Ref. Ares(2011)1387023 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI
PRIVIND PRODUCEREA VINURILOR CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ
„DEALURILE OLTENIEI”

I. **Definiţie**

Vinul cu indicaţie geografică „Dealurile Olteniei” se obţine din struguri recoltaţi de pe plantaţii de viţă de vie situate în arealul consacrat acestei destinaţii, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul Caiet de sarcinii, care este intocmit potrivit prevederilor legale.

II. Legătura cu mediul geografic

Calitatea vinurilor cu indicaţie geografică “Dealurile Olteniei” este asigurată în primul rând de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie.

Sub aspect meteorologic, aici există o cantitate mare de radiaţie solară, resurse heliotermice bogate iar precipitaţiile atmosferice însumează cantităţile medii cele mai reduse din ţară.

Toate condiţiile oferite de mediul natural, cu precădere cele pedologice şi heliotermice sunt deosebit de favorabile culturii viţei-de-vie şi obţinerii de vinuri cu indicaţie geografică.

Datorită apropierii de fluviu, fâşia de sol cuprinsă între Munţii Carpaţi şi Dunăre, reuşesc să imprime caracteristici unice vinurilor din arealul delimitat al indicaţiei geografice „Dealurile Olteniei”.

Plantaţiile sunt aşezate pe pante deschise, în vaste amfiteatre cu orientare sudică, estica şi vestică. Se înregistrează o medie anuală de expunere solară de 1.550 de ore, iar temperaturile adunate zi-de-zi, din aprilie până în septembrie, totalizează o medie de 3.340ºC. Vânturile sunt calme, ploile liniştite. Solul, brun-roşcat, fertil, îşi are originea în geomorfologia Piemontului Getic.

Solurile de pe terenurile de platformă sunt caracterizate prin prezenţa luvisolurilor albice, planosolurilor şi solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanţilor şi pe terase s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanţi sunt soluri brune eu-mezobazice şi regosoluri. Solurile brun-roşcate apar pe terase.

Temperatura medie anuală şi temperatura medie a celor mai călduroase luni din vara (iulie sau august) semnifică mari disponibiliţăti heliotermice, nivelul temperaturilor din lunile august şi septembrie asigurând totodată o excelentă maturare a strugurilor, capabili să acumuleze conţinuturi considerabile de zaharuri în boabe, mai ales când aceştia se recoltează târziu sau la stafidire.

Regimul pluviometric este moderat, el asigurând alături de insolaţia îndelungata şi de temperaturile ridicate, garanţia unei bune biosinteze a antocianilor şi aromelor în pieliţa boabelor la soiurile consacrate roşii sau aromate.

Învelişul de sol din indicaţia geografică Dealurile Olteniei, situată pe solul zonal brun-ruginiu, este deosedit de variat, stratificaţiile geo-pedologice fiind dominate de solurile brun-roşcate, roşii litice, brune eumezobazice, litosoluri, regosoluri.

Vitisolurile de pe cuprinsul indicaţiei geografice Dealurle Olteniei se remarcă prin favorabilitatea lor ridicată, de realizarea în întregime a cerinţelor viţei de vie în apa şi hrană, in majoritatea anilor climatici.

Vocaţia pedoclimatică a arealului, ca expresie a pretabilitaţii terenului pentru soiurile destinate obţinerii vinurilor roşii cu indicaţie geografică este remarcabilă.

Datele statistice din anul 1899 consemnează faptul ca Oltenia detţnea in cele 5 judete ale sale (Dolj, Mehedinti, Romanati, Vâlcea si Gorj) 30% din suprafaţa viticolă a României, din 32 de judeţe, numai judeţele Dolj, Mehedinţi şi Romanaţi producând 34% din cantitatea totala de vin roşu.

G. N. Nicoleanu aprecia în anul 1900 că Podgoriile Severinului şi Podgoriile Drîncei reprezentau centrele cele mai renumite, din întreaga ţară, pentru fineţea vinurilor roşii, excelente, pe care le produceau soiurile Pinot Noir şi Merlot.

Calitatea ireproşabilă a vinurilor roşii se datora în egală masură soiurilor cultivate şi cadrului natural, în special terenului, cu pante bine expuse.

Solul este permeabil, argilo-nisipos, iar subsolul este argilos de culoare roscată "cu mici pietricele prin el" creind condiţii excelente pentru creşterea şi rodirea viţei, iar 'incluziunile ferimanganice" au influenţe remarcabile pentru acumularea substanţelor colorante (Dinu, 1998).

Acest ansamblu de condiţii pedo-climatice favorizează cultivarea viţei de vie şi crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru Dealurile Olteniei. Producţiile de struguri prin plantaţiile amplasate raţional, potrivit ,,vocaţiei'' terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obţinerea de vinuri cu indicaţie geografică.

III. Delimitarea teritorială

Arealul delimitat pentru INDICAŢIA GEOGRAFICĂ DEALURILE OLTENIEIse încadrează în zonele viticole *CI* si *CII* .

I. ZONA VITICOLA CI

jud. Olt

- Com. Iancu Jianu - satul Iancu Jianu;
- Com. Oboga - satul Oboga;
- Com. Strejeşti - satul Strejeştii de Sus, Colibaşi
- Com. Cârlogani - satul Cârlogani;
- Com. Pleşoiu - satul Schitu din Deal.
- Locatitatea Piatra-Olt
- Com. Bistriţa Nouă - sat Bistriţa Nouă

jud. Vâlcea

- Municipiul Drăgăşani - localităţi: Drăgăşani, Zlătărei, Zărneni, Valea Caselor; Bârsanu, Capu Dealului;
- Com. Suteşti - satele Suteşti, Mitrofani, Verdea, Racu, Izvoraşu, Mazili, Boroşeşti
- Com. Ştefăneşti - satele Dobruşa, Condoieşti, Şerbănesti, Ştefăneşti;
- Com. Prundeni - satele Prundeni, Călina, Zăvideni;
- Com. Lungeşti - Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni, Stăneşti – Lunca
- Com. Orleşti - satele Procopoaia, Scaioşi, Orleşti, Silea;
- Com. Scundu - satele Scundu, Avrămeşti, Blejani, Crângu
- Com. Olanu - satele Olanu, Casa Veche, Cioboţi
- Com. Ioneşti - satele Fişcălia, Ioneşti

- Com. Creţeni - satele Creţeni, Mreneşti, Streminoasa, Izvoru;
- Com. Guşoeni - satele Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca, Burdăleşti;
- Com. Amărăşti - satele Nemoiu, Padina, Amărăşti, Palanga, Mereşeşti, Teiul
- Com. Glăvile - satele Glăvile, Olteanca, Jaroştea, Voiculeasa, Aninoasa
- Com. Şuşani - satele Şuşani, Uşurei, Stoiculeşti, Sârbi, Râmeşti
- Com. Mădulari - satele Mădulari, Bănţeşti, Bălşoara, Mamu, Dimuleşti
- Com. Tetoiu - satele Tetoiu, Ţepeşti;
- Com. Stăneşti - satele Stăneşti, Linia Dealului;
- Com. Fârtăţeşti - satele Fârtăţeşti, Giuleşti, Dejoi, Seciu, Becşani;
- Com. Măciuca - satele Oveselu, Bocşa, Zăvoieni, Măciuceni, Botorani, Măldăreşti
- Com. Valea Mare - satele Valea Mare, Pietroasa, Delureni, Mărgineni
- Com. Făureşti - satele Budeşti
- Com. Laloşu - satele Laloşu Bălceşti Bălceşti Goruneşti
- Com. Zătreni - satele Zătreni, Lăcusteni
- Com. Iancu Jianu - satul Iancu Jianu;
- Com. Oboga - satul Oboga;
- Com. Strejeşti - satul Strejeştii de Sus, Colibaşi
- Com. Cârlogani - satul Cârlogani;
- Com. Pleşoiu - satul Schitu din Deal.

jud. Dolj

- Localitatea: Craiova - Com. Simnicu de Jos;
- Com. Şimnicu de Sus; - satele Şimnicu de Sus, Duţuleşti
- Com. Coşoveni - satele Coşoveni, Cârcea;
- Com. Leu - sat Leu;
- Com Dioşti - satele Dioşti, Ciocăneşti;
- Com. Scăeşti - sat Valea lui Pătru;
- Com. Coţofenii din Dos - sat Mihăiţa
- Com. Almăj - satele Almăj, Coţofenii din Faţă;
- Com. Brădeşti - sat Brădeşti;
- Com. Melineşti - sat Melineşti, Negoieşti, Bodăieşti;
- Com. Goieşti - sat Goieşti
- Com. Secu - sat Secu;
- Com. Seaca de Pădure - satele Seaca de Pădure, Veleni;
- Com. Predeşti - satele Predeşti, Pleşoi;
- Com. Breasta - satele Breasta, Valea Lungului;
- Com. Gogoşu - satele Gogoşu, Ştefănel;
- Com. Botoşeşti Paia - sat Botoşeşti Paia;
- Com. Brabova - sat Brabova;
- Com. Greceşti - satele Greceşti, Bărboi;
- Com Cernăteşti - sat Cernăteşti;

- Com.Argetoaia - satele Argetoaia, Baranu, Leordoasa, Piria, Malumnic, Iordăcheşti, Berbeşu

- Localitatea: Segarcea
- Com. Segarcea;
- Com. Podari - satele Podari, Livezi;
- Com. Calopăr - satele Calopăr, Belcinu;
- Com. Drănic - satele Drănic, Padea;
- Com. Lipovu - satele Lipovu, Lipovu de Sus;
- Com. Valea Stanciului - sat Valea Stanciului;
- Com. Cerăt - satele Cerăt, Malaica;

II. ZONA VITICOLA CII

jud. Mehedinţi

- Localitatea: Drobeta Turnu Severin
- Com. Şimian - satele Poroina, Erghevița, Cerneţi;
- Com. Izvoru Bârzii - satele Izvoru Bârzii, Halânga;
- Com. Malovăţ - satele Malovăţ, Colibaşi, Lazu, Negreşti;
- Com. Brezniţa-Ocol - satele Brezniţa-Ocol, Şuşiţa;
- Com. Prunişor - sat Prunişor;
- Com. Corcova - satele Corcova, Pârvuleşti, Gârbovăţu de Jos, Imoasa, Jirov;
- Com. Broşteni - satele Broşteni, Căpăţâneşti, Lupşa de Jos, Meriş;
- Com. Floreşti - sat Floreşti;
- Com. Căzăneşti - sat Căzăneşti, Severineşti, Valea Cosustei, Valea Alunului;
- Com. Şişeşti - sat Şişeşti;
- Com. Ilovăţ - sat Ilovăţ;
- Com. Greci - sat Greci
- Com.Oprişor - satele Oprişor, Prisăceaua;
- Com. Punghina - satele Punghina, Drincea, Satu Nou;
- Com. Bălăciţa - satele Bălăciţa, Dobra, Gvardiniţa;
- Com. Bâcleş - sat Bâcleş;
- Com. Dumbrava - sat Dumbrava de Jos;
- Com. Dârvari - sat Dârvari;
- Com. Obârşia de Câmp - satele Obârşia de Câmp, Izimşa;
- Com. Cujmir - sat Cujmir;
- Com. Vânători - sat Vânători;
- Com.Vlădaia - satele Vlădaia, Scorila, Almăjel, Ştircoviţa;
- Com. Padina - sat Padina Mare;
- Com.Corlăţel - satele Corlăţel, Valea Anilor;
- Loc. Vânju Mare - satele Vânju Mare, Nicolae Bălcescu, Oreviţa Mare, Bucura, Traian
- Com. Livezile - satele Livezile, Valea Izvorului, Izvorul Aneştilor;
- Com. Rogova - satele Rogova, Poroiniţa;
- Com. Vânjuleţ - satele Vânjuleţ, Hotărani;
- Com Devesel - sat Scapău

- Com. Poroina Mare - satele Poroina Mare, Fântânile Negre, Şipotu;

Jud. Dolj

- Com. Pleniţa - sat Pleniţa;
- Com. Caraula - sat Caraula;
- Com. Vârtop - sat Vârtop;
- Com. Izvoare - sat Izvoare;
- Com. Perişor - sat Perişor;

- Com. Giubega - sat Giubega;
- Com. Vela - satele Vela, Gubaucea, Bucovicior;
- Com. Radovan - sat Radovan;
- Com. Orodel - satele Orodel, Cornu, Teiu
- Com. Cetate - sat Cetate
- Com. Unirea - sat Unirea
- Com. Moţăţei - satele Moţăţei, Dobridor
- Com. Maglavit - satele Maglavit, Hunia
- Com. Galicea Mare - sat Galicea Mare
- Com. Afumaţi - satele Afumaţi, Boureni

jud. Gorj

- Com. Scoarţa - satele Scoarţa, Pişteştii din Deal, Bobu;
- Com. Runcu - satele Dobriţa, Bâltişoara, Bâlta, Valea Mare;
- Com. Bălăneşti - satele Bălăneşti, Glodeni, Voiteştii din Deal;
- Com. Cruşeţ - satele Cruşeţ, Slămneşti, Văluţa, Slăvuţa;
- Com. Turburea - satele Poiana, Cocorova, Şipotu;
- Com. Stoina - satele Stoina, Ciorari, Mieluşei;
- Com. Căpreni - satele Căpreni, Dealu Spirei;
- Com. Stejari - satele Stejari, Băceşti, Dealu Leului, Piscoiu;
- Com. Hurezani - satele Hurezani, Busuioci;

IV. Soiurile de struguri

Soiuri albe: Chardonnay, Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Riesling italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Tamâioasa roză, Crâmpoşie selecţionată, Ugni Blanc, Viognier .

Soiuri roşii/rose: Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Negru de Drăgăşani, Novac, Pinot noir, Syrah, Burgund Mare, Băbească Neagră, Dornfelder, Sangiovese, Zinfandel, Marcelan, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Franc.

V. Producţia de struguri (maxim kg/ha)

Denumire soiuri pentru producţia de vin cu Indicaţia Geografică „DEALURILE OLTENIEI”	**Producţia de struguri (kg/ha)**
Pinot gris, Riesling italian, Riesling de Rhin	15000
Fetească albă, Fetească regală, Crâmpoşie selecţionată,	15000
Chardonnay, Sauvignon	13000
Ugni Blanc	15000
Viognier	10000
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Tamâioasa roză	12000
Merlot, Băbească Neagră, Burgund Mare	17000
Cabernet Sauvignon, Novac, Negru de Drăgăşani, Dornfelder, Marcelan	15000
Sangiovese, Pinot Noir, Syrah, Zinfandel	13000
Fetească Neagră	12000
Touriga Nacional	10000
Touriga Franca	10000
Cabernet Franc	10000

Cantităţile descrise ,în tabelul de mai sus, sunt randamentele viticole maximale. În conformitate cu normele tehnice de producere şi comercializare a vinurilor cu indicaţie geografică, în anii favorabili, se admite o depăşire de maxim 10% a producţiilor maxime la hectar descrise mai sus.

VI. Randamentul în vin

Funcţie de tehnologia de vinificaţie utilizată la producerea vinului, de caracteristicile soiurilor, de potenţialul calitativ al strugurilor recoltaţi, randamentele maxime la hectar sunt:

Denumire soiuri pentru producţia de vin cu Indicaţia Geografică „DEALURILE OLTENIEI”	**Randament în vin Hl/ha**
Pinot gris, Riesling italian, Riesling de Rhin	110
Fetească albă, Fetească regală, Crâmpoşie selecţionată,	110
Chardonnay, Sauvignon	97
Ugni Blanc	97
Viognier	65
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Tamâioasa roză	87
Merlot, Băbească Neagră, Burgund Mare	125
Cabernet Sauvignon, Novac, Negru de Drăgăşani, Dornfelder, Marcelan	110
Sangiovese, Pinot Noir, Syrah, Zinfandel	95
Fetească Neagră	90
Touriga Nacional	65
Touriga Franca	65
Cabernet Franc	65

VII. Caracteristicile şi practicile culturale ale plantaţiilor viticole

- densitatea plantaţiei este de minim: 3 000 plante/ha
- încărcătura de rod: între 10 şi 40 de ochi/butuc, funcţie de: densitatea plantaţiei, fertilitatea solului, resursele helio-termice şi pluviometrice şi nu în ultimul rând funcţie de destinaţia producţiei - forma de conducere: semitulpina cu cap înălţat cu unu sau două braţe, dupa caz.
- irigare – acolo unde condiţiile pedo-climatice o impun, exista şi se va continua înfiinţarea unor sisteme de irigare prin picătură, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin această practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- fertilizare – se va face cu produse de natură organică sau prin fertilizare chimică în limita menţinerii unui nivel optim de nutrienţi pentru plantaţia în cauză ţinându-se cont de rezerva din sol;

VIII. Calitatea strugurilor la recoltare

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantaţiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri şi starea de sănătate a strugurilor. Simultan se face şi evaluarea cantităţilor estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare şi de vinificatie.

Recepţia calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor in centrul de vinificaţie în care se face procesarea acestora sau în locul unde se realizează transformarea strugurilor în mustuiala sau must ce vor fi transportate apoi la centrul de vinificatie, prin:

1. determinarea exactă a cantitaţii recepţionate (prin cântarire) ;
2. determinarea concentraţiei de zahăr a fiecarei incărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităţilor (struguri aparţinând altor soiuri, impurităţi mecanice, etc)

Funcţie de produsul vinicol ce se doreşte a fi obţinut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziţionarea de struguri de vin, mustuială sau must, după caz, de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislaţiei în vigoare. Strugurii provenind din achiziţii se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantaţiei înainte de recoltare prin delegaţi numiţi în aceast sens de catre producător, fie la momentul recepţiei la centrul de vinificaţie, respectând aceleaşi reguli ca cele folosite pentru producţia proprie de struguri.

IX. Tehnologia de obţinere a vinurilor

a) Tehnologia de vinificaţie a vinurilor roşii

Inainte de dezciorchinarea şi zdrobirea strugurilor se poate face o sulfitare a strugurilor, dozele urmand a fi stabilite dupa caz. Ulterior, fazele procesului de vinificatie rezida in: dezciorchinarea (optional) si zdrobirea strugurilor (optional) , macerarea/fermentarea pe bostina in echipamente specifice cu sau fără adaos de enzime pectolitice de extractie, termomacerare, urmata de scurgere, presare şi fermentare in recipiente pana la obtinerea produselor vinicole dorite. Pentru obtinerea vinurilor rosii seci vinul se poate mentine pe depozitul de drojdie fara sulfitare, pana la declansarea si finalizarea fermentatiei malolactice cu sau fără adaos de preparate speciale de bacterii malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurand protectia cu anhidrida sulforoasa .

In cazul obtinerii vinurilor rosii cu rest de zahar, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentatiei alcoolice prin orice procedeu permis, obtinand astfel restul de zahar necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificatie sunt similare cu cele descrise pentru vinurile rosii seci.

b) Tehnologia de vinificaţie a vinurilor rosé

Se aplica aceeasi tehnologie de mai sus, cu mentiunea ca se scurteaza perioada de maceratie, in functie de intensitatea coloranta urmarita pentru produsul vinicol respectiv, iar după scurgerea mustului de pe boştină se poate aplica aceeaşi tehnologie ca la obţinerea vinurilor albe.

a) Tehnologia de vinificaţie a vinurilor albe

Dupa descarcarea strugurilor se poate face o sulfitare a strugurilor, dozele urmand a fi stabilite dupa caz. Ulterior, fazele procesului de vinificatie rezida in: dezciorchinarea si zdrobirea strugurilor, scurgerea şi presarea mustuielii, urmata de deburbarea si stocarea acestora in recipientii de fermentare.

La vinurile albe seci se poate mentine vinul in contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmata de efectuarea pritocului si de administrarea de anhidrida sulfuroasa in vederea realizarii protectiei vinului.

La vinurile albe cu rest de zahar se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentatiei alcoolice prin orice procedeu admis, obtinand astfel restul de zahar necesar pentru tipul de vin dorit.

Ulterior, atat pentru vinurile seci cat si pentru cele cu rest de zahar, se efectueaza dupa caz, clarificarea vinurilor rezultate si separarea acestora de depozitul astfel format.

Pentru obtinerea vinurilor aromate si semiaromate se face maceratie pe bostina, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Pentru toate categoriile de produse vinicole cu indicatia geografica “Dealurile Olteniei”, se are in vedere monitorizarea urmatorilor parametri:

- respectarea coroborata a prevederilor legale in vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentatie;

- bunul mers al fermentatiei alcoolice si dupa caz al fermentatiei malolactice;
- igiena utilajelor si a spatiilor de depozitare precum si a centrelor de vinificatie;
Depozitarea produselor vinicole este permisa in orice tip de recipient care intruneste conditiile de igiena si siguranta alimentara.
Este admisa maturarea produselor vinicole in recipienti din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum si administrarea de chips-uri de stejar in vederea extragerii de tanini.

Tratamentele, corectiile de compozitie ale musturilor si vinurilor, precum si restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor legale in vigoare, iar acolo unde legea nu distinge se fac prin tehnici si metode traditionale fara ca prin aceasta sa se aduca atingere prevederilor legale.

X. Practicile oenologice admise

Practicile si tratamentele oenologice se efectueaza in conformitate cu legislatia in vigoare.

XI. Caracteristicile analitice şi organoleptice ale vinurilor la punerea lor în consum

a) **Caracteristici analitice** trebuie sa corespunda legislatiei in vigoare.

- tărie alcoolică dobândită de: minim 10% vol.
- aciditate totală (acid tartric): minim 4 g/l
- 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;
25 miliechivalenti pe litru, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale
- extract sec nereducător: minim 17g/l, pentru vinurile albe si roze
- extract sec nereducator : minim 19 g/l, pentru vinurile rosii
- 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.

b) Caracteristici organoleptice
Examinarea vizuala: după caz, se pot urmari următoarele elelmente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, culoarea, defectele
Aprecierea olfactivă directă şi retronazală: după caz, se pot urmari următoarele elemente: aromă, buchet, intensitate, persistenţaă, defecte de miros;
Senzaţia gustativă: după caz, se pot urmari următoarele elemente:intensitate, persistenţă, savoare, astringenţă, catifelare, corpolenţă, extractivitate, onctuozitate, defecte

1. Chardonnay:
Aspect: limpede cu luciu
Culoare: de la incolor – verzui la galben pai
Miros: de la fructe exotice şi note minerale la vanilie şi unt
Gust: plăcut, echilibrat, destul de corpolent

2. Fetească albă:
Aspect: limpede cu luciu
Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui
Miros: de la floral şi fructe exotice la vanilie şi mineral
Gust: plăcut, echilibrat,

3. Fetească regală:
Aspect: limpede cu luciu
Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui
Miros: de la floral şi fructe exotice la vanilie şi mineral
Gust: plăcut, echilibrat

4. Pinot Gris:
Aspect: limpede cu luciu
Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui
Miros: de la floral şi fructe exotice la mineral
Gust: plăcut, echilibrat

5. Riesling varietal:
Aspect: limpede cu luciu
Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui
Miros: de la mineral la floral şi fructe exotice
Gust: plăcut, echilibrat

6. Sauvignon:
Aspect: limpede cu luciu
Culoare: de la incolor – verzui la galben verzui
Miros: de la floral şi fructe exotice la vanilie şi mineral
Gust: plăcut, echilibrat

7. Muscat Ottonel :
Aspect: limpede
Culoare: de la uşor gălbui până la galben auriu
Miros: floral şi fructe exotice
Gust: plăcut, echilibrat

8. ***Viognier :***
Aspect: limpede
Culoare: alb-gălbuie, cu nuanţe verzui
Miros: parfum specific, cu aromă discreta de fructe exotice
Gust: vin lejer cu aciditate medie, gust vioi si răcoritor

10. Tămâioasă Românească:
Aspect: limpede
Culoare: de la uşor gălbui până la galben auriu
Miros: floral şi fructe exotice
Gust: plăcut, echilibrat

11. Crâmpoşie selecţionată:
Aspect: limpede
Culoare: alb-gălbuie, cu nuanţe verzui
Miros: parfum specific, cu aromă discreta de fructe proaspete
Gust: vin lejer cu aciditate ridicată, gust racoritor,

12.Cabernet Sauvignon:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii la vegetal cu note de vanilie şi ciocolată

Gust: puternic, corpolent

13. Marcelan
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii la vegetal cu note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

14. Fetească Neagră:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii la prune uscate cu note de vanilie şi ciocolată
Gust: fin, echilibrat

15. Merlot:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii la prune uscate cu note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

16. Negru de Drăgăşani:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

17. Novac:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

18. Pinot Noir:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu pal la roşu rubiniu intens
Miros: de la flora şi fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: fin, plăcut, rotund, echilibrat

19. Syrah:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii şi condimente până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

20. Burgund Mare:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

21. Băbească Neagră:
Aspect: limpede

Culoare: roşu rubiniu
Miros: de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

22. Sangiovese:
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

23. Dornfelder:
Aspect: limpede
Culoare: roşu intens
Miros: de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: plăcut, rotund, echilibrat

***24. Zinfandel** :*
Aspect: limpede
Culoare: roău de la rubiniu pal la roşu rubiniu intens
Miros: de la flora şi fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată
Gust: : fin, plăcut, rotund, echilibrat

***25. Touriga Nacional**:*
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: arome intense de fructe de pădure
Gust: puternic, taninos si bine structurat

***26. Touriga Franca**:*
Aspect: limpede
Culoare: roşu de la rubiniu la roşu intens
Miros: arome intense de fructe de pădure
Gust: relativ taninos, fără a avea un corp deosebit.

XII. Condiţiile de comercializare

Procesarea strugurilor, conditionarea şi îmbutelierea vinurilor.

Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu Indicaţia Geografica „ Dealurile Olteniei", se poate face in unităţile din arealul delimitat al Indicaţiei Geografice sau în cele din arealul învecinat, în unităţile existente în aceeaşi unitate administrativă teritorială sau în cele existente în unităţile administrative teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate. În situaţiile astfel enumerate, producătorul trebuie să transmită catre O.N.V.P.V.(în cazul în care nu este constituită o asociaţie reprezentativă în areal) o notificare în acest sens.

Produsele vinicole ce poartă indicaţia geografică " DEALURILE OLTENIEI" trebuie să respecte urmatoarele condiţii:

1. Vinurile cu indicaţie geografică "Dealurile Olteniei" pot fi comercializate numai îmbuteliate, în orice recipient utilizat in acest scop si admis de legislatia in vigoare. Capacitea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri.

Închiderea acestora se face cu materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.
În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu indicaţie geografică "Dealurile Olteniei" este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opţională.
2. Etichetarea vinurilor cu indicatie geografica "Dealurile Olteniei" se va face conform legislatiei in vigoare.

XIII. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică şi certificarea lor

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică "Dealurile Olteniei" este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul indicaţiei geografice; această Comisie este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziţia fizico-chimică, calitatea organoleptică şi disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitatativă a lotului de vin
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.

Vinurile care au fost certificate de către Comisiile de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicaţia geografică „Dealurile Olteniei".

XIV. Declasarea vinului cu indicaţie geografică "Dealurile Olteniei"

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei menţiuni rezervată vinurilor cu indicaţie geografică.
Procedura de declasare a vinurilor cu indicaţie geografică este deschisă la:

a) Cererea producătorului;
b) In cadrul Comisiei de examinare calitativă a vinurilor;

Agentul economic căruia i s-a declasat vinul poate face contestaţie asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa O.N.V.P.V. Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestaţiei. Agentul economic în cauză va înscrie în evidenţele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V.

În faza de producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu indicaţie geografică la alte categorii.

XV. Autoritatea de control şi controlul respectării specificaţiilor produsului

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea indicaţiei geografice "Dealurile Olteniei" este Oficiul Naţional al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Controlul anual al vinului efectuat de către O.N.V.P.V., se realizeaza prin:

a) examinarea analitică a vinurilor, care consta în verificarea buletinului de analiză şi care să conţină cel puţin următorii parametrii:
   - tăria alcoolică totală şi dobândită;
   - zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
   - aciditate totală;
   - aciditate volatilă;

- dioxid de sulf total;

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

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., se realizeaza prin eşantionare şi control sistematic în toate fazele de producţie.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, autoritatea de control 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

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru indicaţia geografică "Dealurile Olteniei", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.