

CAIET DE SARCINI
pentru producerea si comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlata
”DEALU MARE”

I. DEFINIȚIE

Vinurile cu denumire de origine controlată „DEALU MARE” sunt produsele care se obțin numai în perimetrul viticol al podgoriei DEALU MARE, delimitată geografic, conform prezentului caiet de sarcini, întocmit potrivit prevederilor legale.

Podgoria Dealu Mare, cel mai închețat masiv viticol din România detine opt centre viticole reprezentative, cu următoarele subdenumiri de origine (Dealu Mare-Boldesti, Dealu Mare-Valea Călugărească, Dealu Mare-Urlați, Dealu Mare-Ceptura, Dealu Mare-Tohani, Dealu Mare-Breaza, Dealu Mare-Merei și Dealu Mare-Zorești)..

Denumirea de origine controlată “DEALU MARE” se atribuie vinurilor 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

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

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

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

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

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

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

În interiorul spațiului viticol larg pe care-l formează podgoria, se delimitează următoarele centre viticole: Boldești, Valea Călugărească, Urlați-Ceptura, Tohani, Breaza-Buzău, Merei și Zorești.

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

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

Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roșii, marne și în proporție mai redusă pe nisipuri fine roșcate. 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.

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

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

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

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

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

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.

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura cu aria geografică

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

Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun că producea un vin „uleios, tare și durabil”, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări. În anul 1427, 1 decembrie, voievodul Dan al II-lea întărește satele ... și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare (Documenta Romaniae Historica, B, Țara Românească, document 71) iar în 1429, în hrisov voievodul Dan al II-lea spune: “A binevoit domnia mea și am dăruit acest atotpreacinstit hrisov al domniei mele boierilor domniei mele Dumitru din Maniaci și Balea cu copiii lor și Bârseanul cu frații lui, ca să le fie Maniaciul și Poienile Vărbilăului și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare” (Documenta Romaniae Historica, p. 127).

La 20 octombrie 1464, Radu cel Frumos întărește Mănăstirii Snagov mai multe sate, vii, mori și vama Prahovei (Documenta Romaniae Historica, p. 218).

Din documentele acelei epoci se pare că cel mai vestit centru viticol al podgoriei a fost „Cepturile”, mai târziu „Cepturi”, astăzi Ceptura. Probabil că viile din Cepturile vechi cuprindeau o zonă viticolă mult mai mare decât cea care aparține astăzi comunei Ceptura.

În trecut, viile din această podgorie 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.

În perioada prefiloxerică, în Dealu Mare se cultivau aproximativ 20 de soiuri de bază, care grupate câte 3-4 la un loc dădeau vinuri cu caracteristici bine definite. Pentru producerea vinurilor albe se foloseau soiurile Gordin și Tămâioasă iar pentru cele roșii soiurile Negru moale, Negru vârtos și Băbeasca neagră, care se vinificau de obicei în amestec.

Un moment critic în dezvoltarea podgoriei l-a constituit invazia filoxerei care a fost semnalată prima dată în Dealu Mare, la Chițorani în anul 1884 și în scurt timp a făcut pagube uriașe viticulturii de aici și transformând substanțial viticultura din zonă. A urmat refacerea viilor care s-a făcut în mare parte cu soiuri franțuzești, dar și cu soiuri românești. Sortimentul cuprindea în perioada interbelică următoarele soiuri: Fetească albă, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, dar și Aligoté, Riesling italian, Pinot gris, Sauvignon și Traminer, pentru vinuri albe și Feteasca neagră, Băbeasca neagră, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, pentru vinuri roșii.

Începând cu 1915 au apărut legi care reglementau cultura viței și producerea vinului. Astfel în 1915 apare "Regulamentul pentru combaterea fraudelor în viticultură și comerțul cu vinuri". Acesta stabilea denumirile geografice pentru producerea vinurilor de calitate cu enumerarea comunelor și satelor în care puteau fi produse. În 1929 apare prima listă cu soiurile admise la înmulțire, corepunzătoare regiunilor. „Legea pentru regulamentarea plantațiilor de vii”, din 1932, poate fi considerată ca fiind prima legislație românească în care sunt înscrise măsuri referitoare la producerea vinurilor cu denumire de origine și la delimitarea arealelor viticole destinate producerii acestora. În același an a fost întocmită prima hartă viticolă a României întregite (I.C. Teodorescu și I.H. Colțescu).

În 1955 apare "Raionarea viticulturii" o lucrare bazată pe rezultate ale cercetării obținute în unități de cercetare. Aceasta stabilea pe fiecare areal sortimentul de soiuri și direcțiile de producție.

Informații privind calitatea și caracteristicile produsului

Vinurile sunt elaborate în marea lor majoritate ca vinuri varietale (monocepage), dar și în diferite formule de asamblare, având la bază cel puțin 2-3 vinuri. Cel mai frecvent utilizate sunt Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească neagră, cu proporțiile stabilite de producători în asamblare, decise la momentul asamblării în funcție de potențialul pe care îl prezintă soiurile de asamblat înregistrat pentru acel an de recoltă.

Vinurile albe au o structură echilibrată, bună aciditate imprimată de expoziția sud-estică a versanților dar și de practicile de cultură (în general în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare/producerii, potrivite pentru maturarea optimă a strugurilor).

Climatului temperat continental favorizează obținerea vinurilor albe cu echilibru optim între alcool, aciditate și zaharuri, olfactiv cu arome de fructe exotice, pere, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm, colorate de la galben-lămâi la galben-pai cu reflexe verzui.

Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, ușor minerale datorită solurilor de tip calcare sarmatice, argile, gresii, cu note de caise, citrice, fructe exotice, discret condimentate, cu conservarea aromelor și prospețime pentru cele provenite de pe solurile scheletice (cu conținut ridicat în carbonat de calciu).

Vinurile roze au arome de fructe exotice, de citrice, gust proaspăt, revigorant, vioi, cu bună aciditate, echilibru, cu un post gust fructat.

Vinurile roșii sunt caracterizate prin finețe, taninuri lejere, catifelare și intensitate colorantă datorate prezenței solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice, formate pe argilele roșii, marne și nisipuri fine roșcate din partea de vest a masivului Dealu Mare (care determină corpolența și taninurile bine integrate remarcate în special la vinuri din Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Shyraz).

Aromele identificate sunt cele de fructe roșii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, scorțișoară, migdale dulci, gustative au corpolență, sunt ample, cu aciditate și taninuri bine integrate, cu arome tipice. Culoarea vinurilor variază de la roșu rubiniu la roșu granat/roșu închis.

Interacțiunea cauzală

Prin cunoașterea în detaliu a particularităților fiecărei parcele, a soiurilor și stăpânirea amănunțită a tehnologiilor de cultură și prelucrare a strugurilor, potențialul zonei este exploatat în scopul obținerii unor vinuri de înaltă calitate.

Apariția exploatațiilor mici și mijlocii, cu suprafețe de 20-100 ha a favorizat creșterea calității, prin gestionarea mai bună a factorilor ce concură la obținerea vinurilor.

Soiurile cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției. Acest lucru asigură o fotosinteză corectă și o maturare optimă a strugurilor. Recoltarea strugurilor la maturitatea optimă asigură un excelent echilibru între zahăr și aciditate, necesar conservării însușirilor de prospețime și fructuozitate, dar și o bună maturitate fenolică, indispensabilă structurii și evoluției vinurilor roșii.

Diferitele tipuri de sol și expozițiile diverse au determinat plantarea soiurilor, în funcție de adaptabilitatea lor.

În partea de vest a masivului Dealu Mare unde se întâlnesc soluri formate pe argile roșii, marne și nisipuri fine roșcate, cu un conținut ridicat în oxizi de fier se obțin rezultate foarte bune la soiurile pentru vinuri roșii (Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Shyraz) și la unele soiuri albe (Feteasca albă, Feteasca regală, Sauvignon, Chardonnay).

În partea estică a masivului unde avem calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș se exprimă mai bine soiurile Pinot noir, Burgund mare, Merlot pentru vinuri roșii mai lejere și soiurile Riesling, Pinot gris pentru vinuri albe mai complexe.

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 din soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă și Muscat Ottonel.

Este cunoscut faptul că pentru a avea rezultate bune soiurile albe se plantează în general la baza versanților și pe expoziții estice unde sunt mai ferite de căldurile din august, la fel Pinot noir care suportă mai greu arșița din vară.

Vinurile roșii precum Merlot, Fetească neagră obținute din plantațiile orientate preponderant către vârful versanților, fiind iubitoare de soare și cu producții echilibrate, înregistrează maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie și până la sfârșitul lui octombrie în condițiile în care expunerea și intensitatea radiantă ajută să se acumuleze suficiente zaharuri necesare conturării aromelor primare de fructe negre de pădure, condimente, fructe roșii coapte, a caracterului onctuos, vegetal-ierbos, a rotunjimii și consistenței în gust. În centre renumite cum ar fi Ceptura, Tohani sau 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 din acele zone.

Cramele din podgoria Dealu Mare beneficiază de inovații tehnice și dotări de ultima generație, fiind în acord cu dinamica exploatațiilor viticole, respectând în același timp tradiția și practicile din trecut.

III. DELIMITAREA TERITORIALA PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „DEALU MARE”

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

Județul Prahova

1. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEȘTI”

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

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

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

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

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

3. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-URLAȚI

- Urlați- localități componente Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.
- Com. Apostolache - sat Apostolache;
- Com. Iordăcheanu - sate Iordăcheanu, Mocești, Plavia.

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

4. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-CEPTURA”

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

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

5. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-TOHANI”

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

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

Județul Buzău

6. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BREAZA”

- Com. Breaza - satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;

- Com. Năeni - satele Năeni, Fiștești, Fântânele, Proasca, Vârf;
- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istrița de Jos.

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

7. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI"

- Com. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrileşti, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, Ogrăzile;

- Com. Ulmeni - satul Vâlcele.

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

8. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI"

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

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

Denumirea de plai poate fi utilizată în etichetare cu condiția ca strugurii din care se obține vinul să provină cel puțin 85% din arealul delimitat al acestuia.

Conform Regulamentului (CE) nr 607/2009, articolul 8, cu trimitere la articolul nr 35, alineatul (2), litera (h) din Regulamentul (CE) nr 479/2008, producerea vinurilor cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești, Buzău și Mizil (jud. Prahova) și orașul Buzău (jud. 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.

IV. SOIURILE DE STRUGURI. Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor sunt următoarele:

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.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha). Producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "DEALU MARE" se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcție de mențiunea tradițională ce se va utiliza:

Nr. crt	Soiurile de struguri	kg/ha		
		C.I.B.	C.T.	C.M.D.
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	7000	8000	9000

2	Chardonnay, Pinot blanc, , Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo,	8000	9000	10000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Fetească albă, Negru de Drăgășani	9000	10000	12000
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano.	10000	12000	14000

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha):

Randamentul în vin se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcție de mențiunea tradițională ce se va utiliza:

Nr. crt	Soiurile de struguri	hl/ha		
		C.I.B.	C.T.	C.M.D.
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, , Traminer roz, Grasă de Cotnari, Pinot gris	46	52	59
2	Chardonnay, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo.	52	59	65
3	Fetească albă, Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Negru de Drăgășani	58	65	78
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano.	65	78	91

VII. CALITATE A STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului

materie primă pentru vinurile cu denumire de origine "DEALU MARE" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

-187 g/l dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

-220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

-240 g/l, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR.

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules, de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor recepționați va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,

- densitatea plantației : minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, față de densitatea proiectată.

- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea ONVPV, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă, când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

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 s.a./ha).

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.

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

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

IX.. PRACTICI SI TRATAMENTE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru DOC „DEALU MARE” se încadrează în zona viticolă CII, conform Ordinului 645/2005 privind aprobarea încadrării regiunilor viticole românești în zonele viticole ale Uniunii Europene.

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

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată „DEALU MARE” are o tărie alcoolică dobândită de minim 11 % vol, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, precum și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt, fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimaticice sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură, încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații, care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

b. Îmbogățirea (creșterea tăriei alcoolice naturale) nu poate depăși 1,5 % vol. și se poate realiza :

- în cazul strugurilor proaspeți, al mustului parțial fermentat sau a vinului nou aflat în fermentație, numai prin adăugarea de must de struguri sau must de struguri concentrat, numai dacă acesta provine din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare sau must concentrat rectificat;

- în cazul mustului de struguri, numai prin adăugarea de must de struguri sau must de struguri concentrat, numai dacă acesta provine din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare sau cu must concentrat rectificat, inclusiv prin osmoză inversă;

- în cazul vinului nou aflat în fermentare numai prin concentrare parțială la rece.

c) Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine Dealu Mare este autorizată în stadiul de producere și comercializare en gross, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat, numai dacă acesta provine din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare sau must de struguri concentrat rectificat.

d) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare. Îmbogățirea cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat precum și îndulcirea vinurilor nu se consideră cupaj.

Sunt interzise cupajarea succesivă și cupajarea vinurilor albe cu cele roșii.

e) Acidificare și dezacidificare

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

Acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

f) Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea

1) Acidificarea și dezacidificarea (cu excepția acidificării și dezacidificării vinurilor) sunt autorizate numai dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare, în vin.

2) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centrele de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „DEALU MARE” și în arealul de proximitate.

3) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „DEALU MARE” și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

g) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat ;

- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat ;

- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. să nu depășească 100 mg/l ;

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „DEALU MARE”

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.

Desciorchinatul parțial este recomandat. 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 D.O.C. „DEALU MARE”.

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului și a vinului.

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

Limpezirea musturilor albe este necesară și recomandată.

Adausul 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 albe se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este recomandată.

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.

Maturarea vinului se va face în vase din lemn sau din inox în decurs de 4-24 luni, în funcție de capacitatea vaselor, natura biologică a soiului din care provine vinul, de tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc și în baricuri. Maturarea în vase din lemn este recomandată pentru vinurile roșii cu D.O.C. „DEALU MARE”. Învechirea la sticlă minim 6 luni este de asemenea recomandată pentru vinurile roșii.

Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este recomandată.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile.

Elemente tehnologice definitorii pentru vinificația primară a strugurilor:

VINURI ALBE:

- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerație peliculară pentru soiurile semiaromate și macerare-fermentare la soiurile aromate;
- Presare cu prese discontinue;
- Fermentația alcoolică controlată.

VINURI ROZE:

- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerare-fermentarea de scurtă durată, până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin;
- Separarea fracțiilor și presarea boștinei;
- Fermentație alcoolică controlată.

VINURI ROȘII:

- Desciorchinarea strugurilor;
- macerare-fermentarea pe boștină până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- separarea fracțiilor și presarea boștinei;
- fermentația malolactică este recomandată;

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE SI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. "DEALU MARE" LA PUNEREA LOR IN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. "DEALU MARE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică totală*: maxim 15 % vol.;
- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și roze și minim 4,5 g/l la soiurile roșii ;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
- *extract sec nereducător* : minim 16 g/l la vinurile albe și roze și minim 19 g/l la vinurile roșii.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
 - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - 350 mg/l la vinurile albe din subdenumirea Valea Călugărească.
- *dioxid de sulf liber* : 20-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
 - la vinurile roșii seci, 20-30 mg/l
 - la vinurile albe și roze seci, 30-40 mg/l
 - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe au o structură echilibrată, o bună aciditate imprimată de expoziția sud-estică a versanților dar și de practicile culturale care sunt conduse în general în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției, potrivite pentru fotosinteză corectă/o maturare optimă a strugurilor.

Climatul temperat continental din areal favorizează producții la nivele moderate și determină vinuri cu echilibru al alcoolului, acidității și zaharurilor.

Olfactiv vinurile au arome de fructe exotice, pere, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm, culoare cel mai adesea în nuanțe de galben, galben-lămâi, galben-pai cu reflexe verzui.

Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, ușor minerale datorită solurilor din partea estică a masivului Dealu Mare de tip calcare sarmatice, argile, gresii, optime pentru Pinot gris, Riesling, ele au note de caise, citrice, fructe exotice, discret condimentate. Solurile scheletice cu conținut ridicat în carbonat de calciu favorizează conservarea aromatică la vinurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel.

Vinurile roze au arome de fructe exotice, de citrice, gust proaspăt, revigorant, vioi, cu bună aciditate, echilibru, post gust fructat.

Vinurile roșii sunt caracterizate prin finețe, taninuri lejere, catifelare și intensitate colorantă datorată prezenței solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice, formate pe argilele roșii, marne și nisipuri fine roșcate din partea de vest a masivului Dealu Mare (care determină corpolența și taninurile bine integrate remarcate în special la vinuri din Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Shyraz)..

Sunt vinuri cu arome delicate de fructe roșii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, uneori de scorțișoară, migdale dulci. Gustativ sunt ample, corpolente, armonioase, cu aciditate și taninuri bine integrate și cu arome tipice, cu nuanțe diferite de roșu rubiniu, roșu granat chiar roșu închis.

1.Feteasca 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, sprințar 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 vita 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, salcam, nuanțe de caise.

Gust: proaspăt, fructuos, extractiv, discret condimentat.

8.Aligoté

Limpiditate : limpede, cristalin.

Culoare: galben-verzui, verde-gălbui.

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-gălbui.

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, corpulent, 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 teracota, după învechire.

Miros: aromă delicată de zmeură proaspătă, visine, condimente.

Gust: mai puțin aspru, catifelat, moale; amintește de cireșe amare; prin învechire pierde puțin din onctozitate, 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 rosii 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. Grasa 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 , capsuni, tanin bine integrat.

20. Negru de Drăgășani

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

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

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

21. Negru arom

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 selecționată

Aspect: limpede;

Culoare: alb-galbuie, cu nuanțe verzui

Miros:parfum specific, cu aroma 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, stralucitor.

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 zmeura 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.

XII. CONDITIILE DE COMERCIALIZARE

Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU MARE" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă sau în sistem « bag in box » cu capacitate maximă de 20 de litri.

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

Transportul vinurilor se face în conformitate cu prevederile în vigoare, respectându-se dispozițiile privind întocmirea documentelor specifice. Documentul de însoțire se întocmește corespunzător, acesta certificând denumirea de origine controlată Dealu Mare pentru vinurile menționate în acest document.

În vederea îmbutelierii, se admite comercializarea în vrac a vinurilor cu denumire de origine controlată „Dealu Mare”. În mod obligatoriu vinul va purta la îmbuteliere și comercializare denumirea de origine controlată „Dealu Mare”. Vinul livrat în vrac va fi notificat către Inspectoratul

teritorial și pe lângă documentele cu care circulă el va fi însoțit și de Certificatul de atestare a dreptului de comercializare.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "DEALU MARE" este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară). În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată «DEALU MARE» se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a.) denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțit de numele denumirii de origine « Dealu Mare »
- b.) mențiunile tradiționale: C.M.D., C.T. sau C.I.B., exprimate prescurtat sau explicit ;
- c.) volumul nominal al produsului, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- d.) tăria alcoolică dobândită, în volume ;
- e) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării;
- f.) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri:

- 1. **sec** – când conținutul de zahăr este de maxim 4 g/l. Conținutul în zahăr poate ajunge la 9 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric la litru să fie cu cel mult 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual ;
- 2. **demisec** - când conținutul de zahăr este de maxim 12 g/l. Conținutul în zahăr poate ajunge la 18 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric la litru să fie cu cel mult 10 grame sub conținutul de zahăr rezidual ;
- 3. **demidulce** - când conținutul de zahăr este de maxim 45 g/l
- 4. **dulce** - când conținutul în zahăr este de minim 45 g/l .

f.) mențiunea "conține sulfiți"

g.) numele și adresa îmbuteliatorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;

h.) sintagma "produs în România";

j.) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată «DEALU MARE» pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

a) culoarea specifică ;

b) anul recoltei, dacă cel puțin 85% din strugurii utilizați pentru elaborarea vinului vinului în cauză au fost recoltați în cursul anului respectiv;

c) denumirea soiului (dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv) sau al mai multor soiuri de struguri de vinificație (menționate în ordine descrescătoare a proporției în care participă în sortimentul de vin) ;

d) subdenumirea de origine sau denumirea plaiului;

e) mențiunea «fermentat/maturat în baric» sau «fermentat/maturat în prezența așchiilor din lemn de stejar»;

f) - mențiunea tradițională privind metoda de producere "rezervă, vinotecă sau vin tânăr" ;

g) - distincții acordate, numai pentru lotul în cauză ;

h) - mențiuni facultative privind îmbutelierea la «podgorie», «proprietate», etc. ;

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

subdenumirea de origine, după caz ;

j) - codul de bare al produsului ;

k) - simbolul comunitar care indică denumirea de origine controlată.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual pe sticlă astfel încât să poată fi citite simultan, fără a fi necesară întoarcerea acesteia. Excepție poate face data ambalării și/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.

Denumirea de origine controlată "DEALU MARE", precum și vinurile care utilizează această denumire în conformitate cu specificațiile produsului sunt protejate:

-împotriva oricărei utilizări comerciale directe sau indirecte; împotriva utilizării abuzive, imitării sau evocării, chiar dacă originea adevărată a produsului sau serviciului este indicată sau însoțită de expresii precum: „stil”, „tip”, „metodă”, „manieră”, „imitație”, „gust”, „similar” sau altele asemenea;

-împotriva oricărei indicații false sau înșelătoare privind proveniența, originea, natura sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau documentele aferente produsului vinicol respectiv, precum și împotriva împachetării produsului într-un ambalaj de natură să creeze o impresie greșită cu privire la originea acestuia;

-împotriva oricărei alte practici de natură să inducă publicul în eroare cu privire la originea adevărată a produsului.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Categoriile de calitate: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină*, *C.T. – cules târziu* și *C.I.B. – cules la înobilarea bobelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, constituie mențiuni tradiționale și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "DEALU MARE"

În etichetare se mai pot utiliza:

- În cazul vinurilor de origine controlată "DEALU MARE" maturate minim 6 luni în vase de stejar și/sau învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională "Rezervă" .

-În cazul vinurilor cu origine controlată "DEALU MARE" maturate minim un an în vase de stejar și/sau învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională "Vin de vinotecă" .

-În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU MARE", care sunt scoase la comercializare înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională „Vin tânăr”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „DEALU MARE”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „DEALU MARE” sau dacă pierd calitățile date de origine, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

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

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

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

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii. Dacă în procesul de certificare vinul declassat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la altă categorie.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Adresa Inspectorat teritorial: Valea Călugărească, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0244 236155, 0752 100994, e-mail: dealumare@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri destinați producerii de vinuri cu denumire de origine controlată, controlul vinurilor cu D.O.C. și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată ”DEALU MARE” cât 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, exprimate în % vol.;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartaric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.

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

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

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

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

- eșantionare și
- control 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 denumirea de origine controlată „DEALU MARE” în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.