Ref. Ares(2011)1385457 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI

pentru producerea vinurilor cu indicaţie geografică

DEALURILE MUNTENIEI

1. DEFINIŢIE

Vinurile cu **indicaţie geografică Dealurile Munteniei** sunt produsele care se obţin numai în perimetrul delimitat geografic, conform legislaţiei în vigoare.

Indicaţia geografică Dealurile Munteniei se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

2. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de indicaţie geografică Dealurile Munteniei se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Localizare geografică. Regiunea geografică a Dealurilor Munteniei se încadrează în zona dealurilor subcarpaţilor meridionali, cuprinzând colinele şi depresiunile situate între râul Teleajen la vest şi râul Buzău la est.

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. 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. 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.

În trecut, viile din această regiune 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 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 sunt recunoscute pentru finețe, 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 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 şi 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.

Perioada anuală		Perioada de vegetaţie convenţională			Indicele de aptitudine oenoclimatică
T med (°)	Suma precipitaţiilor (mm)	Suma T (°)	Insolaţia (ore)	Suma precipitaţiilor (mm)	
11.3	642	3411	1520	395	4786

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. 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.

Principalii parametri de caracterizare ai factorilor de climă întâlniţi în regiunea viticolă a Dealurilor Munteniei se regăsesc în limitele de favorabilitate certă pentru o producţie vitivinicolă foarte bună.

În general toamnele sunt calde, uscate şi destul de lungi fapt ce permite desfăşurarea în bune condiţii a procesului de maturare a strugurilor albi şi acumularea substanţelor colorante la soiurile roşii, premise ce duc la obţinerea unor vinuri de calitate superioară în cadrul arealului cu indicaţia geografică a Dealurilor Munteniei.

3. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

Judeţul Buzău

- comuna Săpoca, satele Săpoca, Măteşti
- comuna Cernăteşti, satul Cernăteşti
- comuna Racoviţeni, satul Racoviţeni
- comuna Poşta Câlnău, satul Poşta Câlnău
- comuna Blăjani, satele Blăjani şi Soreşti
- comuna Zărneşti, satele Comisoaia, Vadu Soreşti, Zărneşti, Fundeni, Pruneni
- comuna Breaza, satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilăneşti, Vispeşti
- comuna Năieni, satele Năieni, Finţeşti, Fântânele, Proşca,Vârf
- comuna Săhăteni, satele Săhăteni, Istriţa de Jos
- comuna Pietroasele, satele Pietroasele, Şarânga, Dara, Pietroasa Mică, Clondiru de Sus, Câlţeşti
- comuna Merei, satele Merei, Dealul Viei, Izvorul Dulce, Gura Sărăţii, Nenciuleşti, Dobrileşti, Valea Puţului, Ciobănoaia, Ogrăzile, Sărata Monteoru
- comuna Verneşti, satele Verneşti, Zoreşti, Cândeşti, Nişcov, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Săsenii pe Vale, Cârlomăneşti, Nenciu

Judeţul Prahova

- oraşul Boldeşti Scăieni, Seciu
- comuna Bucov, satele Bucov şi Pleaşa
- comuna Plopu, satele Gâlmeia şi Plopu
- comuna Bucov, satele Bucov, Chiţorani, Valea Orlei, Bighilin
- comuna Valea Călugărească, satele Valea Călugărească, Valea Popii, Valea Săracă, Răchieri,Valea Mantei, Valea Poienii, Valea Largă, Vârfurile, Schiau, Valea Mieilor
- comuna Albeşti Paleologu, satul Albeşti Paleologu

– oraşul Urlaţi cu Arioneştii Noi, Arioneştii Vechi, Cherba, Mărunţiş, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului,Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Valea Mieilor, Jercălăi
- comuna Ceptura, satele Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roşu, Rotari, Şoimeşti
- comuna Fântânele, satele Fântânele, Vadu Săpat, Ghionoaica, Bozieni
– comuna Gura Vadului, satele Gura Vadului, Perşunari, Tohani
- comuna Călugăreni, satele Călugăreni, Valea Scheilor
- comuna Jugureni, satele Jugureni, Boboci
– comuna Apostolache, satele apostolache, Buzota, Valea Cricovului, Mârlogea, Udreşti
- comuna Gornet-Cricov, satele Gornet-Cricov, Priseaca, Valea Seacă, Dobrota, Coşerele, Ţărculeşti
- comuna Chiojdeanca, satele Chiojdeanca, Trenu, Nucet
- comuna Sângeru, satele Sângeru, Tisa, Mireşu Mare, Mireşu Mic
- comuna Tătaru, satele Tătaru, Siliştea, Podgoria
- comuna Podenii Noi, satele podenii Noi, Valea Dulce, Popeşti
- comuna Iordăcheanu, satele Iordăcheanu, Valea Cucului, Moceşti, Străoşti, Plavia

Judetul Argeş
– comuna Ştefăneşti, satele Valea Mare-Podgoria, Ştefăneştii noi, Izvorani, Ştefăneşti, Viişoara, Goleşti, Enculeşti, Zăvoi
- comuna Călineşti, satele Ciocăneşti, Văleni-Podgoria, Radu-Negru, Vrăneşti, Gorganu, Călineşti, Rânccіov, Urlucea,Glodu, Udeni-Zăvoi, Cârstieni
– oraşul Topoloveni cu Ţigăneşti, Boţârcani, Crinteşti, Gorăneşti
- comuna Priboieni, satele Priboieni, Sămăila, Valea Mare, Pitoi, Valea Popii, Paraschiveşti, Valea Nenii
- comuna Leordeni, satele Leordeni, Băila, Budişteni, Ciulnişa, Cârciumăreşti, Glâmbocata, Schitu Scoiceşti, Ciolceşti, Bântău, Glodu, Moara Mocanului
- comuna Bogaţi, satele Glâmboceiu, Chiţeşti, Bogaţi, Glâmbocel, Bârloi

Judetul Dâmboviţa
– comuna Valea Mare, satele Valea Mare, Feţeni, Saru, Valea Caselor, Livezile, Gârleni
- comuna Gura Foii, satele Gura Foii, Catanele, Făgetu
- comuna Dragodana, satele Dragodana, Cuparu, Străoşti, Burduca

Judetul Olt
-Com. Sâmbureşti, satele Sâmbureşti, Mănuleşti
-Com. Dobroteasa, satele Dobroteasa, Vulpeşti, Câmpu Mare, Batia

CENTRE VITICOLE INDEPENDENTE

Judeţul Argeş
– oraşul Costeşti cu Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni, Pârvu Roşu
- comuna Lunca Corbului, satele Lunca Corbului, Silişteni, Lăngeşti, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Catane, Cieşti, Pădureţi
- comuna Stolnici, satele Stolnici, Vlăşcuţa, Fâlfani, Izbăşeşti, Cotmeana, Cochineşti
- comuna Buzoieşti, satele Buzoieşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboieni, Cornăţel, Curteanca, Podeni,Vlăduţa
- comuna Suseni, satele Suseni, Ţuţuleşti, Odăieni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Găleşeşti
- comuna Miroşi, satele Miroşi, Surduleşti
- comuna Negraşi, satele Negraşi, Bârlogu, Mozacu

- comuna Ungheni, satele Ungheni, Colţu, Satu Nou, Găujani, Humele
- comuna Recea, satele Recea, Deagu de Sus, Deagu de Jos
- comuna Izvoru, satul Izvorul
- comuna Popeşti, satele Popeşti, Palanga, Slobozia, Purcăreni, Bucov, Râca, Adunaţi
- comuna Căldăraru, satele Strâmbeni, Căldăraru, Burdea
- comuna Rociu, satele Rociu, Gliganu de Sus, Şerbăneşti

Judetul Dâmboviţa
- comuna Bucşani, satul Bucşani
- comuna Răzvad, satele Răzvad, Valea Voievozilor

4. SOIURILE DE STRUGURI

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, Oporto, Zweigelt.

5. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia la hectar se va încadra în limita maximă de :

Nr. crt	Soiurile de struguri	kg/ha
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	12.000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetască albă, Riesling de Rhin, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgăşani.	14.000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoşie selecţionată,	16.000
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Oporto, Zweigelt	18.000

6. RANDAMENTUL ÎN VIN

Randamentul în vin se va încadra în limita maximă de :

Nr. crt	Soiurile de struguri	hl /ha
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	90
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetască albă, Riesling de Rhin, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgăşani.	105
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoşie selecţionată,	120
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Oporto, Zweigelt.	135

7. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conţinutului în zahăr de minim 136 g/l şi a stării fito-sanitare; diferenţiat pe zone viticole se poate admite, în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentraţiei de zahăr.

8. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR.

Vinurile cu indicaţie geografică sunt obţinute din soiuri de viţa de vie aparţinând speciei Vitis vinifera sau a unor încrucişări între Vitis vinifera şi soiuri aparţinând altor specii din genul Vitis.

Vinurile cu indicaţie geografică sunt admise la comercializare sub denumirea unui soi de viţă de vie numai dacă provin din soiul respectiv în proporţie de min. 85% din acelaşi areal.

În plantaţiile destinate producerii vinurilor cu indicaţie geografică trebuie folosite metode de cultură a viţei de vie care să nu influenţeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producţiei de struguri se va face în condiţii bine precizate, referitoare la:
- densitatea plantaţiei - numărul minim de 3000 butuci plantaţi la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu indicaţie geografică.
- irigarea; executarea irigării este permisă numai în anii secetoşi, cu notificarea O.N.V.P.V.

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/ha etc.).

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.

9. PRACTICI ŞI TRATAMENTE OENOLOGICE ADMISE

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează fără dispoziţii suplimentare, conform legislaţiei în vigoare**.**

Arealul delimitat pentru indicaţia geografică DEALURILE MUNTENIEI se încadrează în zonele viticole CI şi CII .

Strugurii provin în proporţie de cel puţin 85% din această arie geografică.

Vinul produs în arealul delimitat pentru indicaţia geografică DEALURILE MUNTENIEI are, după aplicarea procedeelor de îmbogăţire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. Tăria alcoolică totală maximă este de 15% vol.

Producerea vinurilor cu indicaţie geografică Dealurile Munteniei se poate face şi în arealul de proximitate, în aceeaşi unitate administrativă, respectiv jud. Prahova-oraşul Ploieşti şi jud. Buzău- oraşele Buzău şi Mizil. 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.

a) Îmbogăţirea- este permisă în limitele prevăzute de legislaţia în vigoare

În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie şi a vinului.

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedee oenologice şi nu poate depăşi limita de 1,5 % vol.

În anii cu condiţii climatice deosebit de defavorabile şi doar cu acordul Comisiei Europene, limita poate creşte pană la 2 % vol.

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se poate realiza:
- în cazul strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri parţial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentaţie, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat;
- în cazul mustului de struguri, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat sau prin concentrare parţială, inclusiv prin osmoză inversă.

Adaosul de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat nu poate mări volumul iniţial de struguri proaspeţi presaţi, de must de struguri, de must de struguri parţial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentare cu mai mult de 6,5%.

b) Acidificare şi dezacidificare- este permisă în condiţiile prevăzute de legislaţia în vigoare

c) Îndulcirea vinurilor cu indicaţie geografică „Dealurile Muntenieii" se realizează cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:
- must de struguri sau must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat.

10 . TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR. Se realizează în conformitate cu tehnologiile specifice pentru vinurile albe şi pentru cele roşii/roze"

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.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parţial este obligatoriu. 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 indicaţie geografică Dealurile Munteniei.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

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

Limpezirea vinurilor albe este necesară şi recomandată.

Adaosul 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 roşii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentaţiei alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.

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.

Îmbutelierea se va face în condiţii sterile, la rece.

11. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) **Caracteristicile analitice*:***

Vinurile cu indicaţie geografică trebuie să prezinte urmatoarele caracteristici de compoziţie:

- tărie alcoolică dobândită: minim 9.0 % vol.;
- aciditate totală (acid tartric): minim 4.5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic):
- maxim 18 miliechivalenţi/l pentru vinurile albe şi roze
- maxim 20 miliechivalenţi/l pentru vinurile roşii.
- zaharuri reducătoare, g/l (glucoză şi fructoză), în conformitate cu tipul de vin obţinut şi prevăzut de legislaţia în vigoare.
- 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;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice:

1.Fetească 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 fineţe. Nuanţe de citrice, grapefruit, condimente.

5.Chardonnay
Limpiditate: limpede, cristalin.
Culoare: galben-pai, galben auriu.
Miros: aromă foarte caracteristică, cu nuanţe de unt proaspăt, floralã, 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 padure.
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 padure.
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 selectionată
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 textură catifelată pe masura învechirii în sticlă.

29. Petit verdot
Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roşu intens, clar, strălucitor.
Miros: aromă complexă, floral㠄.
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.

12. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

Îmbutelierea vinurilor cu indicaţie geografică „Dealurile Munteniei" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, sistem bag-in-box sau ambalaje multistrat, cu capacităţi de maxim 60 litri.

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

Ca excepţie: cu notificarea O.N.V.P.V., cu avizul organizaţiei de producători de vin cu indicaţie geografică din arealul respectiv, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor se poate realiza şi în afara arealului în care au fost produşi strugurii. Aceste etape pot avea loc în aceeaşi unitate administrativă (judeţ) sau în areal cu indicaţie geografică învecinat**.** În aceste cazuri, se vor menţiona în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul şi locul îmbutelierii.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condiţiile prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate.

În etichetarea vinurilor cu denumire de indicaţie geografică Dealurile Munteniei se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de indicaţie geografică.
b. denumirea indicaţiei geografice Dealurile Munteniei.
c. tăria alcoolică dobândită, în volume.
d. sintagma "produs în România ».
e. numele şi adresa îmbuteliatorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările de pe etichetă.
f. volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri
g. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
h. menţiunea "conţine sulfiţi".

În etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică Dealurile Munteniei pot fi folosite şi următoarele **indicaţii facultative:**

a) anul de recoltă
b) denumirea soiului
c) tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce
d) alte menţiuni, în conformitate cu legislaţia în vigoare
e) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie
f) marca de comerţ
g) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:
- istoria vinului sau a firmei producătoare;
- numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;
- recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

l) codul de bare al produsului.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării 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.

13. EXAMINAREA CALITATIVĂ A VINURILOR CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică " Dealurile Munteniei "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 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 Comisia de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicaţia geografică " Dealurile Munteniei "

14. DECLASAREA VINULUI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

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, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
b) În cadrul Comisiei de examinare a vinurilor;
c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

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.

15. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea indicaţiei geografice DEALURILE MUNTENIEI 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 cu indicaţia geografică Dealurile Munteniei, controlul vinurilor, eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute 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 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, aşa cum sunt descrise (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul personalului său operativ, reprezintă o combinaţie între eşantionare şi controlul 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 indicaţia geografică " Dealurile Munteniei "în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.