

CAIET DE SARCINI
pentru producerea vinurilor cu indicație geografică
DEALURILE MUNTENIEI

1. DEFINIȚIE

Vinurile 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 obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

2. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de indicație geografică Dealurile Munteniei se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Vinurile 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.

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. Din punct de vedere geomorfologic, ea face parte din marea unitate a subcarpaților de curbură, 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. 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.

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 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 roșii 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 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. Adeseori, alternanțele dintre straturile de argilă și cele de nisip, înclinate în sensul pantei, provoacă alunecări de terenuri, proces destul de frecvent în podgorie. 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.

Fertilitatea solurilor, ca urmare a proceselor de eroziune, este scăzută, din care cauză se impune administrarea cu regularitate a îngrășămintelor organice și minerale.

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. Apele freatice sunt discontinue și cu debite variabile în zona subcarpatică și sunt deosebit de bogate în câmpia glacisului piemontan. Tot bogate sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor. În ansamblu putem considera că 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.

Perioada anuală		Perioada de vegetație convențională			Indicele de aptitudine oenoclimatică
T med (°)	Suma precipitațiilor (mm)	Suma T (°)	Insolația (ore)	Suma precipitațiilor (mm)	
11.3	642	3411	1520	395	4786

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.

Temperatura critică pentru înghețul mugurilor viței de vie se realizează mai frecvent pe văi și la câmpie și mai rar pe versanți. Pe deal, temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C față de șes, iar frecvența iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna fără pericol de îngheț.

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 zilele cu temperaturi medii peste 10°C (în partea de vest a podgoriei) se realizează 1551 ore de insolație, din totalul anual de 2056 ore. Numărul total al orelor de strălucire a soarelui, în partea de est a podgoriei este de 2146. 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.

Grindina, deși este frecventă, are un efect local și numai în unii ani produce pagube mari. Acest fenomen meteorologic se manifestă cu o intensitate mai mare în partea de est a podgoriei, în zona centrelor Tohani, Merei și Zorești.

Viteza vântului este de cca. 3,3 m/s în partea vestică și de 3,6 m/s în partea estică, dar se produc uneori vânturi puternice și chiar vijelii, cu viteză de până la 23m/s. În general, vântul bate mai puternic în lunile de primăvară, determinând zvântarea rapidă a solului. În timpul verii, vânturile sunt moderate și contribuie la o bună aerisire a plantelor.

Principalii parametri de caracterizare ai factorilor de climă întâlniți în regiunea viticolă a Dealurilor Munteniei se regăsesc în limitele de favorabilitate certă pentru o producție vitivinicolă foarte bună.

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 de calitate superioară în cadrul arealului cu indicația geografică a Dealurilor Munteniei.

3. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

Județul Buzău

- comuna Săpoca, satele Săpoca, Mățești
- 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 Năieni, satele Năieni, Fițești, 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, Dobrilești, 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 Scăieni, 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, Răchieri, 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, Ghionoaica, 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 Tătaru, satele Tătaru, Siliștea, Podgoria
- comuna Podenii Noi, satele podenii Noi, Valea Dulce, Popești
- comuna Iordăcheanu, satele Iordăcheanu, Valea Cucului, Mocești, Străoști, Plavia

Judetul Argeș

- comuna Ștefănești, satele Valea Mare-Podgoria, Ștefăneștii noi, Izvorani, Ștefănești, Viișoara, Golești, Enculești, Zăvoi
- comuna Călinești, satele Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu-Negru, Vrancești, Gorganu, Călinești, Rânciov, Urlucea, Glodu, Udeni-Zăvoi, Cârșteni
- 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, Ciulnișa, Cârciumărești, Glâmbocata, Schitu Scoicești, Ciolcești, Bântău, Glodu, Moara Mocanului
- comuna Bogați, satele Glâmboceiu, Chițești, Bogați, Glâmbocel, Bârloi

Judetul Dâmbovița

- comuna Valea Mare, satele Valea Mare, Fețeni, Saru, Valea Caselor, Livezile, Gârleni
- comuna Gura Foi, satele Gura Foi, Catanele, Făgetu
- comuna Dragodana, satele Dragodana, Cuparu, Străoști, Burduca

Judetul 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, Cotmeană, 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 Izvorul
- comuna Popești, satele Popești, Palanga, Slobozia, Purcăreni, Bucov, Râca, Adunați
- comuna Căldăraru, satele Strâmbeni, Căldăraru, Burdea
- comuna Rociu, satele Rociu, Gliganu de Sus, Șerbănești

Judetul Dâmbovița

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

4. SOIURILE DE STRUGURI

Soiuri albe: Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Riesling italian, Sauvignon, Fetească albă, Fetească regală, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Viognier, Aligoté, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Crâmpoșie selecționată, Trebbiano.

Soiuri roșii/roze : Busuioacă de Bohotin, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Burgund mare, Syrah, Novac, Negru de Drăgășani, Negru aromat, Sangiovese, Grenache, Mourvedre, Petit verdot, Nebbiolo, Barbera, Băbească neagră, Oporto, Zweigelt.

5. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de :

Nr. crt	Soiurile de struguri	kg/ha
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	12.000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgășani.	14.000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată,	16.000
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Oporto, Zweigelt	18.000

6. RANDAMENTUL ÎN VIN

Randamentul în vin se va încadra în limita maximă de :

Nr. crt	Soiurile de struguri	hl /ha
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	90
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgășani.	105
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată,	120
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Oporto, Zweigelt.	135

7. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conținutului în zahăr de minim 136 g/l și a stării fito-sanitare; diferențiat pe zone viticole se poate admite, în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentrației de zahăr.

8. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR.

Vinurile cu indicație geografică sunt obținute din soiuri de viță de vie aparținând speciei *Vitis vinifera* sau a unor încrucișări între *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii din genul *Vitis*.

Vinurile cu indicație geografică sunt admise la comercializare sub denumirea unui soi de viță de vie numai dacă provin din soiul respectiv în proporție de min. 85% din același areal.

În plantațiile destinate producerii vinurilor cu indicație geografică 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 - numărul minim de 3000 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu indicație geografică.

- 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.).

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.

9. PRACTICI ȘI TRATAMENTE OENOLOGICE ADMISE

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează fără dispoziții suplimentare, conform legislației în vigoare.

Arealul delimitat pentru indicația geografică DEALURILE MUNTENIEI se încadrează în zonele viticole CI și CII .

Strugurii provin în proporție de cel puțin 85% din această arie geografică.

Vinul produs în arealul delimitat pentru indicația geografică DEALURILE MUNTENIEI are, după aplicarea procedurilor de îmbogățire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. Tăria alcoolică totală maximă este de 15% vol.

Producerea vinurilor cu indicație geografică Dealurile Munteniei se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv jud. Prahova-orașul Ploiești și jud. Buzău- orașele Buzău și Mizil. 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.

a) Îmbogățirea- este permisă în limitele prevăzute de legislația în vigoare

În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului.

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedee oenologice și nu poate depăși limita de 1,5 % vol.

În anii cu condiții climatice deosebit de defavorabile și doar cu acordul Comisiei Europene, limita poate crește până la 2 % vol.

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeți, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentație, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;
- în cazul mustului de struguri, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă.

Adaosul de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presăți, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentare cu mai mult de 6,5%.

b) Acidificare și dezacidificare- este permisă în condițiile prevăzute de legislația în vigoare

c) Îndulcirea vinurilor cu indicație geografică „Dealurile Munteniei” se realizează cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:

- must de struguri sau must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat.

10 . TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR. Se realizează în conformitate cu tehnologiile specifice pentru vinurile albe și pentru cele roșii/roze”

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleașă utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu indicație geografică Dealurile Munteniei.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară și recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentație alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

11. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile cu indicație geografică trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobândită: minim 9.0 % vol.;
- aciditate totală (acid tartric): minim 4.5 g/l
- aciditate volatila (acid acetic):
- maxim 18 miliechivalenți/l pentru vinurile albe și roze
- maxim 20 miliechivalenți/l pentru vinurile roșii.
- zaharuri reducătoare, g/l (glucoză și fructoză), în conformitate cu tipul de vin obținut și prevăzut de legislația în vigoare.
- 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;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice:

1.Fetească regală

Limpiditate: limpede, strălucitor, cristalin.

Culoare: galben-limonie, cu nuanțe verzui, putând ajunge până la galben-auriu.

Miros: semiaromat, cu o aromă florală, discretă,

Gust: proaspăt și fructuos, sprintar și odihnitor, lejer.

2.Fetească albă:

Limpiditate: limpede, strălucitor, cristalin.

Culoare: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare.

Miros: delicat, cu un buchet interesant de fructe exotice și pere.

Gust: armonios, cu o finețe naturală tipică, ușor mineral, miere de salcâm .

3.Riesling de Rhin

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: verde, cu ușoare nuanțe gălbui, strălucitor.

Miros: neutral, mineral.

Gust: sobru, plin, extractiv, echilibrat.

4.Sauvignon blanc

Limpiditate: limpede, strălucitor.

Culoare: galben deschis cu reflexe verzui.

Miros: semiaromat, cu aromă de flori de viță de vie, fân cosit, asparagus, citrice, iasomie.

Gust: echilibrat, amplu, lung, cu personalitate, armonie și finețe. Nuanțe de citrice, grapefruit, condimente.

5.Chardonnay

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben-pai, galben auriu.

Miros: aromă foarte caracteristică, cu nuanțe de unt proaspăt, florală, inconfundabilă asemănătoare florilor de salcâm și fagurelui de albine.

Gust: onctuos, rotund, catifelat și amplu, delicat și armonios. Nuanțe de nuci, migdale.

6.Pinot gris

Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben-pai, galben-verzui.
Miros: neutral, ușor vulgar, nuanțe discrete de miere, condiment.
Gust: amplu, extractiv, ușor amărui, uneori mineral.

7.Viognier

Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben-verzui.
Miros: floral, iasomie, salcâm, nuanțe de caise.
Gust: proaspăt, fructuos, extractiv, discret condimentat.

8.Aligoté

Limpiditate : limpede, cristalin.
Culoare: galben-verzui, verde-galbui.
Miros: ușor iz de pământ, mineral.
Gust: are aciditate viguroasă, sprințar, vioi, agreabil, sobru, cu gust de pământ.

9.Tămâioasă românească

Limpiditate : limpede, cristalin, strălucitor.
Culoare: galben-auriu, verde-galbui.
Miros: fagure de albine, miere, flori de tei, salcâm.
Gust: onctuos, catifelat, fagure de albine, miere, (armonios, proaspăt, vioi – la vinul tânar).

10.Busuioacă de Bohotin

Limpiditate : limpede, cristalin.
Culoare: roz cu nuanțe violacee, roz-portocaliu.
Miros: floral, trandafir, busuioc, caprifoi, iasomie.
Gust: catifelat, rotund, armonios, nuanțe de migdale și piersici coapte.

11.Muscat Ottonel

Limpiditate : limpede, cristalin, strălucitor.
Culoare: galben-pai, galben-auriu.
Miros: caracter floral, muscat, nuanțe de citrice (portocale, grapefruit), petale de trandafir.
Gust: delicat, elegant, fin, armonios.

12.Cabernet Sauvignon

Limpiditate: limpede, translucid, cristalin.
Culoare: roșu-rubiniu, cu intensitate colorantă foarte mare. Prin învechire, culoarea devine roșu- cărămiziu
Miros: aromă de fructe negre de pădure, fructe coapte și afine, prin învechire poate dezvolta nuanțe de violete și aroma puternică de tanin se îmblânzește, aducând a tabac.
Gust: vegetal-ierbos, rustic, ardei verde, cu astringență impunătoare. Generos, corpolent, uneori excesiv de aspru, viguros; la maturitate devine moale și catifelat cu nuanțe de tabac, piele.

13.Merlot

Limpiditate: limpede, transparent, strălucitor.
Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracotă, după învechire.
Miros: aromă delicată de zmeură proaspătă, vișine, condimente.
Gust: mai puțin aspru, catifelat, moale; amintește de cireșe amare ; prin învechire pierde puțin din onctuozitate, dar câștigă un buchet atrăgător; armonios, consistent, lung

14. Pinot noir

Limpede: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor, nu excelează în intensitate.

Miros: aromă de fructe roșii coapte, stafide, piper negru, chiar scorțișoară și migdale dulci.

Gust: fin, amplu rotund și moale, catifelat, delicat, complex și prețios.

15. Fetească neagră

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-granat, intens, clar, strălucitor.

Miros: aromă complexă, cu caracter olfactiv discret, dar foarte specific, care sugerează mirosul de prune uscate, coacăze negre, scorțișoară.

Gust: amplu, armonios, catifelat, rotund și suficient de corpulent, bine constituit, cu taninuri moi, delicat.

16. Burgund mare

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-granat, cu nuanțe violacee.

Miros: delicat, de fructe de pădure.

Gust: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate, agreabil.

17. Syrah

Limpiditate: limpede, transparent, cristalin.

Culoare: roșu-aprins, intens, viu.

Miros: aromă de piper și cireșe negre, fructe proaspete de pădure.

Gust: delicat, suplu, catifelat, ușor picant, final cu note dulci și condimentate, de ciocolată neagră.

18. Grasă de Cotnari.

Aspect: limpede, onctuos;

Culoare: de la galben verzui când este tânăr, până la galben pai cu aspect de miere de albine și nuanțe de chihlimbar când este vechi;

Miros: stafide, caise, fagure de miere de albine, miez de nucă și migdale amare;

Gust: dulce, plăcut.

19. Novac

Aspect: limpede;

Culoare: roșu-granat intens;

Miros: buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru;

Gust: de afine, căpșuni, tanin bine integrat.

20. Negru de Drăgășani.

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

Miros: aromă de fructe de pădure coapte, cireșe, condimente;

Gust: catifelat, aciditate bine integrată, cu post gust prelung.

21. Negru aromat

Limpiditate: transparent, strălucitor.

Culoare: roșu-rubiniu, intensitate colorantă mare.

Miros: aromă de fructe negre de pădure, condimente, aromă fină de muscat.

Gust: catifelat, moale; buchet atrăgător ; armonios, consistent, lung

22. Crâmpoșie selectionată

Aspect: limpede;

Culoare: alb-gălbuie, cu nuanțe verzui

Miros: parfum specific, cu aromă discretă de fructe proaspete ;

Gust: vin lejer cu aciditate ridicată, gust răcoritor.

23. Pinot blanc

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben-verzui.

Miros: aromă fină.

Gust: amplu, extractiv, aciditate ridicată

24. Cabernet franc

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, cu intensitate colorantă mare.

Miros: aromă de fructe negre de pădure.

Gust: vegetal-ierbos, viguros ; mai puțin taninos decât Cabernet sauvignon, la maturitate devine moale și catifelat.

25. Traminer roz

Aspect: limpede,

Culoare: galben verzui până la galben pai;

Miros: petale de trandafir și flori de tei

Gust: plăcut, catifelat, poate aminti de vanilie sau migdale

26. Sangiovese

Limpede: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor, intensitate colorantă medie.

Miros: aromă complexă fină, bine structurată.

Gust: fin, tipic, apt în ceea ce privește învechirea

27. Băbească neagră

Aspect: limpede, cu luciu

Culoare: roșie de o intensitate moderată, dar vie și strălucitoare

Miros: aromă specifică strugurelui, intensă și originală

Gust: foarte plăcut și armonios, dat de un conținut moderat de alcool, de o aciditate mai ridicată, care conferă vinurilor vioiciune și prospețime; lipsa astringenței se datorează unui conținut nu prea ridicat de taninuri.

28. Barbera

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-granat, intens.

Miros: aromă complexă, cu caracter olfactiv discret.

Gust: amplu, armonios, bine constituit, corpulent, greu, cu textură catifelată pe măsura învechirii în sticlă.

29. Petit verdot

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu intens, clar, strălucitor.

Miros: aromă complexă, florală.

Gust: amplu, armonios, catifelat, cu arome de lemn dulce, fructe coapte și piper proaspăt măcinat.

30. Mourvedre

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

Miros: aromă de cireșe;

Gust: catifelat, aciditate bine integrată cu arome tipice condimentate.

31. Grenache

Aspect: limpede, cu luciu.

Culoare: roșu-purpuriu, strălucitor.

Miros: aromă intensă

Gust: armonios, cu arome de prune dulci și condimente, cu o textură moale și catifelată.

32. Trebbiano

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben cu nuanțe verzui, putând ajunge până la galben-auriu.

Miros: aroma discretă,

Gust: proaspăt și fructuos, lejer.

33. Nebbiolo

Limpiditate: limpede, strălucitor.

Culoare: galben-pai, fără urme de oxidare.

Miros: delicat, cu un buchet interesant de zmeură și vanilie.

Gust: armonios, intens, ușor tanic, bine structurat și proaspăt cu aftertaste persistent.

34. Riesling italian.

Aspect: limpede;

Culoare: galben verzui;

Miros: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă;

Gust: acid, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut.

12. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

Îmbutelierea vinurilor cu indicație geografică „Dealurile Munteniei” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, sistem bag-in-box sau ambalaje multistrat, cu capacități de maxim 60 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, sau din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

Ca excepție: cu notificarea O.N.V.P.V., cu avizul organizației de producători de vin cu indicație geografică din arealul respectiv, condiționarea și îmbutelierea vinurilor se poate realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. Aceste etape pot avea loc în aceeași unitate administrativă (județ) sau în areal cu indicație geografică învecinat. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul și locul îmbutelierii.

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

În etichetarea vinurilor cu denumire de indicație geografică Dealurile Munteniei se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de indicație geografică.
- b. denumirea indicației geografice Dealurile Munteniei.
- c. tăria alcoolică dobândită, în volume.
- d. sintagma "produs în România ».
- e. numele și adresa îmbutelietorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă.
- f. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri
- g. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- h. mențiunea "conține sulfiți".

În etichetarea vinurilor cu indicație geografică Dealurile Munteniei pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) anul de recoltă
- b) denumirea soiului
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce
- d) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție
- f) marca de comerț
- g) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
 - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

I) codul de bare al produsului.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea « conține sulfiți »

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

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

13. EXAMINAREA CALITATIVĂ A VINURILOR CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică " Dealurile Munteniei "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 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 Comisia de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică " Dealurile Munteniei "

14. DECLASAREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

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, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
- b) În cadrul Comisiei de examinare a vinurilor;
- c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Agentul economic căruia i s-a declasat 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. declasarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

15. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea indicației geografice DEALURILE MUNTENIEI este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial. Adresa Inspectorat teritorial: Valea Călugărească, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0244 236155, 0752 100994, e-mail: dealumare@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu indicația geografică Dealurile Munteniei, controlul vinurilor, eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute și declasarea acestora 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, 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, așa cum sunt descrise (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul personalului său operativ, reprezintă o combinație între eșantionare și controlul sistematic în toate fazele de producție

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control (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.

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.