

## CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului petiant cu denumirea de origine controlată Dealu Mare

### Capitolul I. PRODUSUL ȘI DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ

#### I.1. Definirea produsului

Vinul Petiant cu Denumirea de Origine Controlată Dealu Mare este vinul fabricat din vinul și mustul sau mustul parțial fermentat obținut din strugurii soiurilor cultivate în plantațiile viticole delimitate în arealul cu D.O.C. Dealu Mare.

Vinul petiant este produsul care:

- (a) se obține din vin, cu condiția ca acesta să aibă o tărie alcoolică totală de minim 9 % vol.;
- (b) are o tărie alcoolică dobândită de minim 7 % vol.;
- (c) prezintă, dacă este conservat la 20° C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon endogen în soluție de minim 1 bar și maxim 2,5 bari;

#### I.2. Subdenumirile de origine controlată

Numele denumirii de origine Dealu Mare poate fi completat cu numele subdenumirii de origine Tohani, conform regulilor stabilite în prezentul caiet de sarcini pentru utilizarea denumirii de origine Dealu Mare.

#### I.3. Culoarea și tipurile produselor

Denumirea de origine controlată Dealu Mare este rezervată vinului petiant alb sau rose produs în varianta sec, demisec, demidulce și dulce.

#### I.4. Arealele delimitate

##### *Aria geografică*

Recolta de struguri, producerea mustului, a vinului, fermentarea și îmbutelierea vinului petiant se realizează în următoarele localități ale județului 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-Uralți”**

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

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-URLAȚI" 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 "Dealul 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 "Dealul 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 "Dealul Mare-Breaza"**

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

- Com. Năeni - satele Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca, Vârf;

- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istrița de Jos.

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

#### **7. Subdenumirea de origine "Dealul Mare-Merei"**

- Com. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrițești, 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 "Dealul Mare-Zorești"**

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

### **Aria parcelară delimitată**

Vinurile petiante cu D.O.C. Dealul Mare se produc din strugurii recoltați din parcelele evaluate și aprobate de către O.N.V.P.V.

## **I.5. Sortimentul viticol**

Vinurile petiante se produc din următoarele soiuri:

-soiuri albe: Fetească regală, Fetească albă, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Viognier, Pinot Gris

- soiuri roșii: Fetească Neagră, Merlot, Pinot noir, Burgund mare.

Puritatea soiului în plantațiile destinate producerii vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare este de 100% în plantațiile realizate după anul 2008 și de minim 85% în plantațiile înființate înainte de anul 2008.

Butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază.

## **I.6. Agrotehnica viticolă**

### **I.6.1 Conducerea viței de vie**

a. Densitatea de plantare

Plantațiile de vița de vie destinate producerii vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare au densitatea de plantare minimă de 3 300 butuci/ha

b. Reguli de tăiere

Încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile .

c. Forma de conducere : joasă sau pe tulpini semiînalte .

d. Producția maximă de struguri se evaluează pentru fiecare soi și parcelă viticolă, ca medie pe ultimii trei ani. Ea trebuie să fie de:

- maxim 12 000 kg/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Fetească neagră.

-maxim 14 000 kg/ha pentru soiurile Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Fetească regală.

e. Golurile în plantație

Se admit goluri în plantație în procent de max. 20%.

f. Starea plantațiilor

În plantațiile de vie se aplică o protecție fitosanitară eficientă care să asigure o bună stare sanitară a viței de vie și a solului. În toamnele ploioase, cu risc ridicat pentru atacul de mucegai, se recomandă aplicarea dezfrunzitului parțial la butucii cu aparat foliar bogat.

f. Alte mențiuni

Irigarea este admisă în anii secetoși, la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50 % din IUA (intervalul umidității active) prin folosirea unor norme moderate de udare (400 – 600 mc / ha).

## **I.7. Maturitatea strugurilor, recoltarea și transportul strugurilor**

### **7.1. Maturitatea strugurilor**

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza concentrației de zaharuri, care trebuie să fie de minim 136 g/l.

### **7.2. Recoltarea strugurilor**

Vinurile petiante provin din struguri recoltați la maturitatea tehnologică. Data recoltării se stabilește pe baza dinamicii maturării strugurilor realizată la nivel de soi și parcelă viticolă.

### **7.3. Transportul strugurilor**

Transportul strugurilor se realizează cu tractorul dotat cu platformă în care se încarcă containere care trebuie să aibă înălțimea de maxim 0.60 m.

## **I.8. Randamentul în vin**

Randamentul variază în funcție de soi. Este stabilit la valorile de :

- maxim 85 hl/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Fetească neagră.

- maxim 100 hl/ha pentru soiurile Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Fetească regală.

## **I.9. Producerea mustului, fermentarea, îmbutelierea, stocarea și circulația produselor**

### **Producerea și fermentarea vinului petiant**

a. Tehnologia de producere

Tehnologia de elaborare a vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare se realizează într-un spațiu rezervat acestei destinații.

Fabricarea musturilor și vinurilor se face pe soi .

Etapele tehnologice pentru **obținerea vinurilor** sunt următoarele:

-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 la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;

-Recepția strugurilor (cantitativă și calitativă);

-Zdobire/desciorchinare, răcire mustuală cu transport concomitent în presa pneumatică;

-Macerare în vederea extragerii precursorilor aromați (în cazul soiurilor aromate);

-Presare struguri.

-Limpezirea mustului;

-Fermentația alcoolică se va realiza prin controlul permanent al temperaturii;

-Separarea vinului de pe drojdie;

-Stabilizarea și limpezirea;

### **Fabricarea musturilor**

Strugurii sunt desciorchinați și zdoși iar mustuală se introduce în presa pneumatică, unde se realizează și eventuala macerație prefermentativă . Presarea se face într-un regim menajant iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevăzute cu sistem de răcire. Musturile se limpezesc. Mustul se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

Fabricarea vinului petiant cu D.O.C. Dealu Mare se obține în mai multe etape :

-Se cupajază vinul și mustul obținut în arealul delimitat . Cantitatea de must este determinată de suprapresiunea dorită – 10 grame zahăr aferente a 2,5 barr – și tipul de petiant dorit : sec, demisec, demidulce și dulce . Mustul adăugat pentru obținerea presiunii și a nivelului de zahăr poate fi din alt soi și nu afectează înscripționarea atât timp cât este obținut în același areal și nu depășește procentul de 15%

-Se aduce produsul în cisterna de fermentare sub presiune, dotată cu sistem de răcire, numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojdiile selecționate.

-Fermentația se realizează în sistem închis, la temperatura controlată de 18-20 °C până la realizarea presiunii de 2,5 bari.

-Fermentația se stopează prin răcire la -2°C .

-Condiționarea vinului petiant se face în regim izobaric prin cleire , detartrizare și filtrare.

Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor petiante cu denumire de origine nu poate fi mai mică de 7 % vol.

b. Practici oenologice și tratamente

Sunt admise:

-îmbogățirea în zaharuri a mustului, în anii climatici nefavorabili, cu respectarea reglementărilor în vigoare;

- acidificarea în limita a 1.5 g/l;
- utilizarea levurilor selecționate și a adjuvanților de fermentare admiși de reglementările în vigoare;
- refrigerarea pentru realizarea controlată a fermentației alcoolice;
- utilizarea produselor de limpezire admise de reglementările în vigoare;
- filtrarea cu kiselgur, plăci de filtru și cartușe filtrante.

c. Materiale și echipamente interzise:

Este interzisă utilizarea:

- preselor continui cu șnec elicoidal;
- cisternelor din ciment

## **2. Dispoziții privind îmbutelierea**

Îmbutelierea se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă.

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului petiant la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor. Pentru buteliile de 0,375 este permisă folosirea dopului metalic pilfer-proof.

Îmbutelierea se face în sticle de 0.375; 0.750 și 1.500 l.

Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei precum și eventualul șnur deasupra dopului.

Pentru toate loturile îmbuteliate, operatorul pune la dispoziția O.N.V.P.V. următoarele documente:

- informațiile din registrele de manipulare;
- analiza vinurilor petiante înainte de îmbuteliere; buletinele de analiză se păstrează pe o perioadă de 6 luni;

Fiecare etichetă conține informații despre D.O.C., numele soiului – dacă este cazul, volumul nominal, numele producătorului și sediul îmbuteliatorului, codul îmbuteliatorului, numele țării, lotul și indicații tehnice specifice.

## **3. Dispoziții privind stocarea**

Stocarea se face în spații organizate special pentru stocarea vinurilor petiante îmbuteliate.

## **4. Dispoziții privind circulația produselor și introducerea în piață pentru a fi puse în consum**

Vinurile petiante sunt introduse în piață pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recoltă.

# **I.10. Potențialul de producție al arealului viticol**

## **10.1. Descrierea arealului viticol cu DOC Dealu Mare**

Arealul viticol Dealu Mare este cel mai încheșat masiv viticol, care se întinde pe o fâșie lungă de aproximativ 65 km și lată de 5-12 km între râurile Teleajen și Buzău. Se desfașoară de o parte și de alta a paralelei de 45° și între meridianele 26° și 26°45' longitudine estică. Administrativ, arealul viticol Dealu Mare este localizat în județele Prahova și Buzău.

a. Factori naturali

Depozitele sedimentare ale arealului viticol Dealu Mare sunt constituite din faciesuri care aparțin atât levantinului cât și vilafranchianului și succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, din care s-au format sedimente de solidificare, alcătuite din argile, luturi, nisipuri și pietrișuri. Frecvent se întâlnesc solurile eu-mezobazice, brune luvice și regosolurile.

Relieful arealului viticol Dealu Mare se diferențiază pe două unități componente: Subcarpații externi și Câmpia piemontană Buzău-Teleajen. Subcarpații externi sunt dealuri care poartă numele generic de Dealu Mare. El manifestă o tendință de coborâre de la est către vest. Cota maximă în partea estică este de 754 m (Dealul Istria) iar în partea vestică de 406 m. Câmpia piemontană Buzău-Teleajen se înclină lent de la 300-200 m până la 100-80 m. Ea potențează cultura viței de vie datorită expoziției sudice a majorității formelor sale.

Arealul viticol Dealu Mare are rezerve suficiente de apă și de bună calitate. Râurile principale (Teleajen, Cricovul Sărat și Buzău) 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 de scurgere torențial. Apele freatice sunt discontinue și cu debite variabile în zona subcarpatică și bogate în câmpia piemontană. Bogate în apă sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor .

Climatul în Dealu Mare este temperat continental, caracterizat prin ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est europeană. Temperatura medie anuală este de 11.3°C și precipitațiile anuale sunt de 642 mm. În perioada convențională de vegetație a viței de vie în Dealu Mare se înregistrează o sumă de 3411 ° temperaturi utile, o insolaie de 1520 ore și o sumă a precipitațiilor de 395 mm. Parametrii climatici evaluați integral prin indicele de aptitudine enoclimatică are în Dealu Mare valoarea de 4786, corespunzătoare unui potențial enologic foarte bun. În anumiți ani de recoltă Dealu Mare prezintă aptitudine enoclimatică excepțională. Frecvența acestor ani este de 1/7.

#### b. Descrierea factorilor umani

În Dealu Mare se produc vinuri din cele mai vechi timpuri. La început vinurile erau destinate utilizării în cultul bisericesc și pentru desfătarea mai marilor din țară sau din zonă. Mai târziu producerea vinurilor a devenit o activitate economică, vinurile de Dealu Mare fiind comercializate în țară dar și în afara ei. Tradiția lucrului în vie, crama și pivnița a fost transmisă din generație în generație. În prezent în Dealu Mare sunt prezenți mici, medii și mari producători de vinuri, care și-au definit produse specifice și tipicitatea lor, pe care cu multă grijă o realizează în fiecare an. S-au remarcat în ultimii ani mai mulți producători de vinuri de înaltă calitate. În Dealu Mare se practică enologia, definită ca știința vinului și a produselor vitivinicole. Ea a fost fundamentată prin realizarea bazei de cunoștințe asociate viei și vinului, dezvoltarea și implementarea tehnologiilor noi care respectă principiile dezvoltării durabile și realizarea sistemelor de calitate care aplicate garantează calitatea, siguranța în consum și nu în ultimul rând bogăția în compuși benefici pentru sănătate. Toate aceste obiective au fost și sunt realizate de către Institutul de Cercetare-Dezvoltare și Vinificație Valea Călugărească, care funcționează în Dealu Mare încă din anul 1949.

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

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

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

Vinurile roșii obținute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească și Urlați, unde influența solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, în alte centre renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Merei, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor heliotermice și de solurile cu textură ușoară.

### ***1.10.2. Calitatea și caracteristicile produselor***

#### ***a) caracteristici analitice:***

-tăria alcoolică dobândită: min. 7% vol.

-tăria alcoolică totală: min 9 % vol.

-aciditatea totală: min 5 g/l acid tartric

-aciditatea volatilă (g/l acid acetic): max. 0.5

-SO<sub>2</sub> total max. 185 mg/l

-presiunea de CO<sub>2</sub>: 1,0 - 2,5 bari la 20°C

- concentrația de zaharuri, glucoza și fructoza, după cum urmează:

Sec: când conținutul de zahăr nu depășește: 4 grame pe litru

Demisec: când conținutul de zahăr depășește valoarea maximă stabilită mai sus, dar nu este mai mare de 12 grame pe litru

Demidulce: când conținutul de zahăr este mai mare decât valoarea maximă stabilită mai sus, dar nu depășește 45 de grame pe litru.

Dulce : când conținutul de zahăr este de minim 45 de grame pe litru.

### **b) caracteristicile organoleptice**

Vinul petiant din struguri de *Muscat Ottonel* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui. Perlarea este fină de durată. Aroma de muscat este intensă și amplă . Gustativ, vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Fetească albă* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă-verzui, cu perlare fină de durată. Aroma este intensă și amplă de strugure bine copt, viță de vie înflorită . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Chardonnay* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă verzui până la galben pai, cu perlare fină de durată. Aroma de fân, floare de salcâm și unt proaspăt este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi savuros . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Sauvignon* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă verzui, cu perlare fină de durată. Aroma de floare de soc și fructul pasiunii este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil vioi și fin amintind de coajă de pâine. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Riesling italian* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare fină de durată. Aroma de mere verzi ,lămâie și pepene este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Fetească regală* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare fină de durată. Aroma de fructe și flori uscate este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Tămâioasă Românească* este un culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare fină de durată. Aroma este fină , intensă și amplă , cu nuanțe florale. Gustativ, petiantul este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Fetească Neagră* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze , cu perlare fină de durată. Aroma de fructe roșii uscate, în special prune și cireșe negre este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Merlot* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze, cu perlare fină de durată. Aroma de afine, prune, ciocolată și vanilie este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi cu tentă de ierburi aromate . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vin petiant din struguri de *Pinot Noir* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze, cu perlare fină de durată. Aroma de cireșe și vanilie este delicată . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin petiant din struguri de Pinot gris se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă-verzui, cu perle fine cu aroma intensă și amplă de strugure bine copt. Gustativ, vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin petiant din struguri de Riesling de Rhin se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perle de durată. Aroma de mere și lamâie este intensă și amplă. Gustativ, vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin petiant din struguri de Viogner se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă verzui până la galben pai. Aroma de floare de salcâm este intensă și amplă. Gustativ, vinul petiant este agreabil și vioi savuros. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin petiant din struguri de Burgund mare se prezintă ca un vin petiant de culoare roză, cu perle fine de durată. Aroma de cireșe și prune uscate. Gustativ, vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

### ***I.10.3. Aptitudinea arealului Dealu Mare pentru producerea vinurilor petiante***

Strugurii de Fetească Regală, Fetească Albă, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Sauvignon, Riesling italian, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot cu o frecvență foarte mare în zonă realizează compoziția materiei prime pentru vinurile petiante cu D.O.C. Dealu Mare. Aromele strugurilor sunt intense și fine.

Prezența agenților economici care au infrastructura necesară pentru producerea vinurilor petiante sau spumante reprezintă un factor favorabil dezvoltării acestor produse. Există deopotrivă plantații viticole cultivate cu strugurii menționați dar și fluxuri tehnologice pentru elaborarea petiantelor.

### **I.11. Reguli de prezentare și etichetare**

Fiecare etichetă conține indicații obligatorii privind:

- categoria produsului: vin petiant cu denumire de origine controlată însoțit de numele denumirii de origine controlată Dealu Mare
- numele soiului,
- volumul nominal,
- tăria alcoolică dobândită în volume,
- indicarea conținutului de zahăr, exprimat ca glucoză și fructoză (tipul vinului după concentrația de zaharuri)
- numele producătorului și adresa îmbuteliatorului,
- indicarea provenienței: Produs în România
- codul îmbuteliatorului,
- sintagma „conține sulfiți”
- numărul lotului.

Toate indicațiile facultative sunt înscrise cu caractere lizibile dar nu mai mari decât caracterele de înscriere a denumirii de origine controlată.

Termenul de sec, demisec, demidulce, dulce corespunde concentrației de zahăr specificate la cap. I.10.2.

## **Capitolul II. GESTIONAREA PRODUCȚIEI**

### **Obligații declarative**

Declarațiile menționate mai jos sunt adresate Oficiului National pentru Vie și Produse Vitivinicole.

1. Declarația de renunțare la producerea vinurilor petiante cu DOC Dealu Mare



Toți operatorii, cu 72 de ore înainte de recoltare, declară parcelele din care nu va mai produce vinuri petiante cu D.O.C. Dealu Mare în anul în curs.

2. Declararea vinurilor și musturilor apte pentru producerea vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare înainte de 30 noiembrie a anului de recoltă. Se indică :

- denumirea de origine solicitată
- soiul
- volumul de must
- numărul din Registrul Comerțului
- numele și adresa operatorului
- locul antrepozitului fiscal

Această declarație, după caz, este însoțită de o copie a declarației de producție și a specificației privind achiziția de materie primă.

3. Declararea loturilor intrate la fermentare

Toți operatorii, cu 48 de ore înainte de fermentarea mustului, declară loturile intrate la fabricație. Se indică :

- soiul
- lotul mustului materie primă
- tancul de fermentare (număr și capacitate)
- cantitatea de must
- data intrării la fermentare.

### **Capitolul III. ȚINEREA SUB CONTROL A REALIZĂRII PRODUSELOR**

#### III.1. Punctele principale de control și metodele de evaluare

<b>Puncte principale de control</b>	<b>Metode de evaluare</b>
<b>A. — REGULI STRUCTURALE</b>	
A. 1. Încadrarea parcelelor viticole în arealul DOC delimitat	Controlul documentelor și controlul pe teren
A. 2. Potențialul de producție revendicat (sortimentul viticol și suprafața soiurilor, densitatea de plantare și palisarea)	Evidența la zi a potențialului de producție, conform cerințelor stabilite în planul de control sau în planul de inspecție
A. 3. Producerea musturilor și a vinurilor, fermentarea, îmbutelierea și stocarea	
Starea spațiilor și conformitatea destinației tehnologice	Declarații și controlul pe teren
Capacitatea globală de producție	Controlul pe teren
<b>B. REGULI ALE CICLULUI DE PRODUCȚIE</b>	
B. 1. Conducerea viței de vie	
Tăierea	Controlul pe teren: evaluarea fertilității
Palisarea	Control pe teren: măsurarea înălțimii aparatului foliar
Producția maximă a parcelei	Numărarea strugurilor și estimarea producției

B. 2. Maturitatea strugurilor, recolta de struguri și transportul	
Maturitatea strugurilor	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor (dinamica maturării strugurilor) realizate de către operatori.
Data recoltării	Controlul pe teren.
<b>B.3. Producerea mustului, elaborare, îmbuteliere, stocare</b>	
Fermentarea	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor realizate de către operatori (fișa fermentației alcoolice, registrul de îmbuteliere)
Declarația de recoltă	Controlul documentelor (Declarația de recoltă)
Randamentul la vinificare	Controlul documentelor și a derogărilor autorizate.
<b>C. CONTROLUL PRODUSELOR</b>	
Vinuri și musturi vrac care fac obiectul unei tranzacții între operatori	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri petiante după fermentație	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri petiante îmbuteliate	Examinare analitică și organoleptică

## 2. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Controlul respectării prezentului caiet de sarcini este efectuată de Oficiul National al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

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

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile petiante obținute în denumirea de origine controlată „Dealu Mare” se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză 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;
- dioxidul de carbon

Examinarea analitică oficială este realizată de către laboratoare autorizate de M.A.D.R.

- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

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

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

-eșantionare

-control sistematic în toate fazele de producție.

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

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

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..