Ref. Ares(2011)1397976 - 21/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată „DEALU MARE”

I. Definiţie

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

II. Leătura cu aria geografică

Vinurile spumante de calitate 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 materie prima care provine 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 geograficã. 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.

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.

De-a lungul timpului, cultura viţei de vie a devenit o tradiţie, care s-a transmis din generaţie in generaţie, ea făcând parte din modul de viată 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 spumante de calitate 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 spumante de calitate 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 reprezentata prin faciesuri aparţinând atât levantinului cât si vilafranchianului, cu succesiuni de pietrişuri, nisipuri si 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. 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.

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. În ansamblu putem considera ca podgoria dispune de rezerve suficiente de apa, 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.

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 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.

III. Delimitarea teritorială (geografică şi administrativă) pentru obţinerea materiei prime necesare realizării vinurilor spumante de calitate D.O.C. „DEALU MARE''

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine controlată **„DEALU MARE"**cuprinde următoarele localităţi, grupate pe subdenumiri de origine, situate în judeţele Prahova şi 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-URLATI" 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"

– Com.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 spumante cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face şi în arealul de proximitate, în aceeaşi unitate administrativă, respectiv oraşele Ploieşti, Azuga, Mizil (jud. Prahova) şi orasul Buzău (jud. Buzău). În aceasta situaţie producătorii vor face dovada existenţei facilităţilor de conditionare-imbuteliere 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 spumante cu denumire de origine controlată „ DEALU MARE " sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Chardonnay, Pinot Gris, Pinot blanc, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Traminer roz, Viognier.
- **Soiuri roşii/roze:** Pinot noir, Merlot, Burgund mare.

V. Producţia de struguri (kg/ha):

Producţia de struguri admisă pentru obţinerea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată **"DEALU MARE"**, se va înscrie în următoarele limite maxime:

Nr. crt	Soiurile de struguri	kg / ha
1	Pinot noir, Traminer roz , Pinot gris, Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon .	10.000

2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare	12.000
3	Fetească regală	14.000

VI. Randament (maxim hl/ha)

Randamentul pe soiuri este:

Nr. crt	Soiurile de struguri	hl / ha
1	Pinot noir, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Pinot blanc, Feetască albă, Riesling de Rhin, Sauvignon	65
2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare	78
3	Fetească regală	91

VII. CALITATEA STRUGURILOR .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă, să fie sănătoşi şi cu boabe nezdrobite. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă şi mustuirea în mijloacele de transport.

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor spumante cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiţii de ordin calitativ:

- o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- un conţinut minim în zaharuri la recoltare, care trebuie să asigure calitatea necesară a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante de calitate cu D.O.C. ;
-integritatea strugurilor şi a boabelor în momentul recepţionării la cramă;

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinuri spumante de calitate de calitate cu D.O.C cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de 100%, iar dacă au fost înfiinţate anterior trebuie să aibă o puritate de soi de minimum 85%; în acest ultim caz, butucii impurităţi fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera.* Strugurii de la butucii impurităţi se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază. Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

În plantaţiile destinate producerii vinurilor spumante cu denumire de origine 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 : minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, faţă de densitatea proiectată -forma de conducere a butucilor

-sistemul de tăiere

-încărcătura de rod pe metru pătrat, butuc sau hectar

-lucrările solului

-recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini

- 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.).

-programul de combatere a bolilor, dăunătorilor şi buruienilor:

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. PRACTICILE OENOLOGICE ŞI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru vinurile spumante cu D.O.C. „DEALU MARE" se încadrează în zona viticola C II.

Vinurile spumante 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.

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

a) Tehnologia de producere a vinurilor materie primă:

Strugurii se culeg atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conţinut de 160-190 g/l, corespunzător unui potenţial alcoolc de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H_2SO_4. In acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) şi aciditate (g/l H_2SO_4) sunt cuprinse între 15 şi 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospeţime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum şi o mai bună garanţie pentru limpiditatea şi stabilitatea sa.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire şi o analiză calitativă prin determinarea concentraţiei de zaharuri şi apreciarea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuţi în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare şi limpezire, după care se desciorchinează.

Obţinerea mustului ravac din struguri selecţionaţi şi sulfitarea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/l, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânţat cu levuri selecţionate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20ºC.

Pritocul vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 ºC , - 4 ºC şi menţinerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilităţii tartice.

Filtrarea grosieră şi sterilă a vinului în scopul asigurării stabilităţii tartice, proteice şi microbiologice.

Dupa fermentarea primară a mustului se recomandă ca toate operaţiile efectuate să se execute numai sub atmosferă de gaz inert .

b)Tehnologia de producere a vinurilor spumante după metoda tradiţională Champenoise

Caracteristici fizico-chimice pentru vinul bază pentru spumant. La vinurile bază pentru spumante este nevoie de o aciditate cuprinsă între 5,5 si 7,5 g/l (exprimată în acid tartric).

Concentraţia alcoolică a vinurilor care pot fi şampanizate se încadrează între 9.0 ….11, 0 % în volume .

Conţinutul în dioxid de sulf va fi redus; dacă conţinutul în dioxid de sulf se ridică peste 20 ppm pot aparea dificultăţi în conducerea fermentaţiei secundare atât în butelie cât şi în rezervor .
Conţinutul de fier şi cupru din vinul de bază va fi scăzut (Fe sub 7 mg/l iar Cu sub 0,5 mg/l) , altfel vor aparea probleme la limpezirea finală .
Vinul pentru fermentarea secundară în sticlă va fi stabilizat tartric .

Tirajul. Licoarea de tiraj

Presiunea necesară în butelia de vin spumant la sfârşitul fermentării trebuie sa fie de minim 3,0…..3,5 atm.
Pentru a obţine aceasta presiune se ia în considerare că fiecare 4g de zahăr adaugate la 1 l vin produc 1 atm presiune .
Pentru producerea unei presiuni finale de 3,5 atm ,la 1 l vin este necesar să se adauge 15 g zahar . În calculul necesarului de zahăr pentru obţinerea presiunii dorite în final se ţine cont şi de conţinutul de zaharuri reziduale din cupajul de bază .
Trebuie avut în vedere că siropul de zahăr să fie fără conţinut de ioni de Fe , care produc opalizarea vinului în butelie datorită casării ferice .
Operaţia de tiraj are loc într-o încăpere care are temperatura de aproximativ 15 C, constantă tot timpul anului
Sunt recomandate analizele de laborator atat pentru determinarea concentraţiei în zahăr a siropului cât şi pentru determinarea zaharului rezidual din vin .

Adaugarea drojdiei selecţionate

La prepararea culturii de drojdii se foloseste acelaşi vin ca cel care va fi însămânţat ulterior, caruia i se adaugă sirop de zahăr pînă la o concentraţie de 50 g/l şi cantitatea de drojdie stabilită .
Se agita uşor pentru aerare şi se lasa la temperatura de 30C (dar nu mai mult) pentru fermentare. Cand a fermentat 20…30 g/l din zahăr, cultura de drojdii poate fi folosită la inocularea lotului de vin stabilit .
Se recomanda ca adaosul de cultura de drojdie pură în fermentare să reprezinte 4 % din vinul care esteîin butelie.
Cultura de drojdie pură se adaugă la licoarea de tiraj şi compoziţia va fi bine omogenizată pentru a evita depunerea drojdiei şi lipsa de omogenitate ,aşa că să nu existe butelii în care conţinutul de drojdie sau de licoare de tiraj să fie insuficient sau prea mare .
În butelie se mai adaugă şi agenti de limpezire: clarifiant (amestec de bentonită şi tanin),

Fermentarea secundară în butelie

Temperatura maxim admisă la aceasta fermentare secundară este 12 grade C (intervalul de temperatură recomandat este 10….15C), dacă se doreşte un vin de calitate .
Aceasta deoarece trebuie avută în vedere căldura degajată de a doua fermentare care duce la o creştere a temperaturii cu rezultarea unui produs sărac în dioxid de carbon absorbit şi un mare procent de spargeri .
În timpul fermentării secundare se verifică periodic buteliile senzorial şi analitic pentru a evalua evoluţia fermentării .
Sticlele umplute se pun în încăperi speciale unde datorită condiţiilor de temperatură şi umiditate fermentaţia decurge mai încet şi are loc o creştere treptată a presiunii, ca urmare se măreşte capacitatea de absorbţie a vinului faţă de dioxid de carbon, ceea ce, în final duce la o mai bună perlare şi spumare .
Pentru pornirea fermentaţiei buteliile se amplasează într-o încăpere cu temperatura constantă, fără variaţii .
Buteliile vor fi puse în poziţie orizontală, pentru ca dopurile să fie în contact cu vinul, să se evite uscarea acestora , la o temperatura de 10….16 C.

Remuajul

Este o operaţie pur mecanica ce cuprinde o serie de manipulări facute în scopul aducerii integrale a sedimentului pe dop fără alterarea limpidităţii vinului .

La circa 6 luni de la efectuarea tirajului, sticlele se iau din stive, se agită puternic pentru desprinderea sedimentului depus pe pereţii lor şi apoi se aseaz în poziţie aproape orizontală, pe pupitre speciale pentru remuaj , cu semnul cu creta (facut pe fundul sticlei) în sus .
Aceasta operaţie are ca efecte: schimbarea structurii depunerilor, fermentarea completă a zahărului , realizarea unei stabilităţi sporite a vinului ca urmare a stimularii activitatii drojdiilor care consumă substanţele proteice şi descompun ultimele urme de zahăr capabil să fermenteze .
Apoi se agita puternic fiecare sticlă, pentru ca depozitul format să se desprindă de pe pereţii sticlei, după care sticla se asează în poziţia initială.
Agitarea se face manual .
Depozitul trebuie să se mişte pe pereţii sticlei în formă de spirală, iar fracţiunile uşoare nu trebuie să rămână în urma celor grele .
Remuajul se consideră terminat când depozitul este adus şi tasat bine pe dop, iar vinul din sticla devine perfect limpede, fără aderenţe pe pereţii sticlei .

Degorjarea

Este operatia de aruncare a depozitului de drojdie adunat în dop în timpul remuajului .
Se execută de muncitori calificaţi în săli speciale, dotate cu recipiente de degorjare, maşina de dozat licoarea de expediţie, maşina de dopuit, maşina pentru spălatul exterior al sticlelor, cărucioare pentru transportat sticle, clesti speciali.

Dozarea licorii de expediţie

După operaţia de degorjare, vinul poate suferi o corecţie de zahăr prin adaugarea licorii de expediţie, formată din acelasş vin de baza dar corectat cu cu zahăr până la 700 g/l, eventual sulfitat până la obţinerea unui dioxid de sulf liber până la 20 mg/l,dacă se optează pentru conservarea spumantului o perioadă până la punerea în consum .
Cantitatea de licoare de expediţie care se adauga vinului spumant variază funcţie de tipul de vin .
Este important ca după adaugare licorii de expediţie să se agite bine fiecare butelie pentru omogenizare .

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE CU D.O.C. „DEALU MARE''

Caracteristicile analitice

Vinurile spumante de calitate D.O.C. "DEALU MARE " trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie la punerea în consum:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediţie: minim 10,0 % în volume
- aciditate totală (acid tartric): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): minim 0,65 g/l
- zaharuri, exprimate ca glucoză şi fructoză, în funcţie de tipul de vin, după cum urmează:
  - -brut natur, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 3g/l
  - -extra brut, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 0 şi maximum 6 g/l
  - -brut, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 12 g/l
  - -extrasec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
  - -sec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 17 şi 32 g/l
  - -demisec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 32 şi 50 g/l
  - -dulce, dacă conţinutul de zahăr este mai mare de 50 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20˚C: minimum 3,5 bari

Caracteristici organoleptice generale

Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. "DEALU MARE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare: verzui-gălbuie până la gălbui-pal pentru vinurile albe, până la nuanţa de rubiniu pentru vinurile roze şi roşii;

Miros : plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înţepător datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Degajare de dioxid de carbon : spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

- Fetească regală vinul spumant de calitate este apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă şi plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcâm. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată. În ansamblu vinul este armonios şi persistent

-Sauvignon este vinul spumant de calitate este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legatură între vinurile cu gust neutral şi cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor şi norisoprenoidelor . Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată.Gustativ , spumantul este agreabil , dulce şi vioi , datorită echilibrului dintre dulce şi acid. În ansamblu vinul este armonios şi persistent.

-Riesling italian vin spumant de calitate de înaltă calitate cu o prospeţime şi fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conţinutul ridicat în extract şi glicerol, îi conferă catifelare şi o onctuozitate la gust. În ansamblu vinul este armonios şi persistent

-Fetească albă vin este vinul catifelat şi corpolent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce şi vioi , datorită echilibrului dintre dulce şi acid. În ansamblu vinul este armonios şi persistent. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată.

- **Pinot gris** este un vin spumant de calitate cu aromă fină, gust dulce-amărui uşor condimentat. Se impune prin bogăţia în componente şi extractivitate, prin fineţe deosebită, cu savoare bogată şi complexă. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată. În ansamblu vinul este armonios şi persistent

- **Chardonnay** vinuri spumante de calitate ce prezintă mare fineţe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasă, sunt catifelate, dar în acelasi timp bogate, cu o aroma ce aminteşte de cea a fânului de curand cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capată în timp îi conferă o nuanţă originară de migdale dulci. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce şi vioi , datorită echilibrului dintre dulce şi acid. În ansamblu vinul este armonios şi persistent. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată.

- **Riesling de Rhin** vin spumant de calitate are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică şi complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma şi gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere şi mosc. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată.

Gustativ, spumantul este agreabil , dulce şi vioi , datorită echilibrului dintre dulce şi acid.În ansamblu vinul este armonios şi persistent.

- Pinot noir vinuri spumante de calitate catifelate, mai puţin aspre decat cele de Cabernet Sauvignon. Vinurile vinificate corect sunt florale şi plăcute. Spumarea este abundentă şi perlarea fină, de durată.

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

Ambalare şi prezentare

-Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. DEALU MARE pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. DEALU MARE pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piaţă numai în butelii de sticlă.

Etichetare. La etichetarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată DEALU MARE se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată DOC
2. numele denumirii de origine controlată „DEALU MARE''
3. volumul nominal al produsului conţinut de butelie;
4. tipul produsului în funcţie de conţinutul în zahăr,
5. tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unităţi sau semiunităţi de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranţelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, pentru vinurile spumante, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depăşescă 0,8% vol.
6. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
7. menţiunea "conţine sulfiţi''
8. menţiunea "produs în România"
9. numele şi adresa producătorului
10. metode de producţie –„fermentat în sticlă prin metoda tradiţională"

Menţiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradiţională" poate fi utilizată numai pentru a descrie vinurile spumante de calitate cu condiţia ca produsul:
(a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentaţii alcoolice în sticlă;
(b) să fi fost menţinut în permanenţă în prezenţa drojdiei timp de cel puţin nouă luni în cadrul aceleiaşi exploataţii din momentul constituirii producţiei;
(c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului şi menţiunea « conţine sulfiţi ».
La etichetarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată DEALU MARE se folosesc următoarele **indicaţii facultative:**
1) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată DEALU MARE:
-în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viţă de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiul menţionat;
- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiurile menţionate, soiurile trebuie să fie menţionate în ordinea descrescătoare a proporţiei, utilizându-se caractere de aceeaşi dimensiune;
2) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;
3) denumirea exploatării viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiţia de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;
4) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
5) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:
- istoria vinului spumant sau a firmei producătoare;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale;
- recomandări privind consumarea vinului spumant: temperatură, asociere cu mâncăruri etc,
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.
6) codul de bare al produsului
7) expresia "fermentare în sticlă"
8) expresiile "fermentare în sticlă după metoda tradiţională"

9) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine
10) distinctii acordate, numai pentru lotul în cauză
11) termenii "Premium" sau "Reserve"

Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

Indicaţiile obligatorii trebuie grupate în acelaşi câmp vizual şi prezentate cu caractere clare, lizibile, de neşters şi suficient de mari pentru a ieşi bine în evidenţă de pe fondul pe care sunt imprimate şi pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicaţii scrise.

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

XIII. Declasarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "DEALU MARE "

În cazurile în care vinurile spumante de calitate cu D.O.C. nu îndeplinesc condiţiile de a fi comercializate sub denumirea de origine controlată " DEALU MARE " sau dacă pierde aceste condiţii sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate în „vin spumant fără denumire de origine controlată", pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V., la propunerea motivată şi scrisă a producătorului şi a Inspectorului de specialitate.

1.Declasarea vinurilor spumante de calitate 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului spumant de calitate cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la faţa locului şi a rezultatelor analizelor (fizico-chimice şi organoleptice) obţinute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condiţiile de valorificare a vinului spumant de calitate cu D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin spumant, O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul spumant şi va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deţine vinul spumant, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deţinătorul vinului spumant poate face contestaţie asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidenţele sale decizia definitivă conform căreia îşi va valorifica vinul spumant.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Controlul anual al respectării specificaţiilor produselor vinicole cu denumirea de origine controlată „DEALU MARE " se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (**O.N.V.P.V.)

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

Adresa Inspectoratului teritorial: Valea Calugareasca, nr. 43, judeţul Prahova, tel/fax 0040244 236155, 0752 100994, e-mail: dealumare@onvpv.ro

Autorizarea plantaţiilor producatoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor spumante D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute în

denumirea de origine controlata „DEALU MARE” se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de catre O.N.V.P.V.
Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor spumante, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conţină cel puţin următorii parametrii:
   - tăria alcoolică totală şi dobândită;
   - zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
   - aciditate totală;
   - aciditate volatilă;
   - extract sec nereducător;
   - dioxid de sulf liber şi total;
   - presiunea dioxidului de carbon
b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „DEALU MARE”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.
Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
-eşantionare
-control sistematic în toate fazele de producţie**.**
În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, 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 spumant

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.