

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Pietroasa (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația vitivinicolă CLOȘCA CU PUII DE AUR PIETROASA
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociația vitivinicolă CLOȘCA CU PUII DE AUR PIETROASA este persoană juridică română, fără scop patrimonial, înființată în temeiul Ordonanței Guvernului nr. 26/2000.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	nu exista nu exista 127470 Comuna Pietroasele România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 238 512 317
<i>Fax:</i>	0040 238 512 318
<i>E-mail(uri):</i>	scdvvpietroasa@yahoo.com

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet de sarcini DOC_Pietroasa.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR nr. 732/2005, M Of nr. 726/10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Pietroasa (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Caracteristici analitice și organoleptice**

<i>Caracteristici analitice:</i>
a) Caracteristicile analitice: A. VINURI ALBE : Categorie D.O.C.-C.M.D.: - tăria alcoolică dobândită min. 11,0% vol. alcool; - aciditatea totală min. 6,0 g/l acid tartric; - aciditate volatilă max. 1,08 g/l acid acetic; - extractul sec nereducător min. 19,0 g/l. Categorie D.O.C.-C.T.: - tăria alcoolică dobândită min. 12,0% vol. alcool; - aciditatea totală min. 5,5 g/l acid tartric; - aciditate volatilă max. 1,08 g/l acid acetic; - extractul sec nereducător min. 21,0 g/l. Categorie D.O.C.-C.I.B.: - tăria alcoolică dobândită min. 11,0% vol alcool;

- aciditatea totală min. 5,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,08 g/l acid acetic;
- extractul sec nereducător min. 21,0 g/l.

1. B. VINURI ROȘII/ROZÉ

Categoria D.O.C.-C.M.D.:

- tăria alcoolică dobândită min. 11,0% vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,5 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,2 g/l acid acetic
- extractul sec nereducător min. 21,0 g/l,

Categoria D.O.C.-C.T.:

- tăria alcoolică dobândită min. 12,0% vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,2 g/l acid acetic
- extractul sec nereducător min. 23,0 g/l,

Categoria D.O.C.-C.I.B.:

- tăria alcoolică dobândită min. 12,0 % vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,2 g/l acid acetic
- extractul sec nereducător min. 23,0 g/l,

Limitele maxime ale dioxidului de sulf liber și total sunt, după cum urmează:

- vinurile albe și roze, seci:

- dioxid de sulf total max. 200 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 45 mg/l

- vinurile roșii, seci:

- dioxid de sulf total max. 150 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 35 mg/l

- vinurile albe și rozé seci, demiseci:

- dioxid de sulf total max. 225 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 35 mg/l

- vinurile roșii demiseci:

- dioxid de sulf total max. 200 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 65 mg/l

- vinurile demidulci și dulci:

- dioxid de sulf total max. 300 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 65 mg/l

Se admite ca pentru vinurile din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice, din soiurile Tămâioasă românească și Grasă de Cotnari, un conținut maxim de dioxid de sulf total de max. 350 mg/l.

Caracteristici organoleptice:

1. Tămâioasă românească. Ca vin dulce natural, este emblema podgoriei Pietroasa, medaliat de nenumărate ori în competiții naționale și internaționale. Vinul tânăr are o aromă complexă și persistentă de flori de tei, flori de câmp, de

busuioc, de trandafir și fân proaspăt cosit. Prin maturare la vas de lemn, culoarea devine aurie; apoi, în ani, capătă patina aurului vechi. Prin învechire aroma își schimbă și ea caracterul, sugerând mirosul de miere de albine, de stafide și migdale.

2. Busuioacă de Bohotin. Este un soi autohton ce dă vinuri deosebite numai în câteva areale, Pietroasa fiind unul dintre ele. Vinurile tipice se caracterizează prin trei însușiri de neconfundat: culoarea, aroma și gustul caracteristic. Culoarea vinului tânăr este de intensitate medie, strălucitoare, către rozé, cu nuanțe trandafirii; după 1-2 ani de maturare este mai pal, dar tot strălucitor, cu nuanțe ruginiu-chihlimbarii, tomnatice. Aromele prezintă note de trandafir, de busuioc, dar și de tămâie. Gustul este complex, bine structurat. Pe lângă echilibrul dulce-acrișor mai intervine senzația tactilă specifică taninurilor, care aici se găsesc mai mult decât în alte vinuri aromate.

3. Grasă de Cotnari. Acest soi este prezent în două areale de mare favorabilitate oenoclimatică, Cotnari și Pietroasa, unde realizează vinuri demidulci naturale și în anii de „putregai nobil”, chiar vinuri de excepție. Vinul este plin, dar fin, amplu, corpulent, onctuos. Culoarea trece prin învechire la nuanțe galben-aurii sau chihlimbarii, buchetul având note de miere de albine și fructe supracoapte.

4. Riesling italian. Este soiul ce dă la Pietroasa vinul de rezistență din gama celor albe seci. Vinul tânăr are culoare alb-verzuie, caracter neutral, gust răcoritor și aciditate agreabilă, echilibrată. Printr-o ușoară maturare, vinul capătă un buchet agreabil, cu nuanțe minerale. Extractivitatea, „caracterul de piatră”, asigură Rieslingului distincție și sobrietate între vinurile albe seci.

5. Fetească albă. Cunoscut ca soiul a cărui aciditate înregistrează cu fidelitate particularitățile ecoclimatice, acest vin are la maturitatea tehnologică de recoltare a strugurilor o aciditate care în unii ani necesită corecție. Fermentat cu grijă la temperatură scăzută, vinul de Fetească albă poate dezvolta o aromă secundară de fermentație ce conferă vinului o savoare remarcabilă, finețe, persistență și armonie gustativă.

6. Fetească regală. Este soiul autohton cel mai cultivat în România, datorită însușirilor de productivitate, dar și calității vinurilor sale. Este cultivat cu bune rezultate și la Pietroasa. Vinurile de aici, deși copiază specificul zonei prin corpolență și echilibru gustativ, sunt mai lejere și plăcute la gust, cu aromă specifică ce le dă o notă de rusticitate. În primul an, când sunt încă tinere, caracteristică le este prospețimea și aroma de mere văratice. Prin păstrare, mai ales vinurile din recoltele obținute în anii favorabili, capătă arome ce amintesc de stupi și de mirosul de ceară de albine.

7. Fetească neagră. Soi ancestral autohton, cultivat în prezent la Pietroasa și în sistem ecologic, dă vinuri puternice cu multă vigoare și personalitate. La tinerețe, vinurile au culoare porfiriu intensă, parfum de violete și aromă de fructe roșii, mure și prune uscate. Gustul este echilibrat, ușor astringent, completat de onctuositatea vinului. Maturat la butoi, culoarea capătă nuanțe rubinii, aromele devenind mai

complexe, cu nuanțe de vanilie, ciocolată și cuișoare. Gustul devine mai rotund, mai catifelat.

8. Cabernet Sauvignon. La Pietroasa dă vinuri unice prin culoare și personalitate gustativă. La tinerețe, vinul este roșu rubiniu intens, de o robustețe și rusticitate specifică, cu gust taninos de struguri și ciorchini zdrobiți. Prin maturare și învechire, culoarea evoluează în roșu-granat, aroma devine mai discretă și mai complexă, ușor condimentată, iar gustul devine echilibrat, puternic, dar dominat de extractul bogat și de conținutul ridicat de taninuri.

9. Merlot. Este un soi predominant în gama celor pentru vinuri roșii. Vinul este sec, de culoare roșie-rubinie, strălucitoare. Se poate consuma și tânăr, la câteva luni după obținere. Se preferă însă maturarea în vase de lemn, chiar pentru o perioadă scurtă. Astfel, vinul devine mai prietenos, cald, generos, plin, catifelat, cu aromă complexă de fructe de pădure bine coapte.

10. Băbească neagră. Soi de legendă, cultivat cu succes încă de la înființarea „Viei experimentale Pietroasa”. Vinul este suplu, fructuos, aparte. La tinerețe, culoarea este purpuriu-zmeurie cu tentă violacee, aromele sunt puternice, persistente, ușor condimentate, cu nuanțe de fructe roșii de pădure. Gustul este echilibrat, acrișor, răcoritor, plăcut, reconfortant. Maturat, vinul capătă noblețe și personalitate. Culoarea se deschide, devine mai strălucitoare, cu nuanțe calde, chihlimbarii, aromele devin mai complexe, îmbietoare. Gustat, vinul este plăcut, prietenos.

11. Burgund mare. Soi viguros, de producție, Burgundul aduce la Pietroasa o notă de rusticitate, datorată taninurilor și acidității mai ridicate. Culoarea este roșie intensă, mai profundă decât a Pinot noir-ului cu care se înrudește. Limitarea producției asigură la acest soi acumularea unor arome de fructe roșii proaspete, în special coacăze roșii.

12. Pinot noir. La Pietroasa întâlnim mai multe clone de Pinot noir, care se vinifică împreună, realizând astfel un vin echilibrat, de mare finețe și fructuozitate.

13. Pinot gris. Cultivat pe suprafețe restrânse, Pinot gris-ul permite obținerea unor vinuri complexe, extractive, care păstrează mineralitatea solului de la Pietroasa, cu ușoare arome de citrice, care evoluează prin învechire spre grapefruit.

14. Chardonnay. Vin semiaromat, vinificat la Pietroasa prin tehnologii tradiționale, Chardonnay-ul prezintă aici arome specifice de citrice, care prin învechire se completează cu arome calde, de caise și pepene galben. Culoarea profundă a vinului se intensifică și nuanțează pe măsură ce vinul se învechește, iar buchetul capătă nuanțe de miere de albine și unt.

15. Sauvignon. De culoare galben-verzui în primul an de producție, răcoritor și ușor floral în aromă, Sauvignon-ul blanc de Pietroasa evoluează bine în vinotecă, căpătând nuanțe de miere de salcâm în gust și culoare. O notă vegetală, de ardei verde, îi completează complexitatea aromatică.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)
--

b. Punctul b)

Vin de vinotecă

Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici oenologice

Tip de practică oenologică:	Restricție relevantă privind producerea vinurilor
Descrierea practicii:	
Îndulcirea este permisă pentru produsele D.O.C. numai cu utilizarea de must concentrat sau must concentrat rectificat. Mustul de struguri concentrat trebuie să provină din arealul delimitat. Vinurile supuse îmbogățirii nu pot fi supuse ulterior îndulcirii.	

Practici oenologice

Tip de practică oenologică:	Practică de cultivare
Descrierea practicii:	
Irigarea este admisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din I.U.A. Pentru irigare se pot folosi norme moderate de udare, de 400-600 m³/ha.	

b. Producții maxime

Productia de struguri (kg/ha)

Producție maximă:
•dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D, producția de struguri este de maximum : - 10.000 kg/ha la soiurile <i>Chardonnay, Pinot gris, Grasă de</i>

Cotnari, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră;

- 11.000 kg/ha la soiurile *Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Merlot, Burgund mare;*

- 14.000 kg/ha la soiul *Fetească regală și Băbească neagră.*

• dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T., producția de struguri este de maximum :

- 9.000 kg/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Burgund mare, Merlot*

• dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B., producția de struguri este de maximum :

- 7.000 kg/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin, Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon.*

Randamentul în vin (hl/ha)

Producție maximă:

dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D randamentul în vin este de maximum:

- 70 hl/ha la soiurile, *Chardonnay, Pinot gris, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Pinot noir, Cabernet Sauvignon blanc, Fetească neagră;*

- 77 hl/ha la soiurile *Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Burgund mare, Merlot;*

- 98 hl/ha la soiul *Fetească regală și Băbească neagră.*

• dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T. randamentul în vin este de maximum:

- 60 hl/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Burgund mare, Merlot*

• dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B. randamentul în vin este de maximum:

42 hl/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin, Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon.*

5. ZONĂ DELIMITATĂ

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "PIETROASA" cuprinde următoarele localități situate în județul Buzău:
- Com. Pietroasele - satele Pietroasele, Pietroasa Mică, Clondiru de Sus, Dara, Șarânga, Câlțești.
2. Denumirea de origine controlată "PIETROASA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VIA VECHE, DEALUL ISTRIȚA, ȘARÂNGA, DARA.

a. Zona NUTS

RO222	Buzau
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

Numărul de hărți anexate:	0
---------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE

a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație

12. Tamâioasă românească
10. Fetească neagră
09. Băbească neagră
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Pinot Gris G
Grasa de Cotnari

Chardonnay B
Burgund Mare
Busuioaca de Bohotin
Riesling Italian
Pinot Noir N

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legatura cu aria delimitata

<i>Detalii privind zona geografică:</i>
a) Condiții de climă. Clima are o nuanță continental temperată, prezentând anumite particularități față de climatul general al podgoriei. Temperatura medie anuală a aerului este de 11,4°C, iar media lunară înregistrează valori negative numai în luna ianuarie (-1,9°C). Temperaturile critice pentru vița de vie se înregistrează la un interval de 5-6 ani la baza pantei, în timp ce în partea de mijloc și superioară a versantului asemenea temperaturi sunt rare și cu totul excepționale. Suma totală a gradelor de temperatură în perioada de vegetație (1 aprilie – 31 octombrie) este de 3748°C, iar suma temperaturilor eficace din aceeași perioadă este de 1651°C. În anii normali, via își începe ciclul vegetativ în prima decadă a lunii aprilie și îl încheie la sfârșitul lunii octombrie, având o perioadă de vegetație de circa 210 de zile. Beneficiind de o perioadă de vegetație lungă, strugurii au posibilitatea să acumuleze mari cantități de zaharuri, iar coardele se maturează în bune condiții. Datorită acestor particularități ale climei, conducerea în forme înalte și semiînalte poate fi practică fără riscuri, mai ales în partea de mijloc și superioară a versantului. Regimul heliotermic este deosebit de favorabil pentru vița de vie, durata de strălucire a soarelui totalizând anual 2100 ore, din care 1622 ore în cursul perioadei de vegetație. Acumularea de zaharuri este favorizată de condițiile de temperatură, insolație și precipitații din lunile iulie, august, septembrie. În acest interval, la Pietroasa s-a înregistrat o sumă medie a temperaturilor de peste 1800°C, un număr mare al orelor de strălucire a soarelui, 778 și un regim de precipitații moderat, 157 mm. b) Orografia terenurilor reprezintă un factor important în viticultură. Cele mai favorabile pentru cultura viței de vie sunt pantele cu înclinație moderată, de până la 25%. Terenul are o expoziție predominant sudică. Altitudinea sa variază de la 130 m la baza pantei, până la 450 m la limita sa superioară (satul Bădeni).

c) Solurile sunt formate pe calcare cochilifere. Roca mamă se găsește la mică adâncime, iar în unele porțiuni apare la suprafață. Între solurile cu însușiri distincte pot fi enumerate: solurile scheleto-calcarioase, care ocupă porțiunea superioară a versantului, solurile coluviale cu schelet în partea de mijloc și solurile coluviale cernoziomice și cernoziomurile propriu-zise la baza pantei, unde este amplasată plantația de portaltoi și pepiniera viticolă.

Solurile scheletice prezintă o bună permeabilitate și o influență pozitivă asupra excesului de umiditate; aceste caracteristici îmbunătățesc regimul termic al solului, îl aerează mai bine și îi micșorează compactitatea.

Solurile cernoziomice și coluviale carbonatate, care predomină, s-au format pe materialul coluvial loessoid, amestecat cu material coluvial provenit din eroziunea solurilor calcarioase din zona colinară, favorizând astfel îmbogățirea solului în carbonat de calciu. Aceste soluri sunt mai profunde și mai fertile, fiind indicate cu precădere în cultivarea viței de vie.

Detalii privind produsul:

La Pietroasa direcția principală de producție o reprezintă vinurile dulci și aromate, precum cele de Tămâioasă românească sau Busuioacă de Bohotin, alături de cele dulci din soiul Grasă, realizate din struguri culeși târziu, la supramaturare.

Pietroasa este de asemenea profilată pe producerea de vinuri roșii de calitate superioară, din soiuri precum Feteasca neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot și Pinot noir, dar și pe vinuri albe de calitate superioară din soiurile Fetească albă, Fetească regală și Riesling italian.

Interacțiune cauzală:

Solurile prezintă însușiri fizico-chimice favorabile culturii viței de vie și a portaltoiului, determinând bune acumulări de glucide, compuși fenolici și aromatici. Expoziția sudică, sud-estică și sud-vestică a versanților, altitudinea în jur de 300 m și roca mamă alcătuită din calcare cochilifere ajunse uneori la suprafață determină realizarea unui microclimat specific, cu influență pozitivă asupra maturării strugurilor.

Datorită condițiilor climatice specifice, cu un regim de precipitații moderat în lunile iulie, august, septembrie, de 157 mm, o sumă medie a temperaturilor din acest interval de peste 1800°C și o perioadă lungă de vegetație de circa 210 de zile, Pietroasa este un terroir deosebit, unic în țară pentru producerea vinurilor aromate și dulci naturale, cu cel puțin 40 g/l zahăr și extract nereducător de 25 g/l. În unii ani, datorită microclimatului tipic zonei, dar în special în plantațiile situate în treimea superioară a versanților, se produce și fenomenul de botritizare (atacul mucegaiului nobil), care conduce la vinuri caracteristice, cu intensă aromă de

miere, foarte apreciate de cunoscători și premiate în multe concursuri naționale și internaționale.

8. *CONDIȚII SUPLIMENTARE*

Condiții de comercializare și ambalare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată "PIETROASA" se face în butelii de sticlă cu capacități cuprinse între 0,33 l până la 0,75 l și în "bag in box" de maxim 5,0 l. Pentru vinurile cu denumire de origine controlată "PIETROASA" se utilizează eticheta principală și contraeticheta (eticheta secundară).	

9. *DOCUMENTE JUSTIFICATIVE*

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 250 50 97
<i>Fax:</i>	0040 21 250 50 98
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE

--

3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1047
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Pietroasa urmate sau nu de numele subregiunii
