Ref. Ares(2011)1402781 - 22/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea vinurilor spumante cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI

I. DEFINIŢIE

Vinurile spumante 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 spumante obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea şi caracteristicile vinurilor spumante produse în arealul delimitat pentru indicaţia geografică Dealurile Munteniei se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.
Vinurile spumante 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.
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 spumante 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 spumante roşii sunt recunoscute pentru fineţe, taninuri lejere şi culoare vie, unde influenţa solurilor brun-roşcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În acelaşi timp, în alte centre renumite, vinurile spumante 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 si 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. 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.

Relieful. Masivul deluros care delimiteaza indicatia geografica este brăzdat de numeroase văi cu deschidere generală spre sud-est, cu 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.

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.

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.

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

Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 şi 4040.

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.

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 obtinerea unor vinuri spumante de calitate în cadrul arealului cu indicaţia geografică a Dealurilor Munteniei.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI SPUMANT 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 Năeni, satele Năeni, 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-Scăeni, 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, Rachieri, 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

Judeţul 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, Rîncăciov, 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, Ciulniţa, Cârciumăreşti, Glâmbocata-Deal, Schitu Scoiceşti, Ciolceşti, Bântău, Glodu, Moara Mocanului
- comuna Bogaţi, satele Glâmboceiu, Chiţeşti, Bogaţi, Glâmbocel, Bârloi.

Judeţul 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.

Judeţul 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 Izvoru
- comuna Popeşti, satele Popeşti, Palanga, Slobozia, Purcăreni, Bucov, Râca, Adunaţi
- comuna Căldăraru, satele Strâmbeni, Căldăraru, Burdea
- comuna Rociu, satele Rociu, Gliganu de Sus, Şerbăneşti

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

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor spumante cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI sunt urmatoarele:

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

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha):

Producţia de struguri admisă pentru obţinerea vinurilor spumante cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI, 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	12.000
2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Aligoté	14.000
3	Fetească regală, Glera	16.000

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, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon	84
2	Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare	98
3	Fetească regală, Glera	112

VII. CALITATEA STRUGURILOR .

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor spumante cu indicaţie geografică 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 cu indicaţie geografică;

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

În plantaţiile destinate producerii vinurilor spumante 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.;

-programul de combatere a bolilor, dăunătorilor şi buruienilor

- în plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei;
- în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantaţiile proprii, producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ŞI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

Arealul delimitat pentru vinurile spumante cu indicatie geografica DEALURILE MUNTENIEI se încadrează în zonele viticole CI şi 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 85% din această arie geografică.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR SPUMANTE CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

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 alcoolic de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H_2SO_4. În 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.

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

b)Tehnologia de producere a vinurilor spumante:

Obţinerea vinului spumant după procedeul Charmat prin fermentare în rezervoare.

Vinul materie primă este produsul trecut prin toate etapele de condiţionare rezultând un produs stabil proteic, tartric şi biologic, cu caracteristicile fizico-chimice conform procedurii elaborate.

Conţinutul de alcool cuprins între 9 şi 11% vol. şi aciditatea totală titrabilă de minim 7 g/l

Aciditatea volatilă nu trebuie să fie mai mare de 0,50 g/l

Conţinutul de SO2 total ar trebui să nu depăşească limita de 100 mg/l .

Extractul nereducător este recomandat să fie relativ mic deoarece vinurile mai puţin extractive se saturează mai bine cu dioxid de carbon .

Vinul trebuie să fie stabil din punct de vedere microbiologic şi fizico-chimic.

Vinurile uşoare, acide au o putere mai mare de absorbţie faţă de dioxidul de carbon şi o perlare şi spumare mai bună.

Prepararea vinului spumant. Vinul bază obţinut în etapa precedentă este transferat la sala de preparare în tancuri de inox sub atmosferă de azot, pentru a preântâmpina oxidarea acestuia.

Odată recepţionat vinul în tanc se va trece la declanşarea fermentaţiei secundare.

adăugarea licorii de tiraj (la 1 l vin se adauga 20-25 g zahăr)

Prepararea suspensiei de drojdii selecţionate într-un vas separat cu capacitate de ~1000 litri (doza de levuri este 30-50 g/hl)

Înmulţirea drojdiilor selecţionate într-o soluţie dulce cu 50g/l zahar si temperatura de 35-38^{0}C .

Inocularea drojdiilor selecţionate în tancul de fermentare (2 milioane celule viabile în ml vin)

Omogenizarea produsului.

Dirijarea procesului de fermentaţie alcoolică în tancul ermetic, termostatat, la temp. 18-24^{0}C. Presiunea rezultată în urma fermentaţiei va duce la o impregnare a produsului cu CO_2 de natură endogena şi chiar la o fermentaţie carbonică.

Pe parcursul desfăşurării procesului de fermentaţie se vor monitoriza toţi parametri fizico-chimici ai produsului prin analize senzoriale şi chimice.

După sfârşitul fermentaţiei (zahărul a fost consumat de către levuri) se trece la răcirea spumantului .

- centrifugarea izobară a produsului.
- se continuă răcirea până la temperatura de 0^0 C +/- 2^0.
- adăugarea licorii de expediţie în funcţie de categoria produsului
- filtrarea sterilă a spumantului cu ajutorul filtrului cu plăci.
- expedierea la îmbuteliere sub presiune şi răcit.

Fermentare în rezervoare - procedeul Charmat

Prepararea vinului pentru fermentare în rezervor este aceeaşi ca la procedeul clasic de fermentare în butelie .

Spre deosebire de procedeul clasic, marele avantaj economic al procedeului de fermentare în rezervor este rapiditatea fermentării.

Procedeul are loc cu controlul temperaturii de fermentare, temperatură care poate varia între +18°C şi +24° C .

Ca timp de procesare, la o temperatura de fermentare de 22….24 °C, fermentarea zahărului are loc în aproximativ 2 săptămâni . Trebuie avută mare grijă în selecţionarea drojdiei pentru cultura de însămânţare .

Fermentarea în rezervor are numeroase avantaje :

- evoluţia fermentării poate fi schimbată prin schimbarea temperaturii de lucru care este permanent monitorizată
- excesul de presiune este îndepărtat prin folosirea valvelor de siguranţă;
- costurile de producţie sunt mult mai mici comparativ cu procesul fermentării în butelie.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR SPUMANTE CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ DEALURILE MUNTENIEI

a. Caracteristicile analitice:

Vinurile spumante cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI 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 3,0 bari

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile spumante cu indicaţie geografică 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 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. Aroma este fină, intensă şi amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi şi echilibrat.

-**Sauvignon** este vinul spumant 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 spumant echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi şi echilibrat.

-Riesling italian, vin spumant 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. Aroma este fină, intensă şi amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi şi echilibrat.

-**Fetească albă**, vin spumant catifelat şi corpolent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Aroma este fină, intensă şi amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi şi echilibrat.

-**Pinot gris** este un vin spumant cu aromă fină, gust dulce-amărui uşor condimentat. Aroma este fină, intensă şi amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi şi echilibrat.

-**Chardonnay,** vinuri spumante ce prezintă mare fineţe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasă; perlare fină de durată, aroma intensă şi amplă . Gustativ este agreabil şi vioi cu o aromă ce aminteşte de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm.

- **Riesling de Rhin** – vin spumant cu o culoare galben verzui. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma şi gust de grapefruit. Perlarea este fină, de durată. Aroma este intensă şi amplă . Gustativ este agreabil şi vioi savuros

- Pinot noir, vinuri spumante catifelate, mai puţin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon Gustativ, spumantul este agreabil, dulce şi vioi, datorită echilibrului dintre dulce şi acid. Perlarea este fină, de durată

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

Producerea vinurilor spumante cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI se poate face şi în arealul de proximitate, în aceeaşi unitate administrativă, numai în judeţul Prahova şi Buzău. În această situaţie producătorii vor face dovada existenţei facilităţilor de condiţionare-îmbuteliere în locaţiile de proximitate înaintea aderării României la Uniunea Europeană, fapt ce se traduce prin tradiţie în domeniu şi experienţa obţinerii unor produse de calitate.

Ambalare şi prezentare

-Vinurile spumante cu indicaţie geografică pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- Vinurile spumante cu pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piaţă numai în butelii de sticlă.

Etichetare. La etichetarea vinurilor spumante cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant cu indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI.
2. numele indicaţiei geografice "DEALURILE MUNTENIEI"
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 depăşească 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. vin spumant obtinut prin fermentare in rezervoare.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului şi menţiunea « conţine sulfiti ».

La etichetarea vinurilor spumante cu indicaţie geografică se folosesc următoarele **indicaţii facultative:**

1)denumirea soiului/soiurilor

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.

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 CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ

În cazurile în care vinurile spumante nu îndeplinesc condiţiile de a fi comercializate sub denumirea de indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI sau dacă pierde aceste condiţii sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate 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 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 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.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin spumant, inspectoratul teritorial al 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 indicaţie geografică DEALURILE MUNTENIEI 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 indicaţie geografică este Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

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

Autorizarea plantaţiilor producatoare de struguri cu indicaţie geografică, controlul vinurilor spumante, declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute 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 indicaţiei geografice. 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 indicaţia geografică DEALURILE MUNTENIEI, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.