Ref. Ares(2011)1385083 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI

pentru producerea şi comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată

”DEALU MARE”

I.DEFINIŢIE

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

Podgoria Dealu Mare, cel mai închegat masiv viticol din România deţine opt centre viticole reprezentative, cu următoarele subdenumiri de origine (Dealu Mare-Boldeşti, Dealu Mare-Valea Călugărească, Dealu Mare-Urlaţi, Dealu Mare-Ceptura, Dealu Mare-Tohani, Dealu Mare-Breaza, Dealu Mare-Merei şi Dealu Mare-Zoreşti).

Denumirea de origine controlată “DEALU MARE” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II.LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Vinurile cu denumire de origine controlată Dealu Mare îşi datorează calitatea şi caracteristicile în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani. Acestea sunt obţinute din struguri care provin exclusiv din aria geografică delimitată, conform prezentului caiet de sarcini, din soiurile nominalizate aparţinând speciei Vitis vinifera şi sunt produse în această arie geografică.

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

Podgoria este delimitată la nord de zona dealurilor înalte şi a pădurilor, iar la sud printr-o limită care corespunde, pentru centrul viticol Valea Călugărească cu şoseaua naţională Ploieşti – Buzău şi care, începând de la Urlaţi către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanţă de 2-3 km nord de şosea.

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

Din punct de vedere geomorfologic, ea face parte din marea unitate a subcarpaţilor de curbură, în cuprinsul căreia plantaţiile viticole ocupă versanţii colinelor şi depresiunile acestora.

Masivul viticol se întinde pe o lungime de cca 65 km şi are o lăţime ce variază între 3 şi 12 km.

Sub aspect administrativ, podgoria se situează pe teritoriul judeţelor Prahova şi Buzău.

În interiorul spaţiului viticol larg pe care-l formează podgoria, se delimitează următoarele centre viticole: Boldeşti, Valea Călugărească, Urlaţi-Ceptura, Tohani, Breaza-Buzău, Merei şi Zoreşti.

Existenţa viilor pe acest teritoriu este confirmată de săpăturile arheologice, resturile ceramice şi toponimia care atestă prezenţa plantaţiilor viticole din cele mai vechi timpuri.

Primele documente scrise despre existenţa culturii viţei de vie în această parte a ţării datează din secolele XIV şi XV. Din aceste documente reiese că Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei şi Valea Popii erau localităţi cunoscute şi apreciate pentru calitatea vinurilor pe care le produceau.

Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun că producea un vin *„uleios, tare şi durabil”,* asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte ţări.

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 aparţine astăzi comunei Ceptura.

În trecut, viile din această podgorie erau bine şi armonios reprezentate prin cultura câtorva soiuri, repartizate într-o proporţie bine stabilită şi produceau un vin foarte căutat. Astfel, Dimitrie Cantemir arată că la trecătoarea Tabla Buţii, de lângă Bratocea era o renumită vamă pe unde se treceau vinurile din Dealu Mare spre Ardeal. Pe acolo coborau trimişii prinţului Rákóczy al Ardealului pentru cumpărarea vinului din Valahia.

De-a lungul timpului, cultura viţei de vie a devenit o tradiţie, care s-a transmis din generaţie în generaţie, ea făcând parte din modul de viaţă al satelor de podgoreni.

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

Vinurile albe din Podgoria Dealu Mare se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată şi o bună aciditate, imprimate de expoziţia sud –estică a versanţilor, dar şi de practicile culturale, care menţin producţiile la nivele moderate.

Vinurile roşii obţinute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru fineţe, taninuri lejere şi culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească şi Urlaţi, unde influenţa solurilor brun - roşcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În acelaşi timp, în alte centre renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Merei, vinurile roşii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor heliotermice şi de solurile cu textură uşoară.

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

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

Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roşii, marne şi în proporţie mai redusă pe nisipuri fine roşcate. Adeseori, alternanţele dintre straturile de argilă şi cele de nisip, înclinate în sensul pantei, provoacă alunecări de terenuri, proces destul de frecvent în podgorie. Aceste soluri, cu un conţinut ridicat în oxizi de fier, sunt foarte indicate pentru cultura soiurilor pentru vinuri roşii.

Solurile din partea estică a masivului au la bază calcare sarmatice, argile, gresii şi tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanţă cu pietriş format din fragmente de roci cristaline, lehmuri şi löess.

Ca tip genetic, spre vest predomină solurile brun-roşcate de pădure erodate iar în zona de est rendzinele, pseudorendzinele şi, în măsură mai mică, solurile nisipoase solificate. În anumite centre

se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime şi cu un conţinut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obţinerea 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 îngrăşămintelor organice şi minerale.

Relieful. Cercetările geologice arată că masivul Dealu Mare a luat înfăţişarea pe care o are astăzi la sfârşitul pliocenului (subetajul Levantin), în urma ultimelor mişcări tectonice de ridicare ale munţilor Carpaţi. În anumite locuri, pe versanţi, 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 şi 460 – 550 m în zona dealurilor mai înalte.

Orientarea generală a văilor pe direcţia N – S crează condiţii foarte favorabile culturii viţei de vie, care ocupă ambii versanţi ai dealurilor. Expoziţia predominantă a versanţilor este cea sudică, sud – estică şi sud – vestică.

Cultura viţei de vie se face, în cea mai mare parte, pe versanţii a căror pantă variază între 8% şi 30% şi în măsură mai mică pe pante cu înclinaţii mai mari.

Evoluţia reliefului tinde spre adâncirea văilor şi accentuarea pantelor prin intensificarea procesului de eroziune, care creşte spre centrul şi limita vestică a podgoriei.

Hidrografia. Râurile principale (Buzău, Cricovul Sărat, Teleajenul) au debite importante chiar si în sezoanele cu precipitaţii reduse, iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse şi un regim torenţial de scurgere. Apele freatice sunt discontinui şi cu debite variabile în zona subcarpatică şi sunt deosebit de bogate în câmpia glacisului piemontan. Tot bogate sunt şi 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 şi în prima jumătate a lunii februarie. Temperatura medie a celei mai reci luni (ianuarie) este de -2,1°C, oscilând între -9,5°C şi +4,3°C.

Temperatura critică pentru îngheţul mugurilor viţei de vie se realizează mai frecvent pe văi şi la câmpie şi mai rar pe versanţi. Pe deal, temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C faţă de şes, iar frecvenţa iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna fară pericol de îngheţ.

Ultimul îngheţ de primăvară se realizează în jurul datei de 10 aprilie iar primul îngheţ de toamnă se realizează în medie la 30 octombrie. Intervalul fără îngheţ este în medie, de 202 zile.

Temperatura medie a lunii celei mai călduroase (iulie) este de +22,4°C, prezentând variaţii cuprinse între +20,7°C şi +25,6°C.

Numărul zilelor cu temperatura medie peste 10°C oscilează între 175 - 226.

Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 şi 4040.

În zilele cu temperaturi medii peste 10°C (în partea de vest a podgoriei) se realizează 1551 ore de insolaţie, 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 şi lemnului viţei de vie.

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

Regimul precipitaţiilor este mai bogat în partea de vest a podgoriei -587,7 mm şi descreşte spre est -508 mm.

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

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

Grindina, deşi este frecventă, are un efect local şi 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 şi Zoreşti.

Viteza vântului este de cca. 3,3 m/s în partea vestică şi de 3,6 m/s în partea estică, dar se produc uneori vânturi puternice şi 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 şi contribuie la o bună aerisire a plantelor.

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

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată **„DEALU MARE”**cuprinde următoarele localităţi, grupate pe subdenumiri de origine, situate în judeţele Prahova si Buzău:

Judeţul Prahova

1. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEŞTI”

- Oraşul Boldeşti-Scăieni- localitate componentă Seciu;
- Com. Bucov- satele Pleaşa, Bucov;
- Com. Plopu - satele Gâlmeia, Plopu.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEŞTI” poate fi completată şi 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 Chiţorani, Valea Orlei, Bucov, Bighilin;
- Com. Albeşti - Paleologu - satul Albeşti - Paleologu;
- Oraş Urlaţi - localitatea componentă Valea Mieilor.

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

3. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-URLAŢI

- Urlaţi- localităţi componente Urlaţi, Arioneştii Noi, Arioneştii Vechi, Cherba, Măruntiş, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-URLAŢI” poate fi completată şi 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 Roşu, Rotari, Şoimeşti;
- Com. Fântânele - satele Fântânele, Bozieni.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE - CEPTURA" poate fi completată şi cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: MALU ROŞU, VALEA GARDULUI, VALEA MĂNĂSTIRII.

5. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-TOHANI"

- Com. Gura Vadului - satele Gura Vadului, Perşunari, 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 şi cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT.

Judeţul Buzău

6. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA"

- Com. Breaza - satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilăneşti, Vispeşti;
- Com. Năeni - satele Năeni, Finţeşti, Fântânele, Prosca, Vârf;
- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istriţa de Jos.

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

7. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI"

- Com. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărăţii, Nenciuleşti, Dobrileşti, Sărata Monteoru, Valea Puţului-Merei, Ogrăzile;
- Com. Ulmeni- satul Vâlcele.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI " poate fi completată şi cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂŢII, DEALUL VIEI, DOBRILEŞTI, NENCIULEŞTI, VALEA PUŢULUI, CIOBĂNOAIA.

8.Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREŞTI"

-Verneşti- satele Verneşti, Zoreşti, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nişcov, Nenciu, Cârlomăneşti, Cândeşti.

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

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

Conform Regulmentului (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 şi în arealul de proximitate, în aceeaşi unitate administrativă, respectiv oraşele Ploieşti şi Mizil (jud. Prahova) şi oraşul Buzău (jud. Buzău). În această situaţie producătorii vor face dovada existenţei facilităţilor de condiţionare-îmbuteliere în locaţiile de proximitate înaintea aderării României la Uniunea Europeană, fapt ce se traduce prin tradiţie în domeniu şi experienţa obţinerii unor produse de calitate.

IV.SOIURILE DE STRUGURI. Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea 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, Crâmpoşie selectionată, Trebbiano.

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

V.PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha). Producţia de struguri admisă pentru obţinerea vinurilor cu denumirea de origine controlată **"DEALU MARE"**, se va înscrie în următoarele limite maxime, În funcţie de menţiunea tradiţională 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, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	7000	8000	9000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetască albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgăşani.	-	9000	10000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoşie selectionată.	-	10000	12000
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano.	-	12000	14000

VI.RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha):

Randamentul în vin se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcţie de menţiunea tradiţională 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, Negru de Drăgăşani, Traminer, Grasă de Cotnari.	46	52	59
2	Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo.	-	59	65
3	Fetească albă, Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră.	-	65	78
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano.	-	78	91

VII.CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinurile cu denumire de origine « DEALU MARE » trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricaţie.

Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

-*187 g/l* dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.

-*220 g/l* la soiurile albe şi *213 g/l* la *soiurile roşii*, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.

-*240 g/l*, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR.

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 85%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând 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 condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.
- puritatea de soi a strugurilor recepţionaţi va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,
- densitatea plantaţiei : minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, faţă de densitatea proiectată.
- irigarea: admisă numai în anii secetoşi cu notificarea ONVPV, atunci când conţinutul 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 producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.
Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg s.a./ha).
În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial, în zona strugurilor, la butucii cu masă foliară bogată.
În plantaţiile din arealul « DEALU MARE », producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin.
În acest scop, ei trebuie să asigure întreţinerea taluzurilor pe terenurile terasate, curăţarea şi repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanţi, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare şi a zonelor de întoarcere.

IX. PRACTICI ŞI TRATAMENTE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru **DOC „DEALU MARE**" se încadrează în zona viticolă **C II,** conform Ordinului 645/2005 privind aprobarea încadrării regiunilor viticole românesti în zonele viticole ale Uniunii Europene.
Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporţie de 100% din această arie geografică.
Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.
Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată „DEALU MARE" are o tărie alcoolică dobândită de minim 11 % vol, în funcţie de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conţinutul în zahăr.

a) Utilizarea bucăţilor din lemn de stejar
Bucăţile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea şi maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeţi şi a musturilor de struguri, precum şi pentru a transmite vinului anumiţi constituenţi care provin din lemnul de stejar. Bucăţile 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 suprafaţă, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compuşilor fenolici extractibili.
Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de aşa natură, încât cel puţin 95 % din greutate să fie reţinute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

Bucăţile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanţe în concentraţii, care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

b.Îmbogţirea (creşterea tăriei alcoolice naturale) nu poate depăşi 1,5 % vol. şi se poate realiza :
- în cazul strugurilor proaspeţi, al mustului parţial fermentat sau a vinului nou aflat în fermentaţie, numai prin adaus 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 adaus 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 parţială la rece.

c) Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine Dealu Mare este autorizată în stadiul de producere şi comercializare en gross, în interiorul regiunii în care este obţinut 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 condiţia ca acestea să provină din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare. Îmbogăţirea cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat precum şi îndulcirea vinurilor nu se consideră cupaj.
Sunt interzise cupajarea succesivă şi cupajarea vinurilor albe cu cele roşii.

e) Acidificare şi dezacidificare
Strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.
Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parţial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentaţie se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenţi 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 miliechivalenţi pe litru.
Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenţi pe litru.
Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parţiale.
Acidifierea şi dezacidifierea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

f) Proceduri privind acidificarea şi dezacidificarea
1) Acidificarea şi dezacidificarea (cu excepţia acidificării şi dezacidificării vinurilor) sunt autorizate numai dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare, în vin.
2) Acidificarea şi dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centrele de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „DEALU MARE" şi în arealul de proximitate.
3) Toate procedurile menţionate anterior vor fi declarate autorităţilor competente de către deţinători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum şi de comercianţi şi/sau vor fi înscrise în registrele de evidenţă şi în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.
4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiţii nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „DEALU MARE" şi numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.
5) Acidificarea şi dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

g) Limite pentru utilizarea anumitor substanţe :

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. să nu depăşească 2 g/l în vinul astfel tratat ;
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. să nu depăşească 1 g/l în vinul astfel tratat ;
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. să nu depăşească 100 mg/l ;

X.TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. „DEALU MARE"

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul 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 parţial este recomandat. Simultan cu acesta se face şi ***zdrobirea parţială*** a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.
Scurgerea mustului *ravac* se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.
Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. „DEALU MARE".
Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului şi a vinului.
Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.
Limpezirea musturilor albe este necesară şi recomandată.
Adausul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentaţie 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 fermentaţiei alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este recomandată.
Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi mai mari de 14 ^{o}C.
Maturarea vinului se va face în vase din lemn sau din inox în decurs de 4-24 luni, în funcţie de capacitatea vaselor, natura biologică a soiului din care provine vinul, de tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc şi în baricuri. Maturarea în vase din lemn este recomandată pentru vinurile roşii cu D.O.C. „DEALU MARE". Învechirea la sticlă minim 6 luni este de asemenea recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conţinutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este recomandată.
Îmbutelierea se va face în condiţii sterile.

Elemente tehnologice definitorii pentru vinificaţia primară a strugurilor :

VINURI ALBE:
- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerаţie peliculară pentru soiurile semiaromate şi macerare-fermentare la soiurile aromate;
- Presare cu prese discontinui;
- Fermentaţia alcoolică controlată.

VINURI ROZE:

- Desciorchinarea strugurilor;
-Macerare-fermentarea de scurtă durată, până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin;
- Separarea fracţiilor şi presarea boştinei;
- Fermentaţie alcoolică controlată.

VINURI ROŞII:
- Desciorchinarea strugurilor;
- macerare-fermentarea pe boştină până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- separarea fracţiilor şi presarea boştinei;
- fermentaţia malolactică este recomandată;

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

a) Caracteristicile analitice :
Vinurile cu D.O.C. « DEALU MARE » trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie :
- *tărie alcoolică dobândită:* minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe şi roze şi minim 4,5 g/l la soiurile roşii ;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii;
- *extract sec nereducător* : minim 16 g/l la vinurile albe şi roze şi minim 19 g/l la vinurile roşii.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
-150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
-200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
-200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
-250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut 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 funcţie de tipul de vin, astfel :
- la vinurile roşii seci, 20-30 mg/l
- la vinurile albe şi roze seci, 30-40 mg/l
- la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l

b) Caracteristici organoleptice :
Vinurile cu denumire de origine Dealu Mare prezintă următoarele însuşiri calitative generale: limpiditate perfectă; culoare caracteristică tipului şi vârstei vinului; însuşiri superioare de aromă (buchet la vinurile vechi) şi gust, armonie gusto-olfactivă şi finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de producere şi de soi, astfel:

1.Feteasca regală
Limpiditate: limpede, strălucitor, cristalin.
Culoare: galben-limonie, cu nuanţe verzui, putând ajunge până la galben-auriu.
Miros: semiaromat, cu o aromă floralã, discretă,
Gust: proaspăt şi fructuos, sprinţar şi 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 şi pere.
Gust: armonios, cu o fineţe naturală tipică, uşor mineral, miere de salcâm .

3.Riesling de Rhin
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: verde, cu uşoare nuanţe 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 viţă de vie, fân cosit, asparagus, citrice, iasomie.
Gust: echilibrat, amplu, lung, cu personalitate, armonie şi finețe. Nuanţe de citrice, grapefruit, condimente.

5.Chardonnay
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben-pai, galben auriu.
Miros: aromă foarte caracteristică, cu nuanţe de unt proaspăt, floral, inconfundabilă asemănătoare florilor de salcâm şi fagurelui de albine.
Gust: onctuos, rotund, catifelat şi amplu, delicat şi armonios. Nuanţe de nuci, migdale.

6.Pinot gris
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben-pai, galben-verzui.
Miros: neutral, uşor vulgar, nuanţe discrete de miere, condiment.
Gust: amplu, extractiv, uşor amărui, uneori mineral.

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

8.Aligoté
Limpiditate : limpede, cristalin.
Culoare: galben-verzui, verde-galbui.
Miros: uşor iz de pământ, mineral.
Gust: are aciditate viguroasă, sprinţar, 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 nuanţe violacee, roz-portocaliu.
Miros: floral, trandafir, busuioc, caprifoi, iasomie.
Gust: catifelat, rotund, armonios, nuanţe de migdale şi piersici coapte.

11.Muscat Ottonel

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

12.Cabernet Sauvignon

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

13.Merlot

Limpiditate: limpede, transparent, strălucitor.
Culoare: roşu-rubiniu, strălucitor, cu nuanţe teracotă, după învechire.
Miros: aromă delicată de zmeură proaspătă, vişine, condimente.
Gust: mai puţin aspru, catifelat, moale; aminteşte de cireşe amare ; prin învechire pierde puţin din onctuozitate, dar câştigă un buchet atrăgător ; armonios, consistent, lung.

14.Pinot noir

Limpede: limpede, cristalin.
Culoare: roşu-rubiniu, strălucitor, nu excelează în intensitate.
Miros: aromă de fructe roşii coapte, stafide, piper negru, chiar scorţişoară şi migdale dulci.
Gust: fin, amplu rotund şi moale, catifelat, delicat, complex şi preţios.

15.Fetească neagră

Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: roşu-granat, intens, clar, strălucitor.
Miros: aromă complexă, cu caracter olfactiv discret, dar foarte specific, care sugerează mirosul de prune uscate, coacăze negre, scorţişoară.
Gust: amplu, armonios, catifelat, rotund şi suficient de corpolent, bine constituit, cu taninuri moi, delicat.

16.Burgund mare

Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: roşu-granat, cu nuanţe violacee.
Miros: delicat, de fructe de pădure.
Gust: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate, agreabil.

17.Syrah

Limiditate: limpede, transparent, cristalin.
Culoare: roşu-aprins, intens, viu.
Miros: aromă de piper şi cireşe negre, fructe proaspete de pădure.
Gust: delicat, suplu, catifelat, uşor picant, final cu note dulci şi condimentate, de ciocolată neagră.

18. Grasă de Cotnari.

Aspect: limpede, onctuos;
Culoare: de la galben verzui când este tânăr, până la galben pai cu aspect de miere de albine şi nuanţe de chihlimbar când este vechi;
Miros: stafide, caise , fagure de miere de albine, miez de nucă şi migdale amare ;
Gust: dulce, plăcut.

19. Novac

Aspect: limpede;
Culoare: roşu-granat intens;
Miros: buchet de afine, arome picante de cuişoare, piper negru ;
Gust: de afine, căpşuni, tanin bine integrat.

20. Negru de Drăgăşani.

Aspect: limpede,
Culoare: roşu-închis;
Miros: aromă de fructe de pădure coapte, cireşe, condimente;
Gust: catifelat, aciditate bine integrată, cu post gust prelung.

21. Negru aromat

Limpiditate: transparent, strălucitor.
Culoare: roşu-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. Crâmpoşie selecţionată

Aspect: limpede;
Culoare: alb-gălbuie, cu nuanţe verzui
Miros:parfum specific, cu aromă discretă de fructe proaspete ;
Gust: vin lejer cu aciditate ridicată, gust răcoritor.

23. Pinot blanc

Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben-verzui.
Miros: aromă fină.
Gust: amplu, extractiv, aciditate ridicată.

24. Cabernet franc

Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: roşu-rubiniu, cu intensitate colorantă mare.
Miros: aromă de fructe negre de pădure.
Gust: vegetal-ierbos, viguros ; mai puţin taninos decât Cabernet sauvigon, la maturitate devine moale şi catifelat.

25. Traminer roz
Aspect: limpede,
Culoare: galben verzui până la galben pai;
Miros: petale de trandafir şi flori de tei
Gust: plăcut, catifelat, poate aminti de vanilie sau migdale.

26. Sangiovese
Limpede: limpede, cristalin.
Culoare: roşu-rubiniu, strălucitor, intensitate colorantă medie.
Miros: aromă complexă fină, bine structurată.
Gust: fin, tipic, apt în ceea ce priveşte învechirea.

27. Băbească neagră
Aspect: limpede, cu luciu
Culoare: roşie de o intensitate moderată, dar vie şi strălucitoare
Miros: aromă specifică strugurelui, intensă şi originală
Gust: foarte plăcut şi armonios, dat de un conţinut moderat de alcool, de o aciditate mai ridicată, care conferă vinurilor vioiciune şi prospeţime; lipsa astringenţei se datorează unui conţinut nu prea ridicat de taninuri.

28. Barbera
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: roşu-granat, intens.
Miros: aromă complexă, cu caracter olfactiv discret, .
Gust: amplu, armonios, bine constituit, corpolent, greu, cu textura catifelată pe măsura învechirii în sticlă.

29. Petit verdot
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: roşu intens, clar, strălucitor.
Miros: aromă complexă, florală.
Gust: amplu, armonios, catifelat, cu arome de lemn dulce, fructe coapte şi piper proaspăt măcinat.

30. Mourvedre
Aspect: limpede,
Culoare: roşu-închis;
Miros: aromă de cireşe;
Gust: catifelat, aciditate bine integrată cu arome tipice condimentate.

31. Grenache
Aspect: limpede, cu luciu.
Culoare: roşu-purpuriu, strălucitor.
Miros: aromă intensă
Gust: armonios, cu arome de prune dulci şi condimente, cu o textură moale şi catifelată.

32. Trebbiano
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben cu nuanţe verzui, putând ajunge până la galben-auriu.
Miros: aroma discretă,
Gust: proaspăt şi fructuos, lejer.

33. Nebbiolo

Limpiditate: limpede, strălucitor.
Culoare: galben-pai, fără urme de oxidare.
Miros: delicat, cu un buchet interesant de zmeură şi vanilie.
Gust: armonios, intens, uşor tanic, bine structurat şi 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.CONDIŢIILE 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 comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.
În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată « DEALU MARE » este obligatorie folosirea etichetei principale şi a contraetichetei (sau eticheta secundară).
În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată « DEALU MARE» se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a.) denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoţit de numele denumirii de origine **« Dealu Mare »**
b.) menţiunile tradiţionale : 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 conţinutul său în zaharuri**:**

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

f.) menţiunea "conţine sulfiţi"
g.) numele şi adresa îmbuteliatorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările 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 şi următoarele **indicaţii facultative:**

a) culoarea specifică ;
b) anul recoltei, dacă cel puţin 85% din strugurii utilizaţi pentru elaborarea vinului în cauză au fost recoltaţi în cursul anului respectiv;

c) denumirea soiului (dacă vinul a fost obţinut din cel puţin 85% soiul respectiv) sau al mai multor soiuri de struguri de vinificaţie (menţionate în ordine descrescătoare a proporţiei în care participă în sortimentul de vin) ;
d) subdenumirea de origine sau denumirea plaiului;
e) menţiunea « fermentat/maturat în baric » sau « fermentat/maturat în prezenţa aşchiilor din lemn de stejar »;
f) – menţiunea tradiţională privind metoda de producere;
g) - distincţii acordate, numai pentru lotul în cauză ;
h) - menţiuni facultative privind îmbutelierea la «podgorie», «proprietate», etc. ;
i) - marca de comerţ, cu condiţia 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.
Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual pe sticlă astfel încât să poată fi citite simultan, fără a fi necesară întoarcerea acesteia. Excepţie poate face data ambalării şi/sau a numărului lotului şi menţiunea ,,conţine sulfiţi,, .
Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.
Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.
Denumirea de origine controlată "DEALU MARE", precum şi vinurile care utilizează această denumire în conformitate cu specificaţiile 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 însoţită de expresii precum: „stil", „tip", „metodă", „manieră", „imitaţie", „gust", „similar" sau altele asemenea;
-împotriva oricărei indicaţii false sau înşelătoare privind provenienţa, originea, natura sau calităţile esenţiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau documentele aferente produsului vinicol respectiv, precum şi împotriva împachetării produsului într-un ambalaj de natură să creeze o impresie greşită cu privire la originea acestuia;
-împotriva oricărei alte practici de natură să inducă publicul în eroare cu privire la originea adevărată a produsului**.**

XIII.MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Categoriile de calitate: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină*** , ***C.T. – cules târziu şi C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor***, date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, constituie menţiuni tradiţionale şi 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 şi/sau învechite în sticlă timp de cel puţin 6 luni se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională "Rezervă" .
-În cazul vinurilor cu origine controlată "DEALU MARE" maturate minim un an în vase de stejar şi/sau învechit in sticlă timp de cel puţin 4 ani se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională "Vin de vinotecă" .
-În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU MARE", care sunt scoase la comercializare înainte de sfârşitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională „Vin tânăr".

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

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

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte 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 producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii. Dacă în procesul de certificare vinul declasat nu poate fi încadrat la vin cu indicaţie geografică, acesta se va încadra la altă categorie.

XV.AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

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

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

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri destinaţi producerii de vinuri cu denumire de origine controlată, controlul vinurilor cu D.O.C. şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată ”DEALU MARE” cât şi declasarea acestora, se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor 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 şi care să conţină cel puţin următorii parametri:
   - tăria alcoolică totală şi dobândită, exprimate în % vol.;
   - zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
   - aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
   - 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 condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi 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. şi reprezentanţi ai producătorilor.

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

- eşantionare şi
- control sistematic în toate fazele de producţie**.**

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) verifică:

-instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini
-produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „DEALU MARE" în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.