorii vor face dovada existenței facilităților de condiționare-îmbuteliere 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.

Ambalare și prezentare

-Vinurile spumante cu indicație geografică pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- Vinurile spumante cu pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în butelii de sticlă.

Etichetare. La etichetarea vinurilor spumante cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant cu indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI.
2. numele indicației geografice “DEALURILE MUNTENIEI”
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 sulfii”
8. mențiunea “produs în România”
9. numele și adresa producătorului
10. vin spumant obținut prin fermentare în rezervoare.

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

La etichetarea vinurilor spumante cu indicație geografică se folosesc următoarele **indicații facultative**:

1) denumirea soiului/soiurilor

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

3) denumirea exploatării 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.

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 CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ

În cazurile în care vinurile spumante nu îndeplinesc condițiile de a fi comercializate sub denumirea de indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI sau dacă pierde aceste condiții sau la cererea producătorului, ele vor fi declassate 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 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. declassarea vinului spumant 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.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declassării unui vin spumant, inspectoratul teritorial al 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 vinicole cu denumirea de indicație geografică DEALURILE MUNTENIEI 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 indicație geografică este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Valea Călugărească, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0040244 236155, 0752 100994, e-mail: dealumare@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu indicație geografică, controlul vinurilor spumante, declassarea acestora și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute 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 indicației geografice. 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 indicația geografică DEALURILE MUNTENIEI, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.