

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.

Influența factorilor umani bazată pe tradiție

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

Mărturiile ne sunt oferite de documente aparținând arheologiei, paleontologiei, mitologiei, numismaticii, lingvisticii istoriei scrise și orale, care vorbesc în primul rând, despre existența în această parte a lumii a unor condiții natural deosebit de prielnice pentru dezvoltarea și cultivarea viței de vie, această activitate intrând în credințele, obiceiurile și în întreaga viață a locuitorilor acestui areal.

Se admite că pe acest teritoriu existau forme din care au derivat specii ale genului *Vitis* încă de la începutul erei neozoice.

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. Importanța viticolă a acestui areal era dată la acea vreme de suprafețele mari de vii altoite și de imensitatea acestuia, fiind considerată “cea mai întinsă și cea mai compactă dintre podgoriile țării în jurul căreia gravitează întreaga economie viticolă a țării.

Hrisoavele străvechi spun ca în acest areal se producea un vin ”uleios”, tare și durabil, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări.

Producerea vinurilor constituie o îndeletnicire care-i obligă pe podgoreni să-și creeze mijloacele tehnice necesare realizării lor la un nivel calitativ cât mai înalt.

În decursul timpului, viticultura din țările române și-a accentuat trasăturile particulare, diferențiate pe podgorii, potrivit unei tradiții transmise de-a lungul generațiilor. S-au conturat astfel sortimentele, constituite din soiuri bine adaptate condițiilor locale, s-au împământănit practici de cultură diferențiate pe regiuni, mai cu seamă sub aspectul formelor de conducere a butucilor și a tăierilor, s-au accentuat însușirile specifice ale vinurilor.

S-au înființat plantații cu soiuri valoroase, au fost promovate tehnici de cultură noi bazate pe mecanizare, au fost construite capacități moderne de vinificare, depozitare și condiționare a vinurilor, s-a înregistrat un salt al calității vinurilor. Viticultorul trăiește bucuria de a le culege roadele și este animat de ambiția de a face un vin bun, caracterizat de tipicitatea imprimată de areal.

Calitatea excepțională și distinctivă a vinurilor din aria geografică delimitată Dealurile Munteniei este asigurată de munca calificată, de tradiții și de implementarea rațională a tehnologiilor noi de cultivare a strugurilor și de producerea vinurilor.

Influențele factorilor naturali

Dezvoltarea viticulturii se datorează condițiilor foarte prielnice pe care vița de vie le găsește pe tot cuprinsul țării. Clima dealurilor noastre, favorabilă pentru viticultură, este asigurată de resursele heliotermice bogate din perioada de vegetație a viței de vie (lunile aprilie - octombrie), de toamnele lungi și însorite, de lipsa precipitațiilor în exces, mai ales în lunile de vară și toamnă și, în general, de absența oricăror excese climatice care ar putea crea probleme în realizarea calității vinurilor. Aria geografică delimitată Dealurile Munteniei, se caracterizează prin diversitatea solurilor. În cadrul arealului delimitat se evidențiază soluri formate din argile roșii, marne și redus nisipuri fine roșcate, soluri indicate pentru cultura soiurilor de struguri pentru vinurile roșii.

Litologia este reprezentată prin faciesuri aparținând atât levantinului cât și vilafanchianului, 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. Expoziția predominant sudică a terenului generează microclimate de mare favorabilitate culturii soiurilor pentru vinuri roșii.

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.

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 roșii și a celor aromate.

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. 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, temperatura medie a celei mai reci luni este de -2,1°C, iar temperatura medie a lunii celei mai călduroase este de +22,4°C.

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 $-2,1^{\circ}\text{C}$, oscilând între $-9,5^{\circ}\text{C}$ și $+4,3^{\circ}\text{C}$.

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.

În general, resursele heliotermice sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie. 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 neprotejate

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 $+22,4^{\circ}\text{C}$, prezentând variații cuprinse între $+20,7^{\circ}\text{C}$ și $+25,6^{\circ}\text{C}$.

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.

Legătura cauzală

Climatul prezent în arealul delimitat, unul favorabil culturii viței de vie asigură necesarul prin resursa heliotermică bogată din perioada de vegetație a viței de vie (aprilie-octombrie), toamnele lungi și însorite și lipsa precipitațiilor în exces, mai ales în lunile de vară și toamnă dar și absența oricăror excese climatice care ar putea crea probleme, se reflectă în calitatea vinurilor sub aspectul aromelor, catifelării vinurilor roșii, rotunjimii sau proapețimii vinurilor albe.

Expoziția predominant sudică are mare favorabilitate pentru cultura soiurilor pentru obținerea de vinuri albe și roșii. La aceasta contribuie și diversitatea solurilor, mai ales a celor formate din argile roșii, marne și soluri fine roșcate indicate mai ales pentru obținerea vinurilor roșii.

Solurile cu straturi de argilă, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, prezente pe partea de vest a masivului viticol (plantațiile viticole ocupând versanții colinelor și depresiunile acestora - Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei și Valea Popii) sunt de asemenea foarte indicate pentru cultura soiurilor de vinificație pentru vinuri roșii. Deși într-o mică proporție, pe teritoriul anumitor localități se identifică și prezența solurilor scheletice cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează și obținerea vinurilor aromate (persistență aromatică).

Resursele heliotermice fiind ridicate și potrivite pentru o bună coacere, în zona dealurilor temperaturile minime fiind mai ridicate cu circa 3°C față de șes, iar frecvența iernilor geroase fiind mult mai mică, există condiții ca soiurile cultivate pe deal să poată ierna neprotejate, lucru care determină obținerea de niveluri optime de producție calitativă.

În faza de maturare a strugurilor (august-septembrie) precipitațiile sunt mai reduse și este favorizată coacerea în bune condiții. Pe măsura creșterii indicatorului termic, pot fi obținute concentrații mai ridicate în zaharuri, arome, culoare, substanțe fenolice. Recoltarea se face în bune condiții raportate la gradul de maturitate necesar pentru obținerea calității și mai ales evidențierea aromatică a soiurilor, în special a celor cu potențial mai ridicat, obținându-se vinuri cu un constant echilibru al acidității, cu identitate, expresivitate și originalitate, păstrarea specificității florale sau fructate a vinurilor, după caz. Pe măsura creșterii indicatorului termic, pot fi obținute concentrații mai ridicate în zaharuri, arome, culoare, substanțe fenolice.

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, 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 Năieni, satele Năieni, 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, Dobrilești, Valea Puțului, Ciobănoaia, Ogrăzile, Sărata Monteoru
- comuna Vernești, satele Vernești, Zorești, Căndești, Nișcov, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Săsenii pe Vale, Cârломănești, Nenciu.
- comuna Smeeni, satele Călțuna, Moisica.

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, 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 Tătaru, satele Tătaru, 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, Râncciov, Urlucea, Glodu, Udeni-Zăvoi, Cârștieni
- orașul Topoloveni cu Țigănești, Boțârcani, Crintești, Gorănești
- comuna Priboieni, satele Priboieni, Sămăila, Valea Mare, Pitoi, Valea Popii, Paraschivești, Valea Neni
- comuna Leordeni, satele Leordeni, Băila, Budișteni, Ciulnișa, Cârciumărești, Glâmbocata, Schitu Scoicești, Ciolcești, Bântău, Glodu, Moara Mocanului
- comuna Bogați, satele Glâmboceiu, Chițești, Bogați, Glâmbocel, Bârloi.
- 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 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 Valea Mare, satele Valea Mare, Fețeni, Saru, Valea Caselor, Livezile, Gârleni
- comuna Gura Foii, satele Gura Foii, Catanele, Făgetu
- comuna Dragodana, satele Dragodana, Cuparu, Străoști, Burduca.
- comuna Bucșani, satul Bucșani
- comuna Răzvad, satele Răzvad, Valea Voievozilor.

Judetul Olt

- comuna Sâmburești, satele Sâmburești, Mănulești
- comuna Dobroteasa, satele Dobroteasa, Vulpești, Câmpu Mare, Batia.
- comuna Spineni, satele Spineni, Optășani.

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, Portugais bleu, 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, Barbera, Negru aromat, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Pinot gris	12.000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgășani, Pinot noir, Fetească neagră	14.000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Riesling de Rhin	16.000
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Portugais bleu, Zweigelt	18.000

6. RANDAMENTUL ÎN VIN

Randamentul în vin se va încadra în limita maximă de:

Nr.	Soiurile de struguri	hl/ha
-----	----------------------	-------

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

Vinurile cu indicație geografică sunt obținute din soiuri de vița 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 mucegai, 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 procedeelelor 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 face în arealul delimitat pentru această indicație geografică..

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 presați, 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 OBTINERE 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 pieliță 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 fermentației 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 oC.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece. Din soiurile destinate obținerii vinurilor roșii se pot produce vinuri și vinuri roze prin macerare de scurtă durată păstrând caracteristicile soiului/soiurilor din care provin. Din soiul Pinot gris se poate obține vin roze de culoare roz pal.

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 volatilă (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:

Vinurile albe și roze 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. Posedă o culoare galben-limonie cu reflexe verzi, care la maturare devine galben-pai (aurie). Buchetul complex și elegant cu note de flori de câmp, fructe proaspete de pădure și minerale de piatră de silex (variabile în dependență de soi și tehnologia de vinificație utilizată), gust savuros, fructuos cu multă prospețime și mineralitate pronunțată în final. Atenția este atrasă de suplețea, finețea și mai ales de buchetul floral care după degustare se resimte gustul plăcut, persistent și îmbietor. Caracteristicile fizico-chimice și însușirile organoleptice deosebite plasează vinurile albe printre vinurile de marcă ale ariei geografice "Dealurile Munteniei".

Vinurile roze deși minoritare din punct de vedere cantitativ, în general au o culoare roz-palid cu reflexe ale nuanțelor de zmeură și petalelor de măceș, buchetul este marcat prin arome de fructe proaspete (piersic, caise, pomușoare de pădure). Gustul este moale, fructuos, proaspăt și răcoros.

Vinurile roșii

Vinurile roșii sunt caracteristice acestei zone. Acestea, datorită condițiilor specifice acestui areal, ca produs final sunt ușor de recunoscut, aromele făcându-le ușor de identificat ca provenind din acest areal. Acestea se caracterizează prin culoare roșie-rubinie (sau nuanțe de vișine, rodie) cu reflexe violacee care virează spre cărămizii în urma maturării. Buchet original și fin, cu note de fructe roșii de pădure, coacăză neagră, mure, vișine și prune sălbatice) și condimente dulci (scortișoară, piper roșu), gust lejer, suplu, rotund și catifelat. Ele sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere dar de calitate, o excelență extractivitate, culoare vie, iar influența solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor helioterme cât și de solurile cu textură ușoară.

Vinurile roșii, în general seci, transmit impresia că te afli în fața unui patrimoniu național care aparține în egală măsură naturii și omului. Vinurile roșii exploatează cel mai bine condițiile ecopedoclimatice specifice acestui areal.

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.

Transportul vinurilor se face în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, respectiv întocmirea documentelor specifice. Documentul de însoțire este considerat o certificare a denumirii indicației geografice protejate atunci este întocmit corespunzător. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul, locul îmbutelierii și producătorul.

Toate soiurile de struguri descrise în caietul de sarcini sunt soiuri de vinificație care fac parte din produsul final, respectiv vin cu indicație geografică Dealurile Munteniei.

Soiurile specificate în caietul de sarcini pot fi utilizate ca soiuri principale în obținerea vinurilor, cât și în cupaj cu alte soiuri; în acest ultim caz, soiul principal trebuie să aibă un procent de minim 50% din produsul final.

Producătorii de vinuri cu indicație geografică Dealurile Munteniei pot să comercializeze produsele lor sub denumirea unuia sau mai multor soiuri dintre cele enumerate în caietul de sarcini, după următoarele reguli:

1. Când vinul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporție de minim 85% din strugurii aparținând soiului indicat în etichetare –soi principal.

2. Când vinul este comercializat sub denumirea a două sau mai multe soiuri de vinificație , și 100% dintre vinurile în cauză au fost obținute din aceste soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, de la soiul principal cu ponderea cea mai mare până la soiurile secundare în pondere decrescătoare.

3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri , atunci menționarea acestora se va face în afara câmpului vizual în care apar elementele obligatorii.

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 vederea îmbutelierii, se admite comercializarea în vrac a vinurilor cu indicație geografică Dealurile Munteniei. În mod obligatoriu va purta la îmbuteliere și comercializare denumirea indicației geografice Dealurile Munteniei. Vinul livrat în vrac va fi notificat către Inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. și pe lângă documentele cu care circulă va fi însoțit și de Certificatul de atestare a dreptului de comercializare.

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, urmată de numele indicației geografice
- bc. tăria alcoolică dobândită, în volume.
- d. sintagma “produs în România”.
- e. numele și adresa îmbuteliatorului, 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” sau „dioxid de sulf“, sau „ouă“, „proteine din ouă“, „lizozima din ouă“ sau „albumina din ouă“, „lapte“, „cazeina din lapte“ sau „proteina din lapte“. Obligația de etichetare de mai sus se face respectându-se prevederile legislative în vigoare și poate fi însoțită de utilizarea pictogramelor

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

- a. anul de recoltă
- b. denumirea soiului
- c. culoare specifică
- d. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri:
 - sec – conținut de zahăr mai mic de 4,0 g/l;
 - demisec – conținut de zahăr cuprins între 4.0 și 12,0 g/l
 - demidulce – conținut de zahăr cuprins între 12.0 și 45.0 g/l
 - dulce - conținut de zahăr mai mare de 45.0 g/l.
- e. alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- f. mențiuni referitoare la anumite metode de producție
- g. marca de comerț
- h. 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

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de producere pentru a fi valorificate cu indicația geografică Dealurile Munteniei sau dacă pierd din calitățile inițiale, ele vor fi declassate în alte categorii.

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

Declasarea vinurilor cu indicație geografică se stabilește de către Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole dacă:

- vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- vinul a fost supus unor tratamente sau practice oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate..

În faza de producție, producătorul poate să solicite Oficiului Național al Viei și Produselor Vitivinicole declasarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

Agentul economic căruia i s-a declassat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole . Pe baza rezultatelor expertizei, Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole 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..

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.