

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Dealu Mare (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația Profesională Vitivinicolă Dealu Mare
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociație înființată conform OG nr. 26/200, are în componență nouă membri și acoperă o suprafață de aproximativ 500 ha.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	92 Găgeni 107402 Ploiești România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 244 530 955
<i>Fax:</i>	0040 244 599 216
<i>E-mail(uri):</i>	office@halewood.com.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet de sarcini vin spumant de calitate DOC Dealu Mare.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005, M O 726/10.08.2005
----------------------------	--

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Dealu Mare (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

5. Vin spumant de calitate

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Caracteristici analitice și organoleptice**

<i>Caracteristici analitice:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediție: 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 și fructoză, în funcție de tipul de vin, după cum urmează: <ul style="list-style-type: none"> -brut natur, dacă conținutul de zahăr este de maximum 3g/l -extra brut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 și maximum 6 g/l -brut, dacă conținutul de zahăr este de maximum 12 g/l -extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l -sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l -demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l -dulce, dacă conținutul 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:

- **Fetească regală** vinul spumant de calitate este apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă și plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcâm. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată. În ansamblu vinul este armonios și 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 legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor și norisoprenoidelor . Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

-**Riesling italian** vin spumant de calitate de înaltă calitate cu o prospețime și fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conținutul ridicat în extract și glicerol, îi conferă catifelare și o onctozitate la gust. În ansamblu vinul este armonios și persistent

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

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

- **Chardonnay** vinuri spumante de calitate ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte, dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanță originală de migdale dulci. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată.

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

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

- **Pinot noir** vinuri spumante de calitate catifelte, mai puțin aspre decât cele de

Cabernet Sauvignon. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute. Spumarea este abundentă și perlarea fină, de durată.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)

b. Punctul b)

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici oenologice

Tip de practică oenologică:	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
-recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini; - irigarea-executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V;	

b. Producții maxime

Producția de struguri (kg/ha)

<i>Producție maximă:</i>		
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

Randament (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>		
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

5. ZONĂ DELIMITATĂ**Județul Prahova****1. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BOLDEȘTI"**

- Orașul Boldești-Scăieni- localitate componentă Seciu;
- Com. Bucov- satele Pleașa, Bucov;
- Com. Plopu - satele Gâlmeia, Plopu.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BOLDEȘTI" poate fi completată și 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 Chițorani, Valea Orlei, Bucov, Bighilin;
- Com. Albești - Paleologu - satul Albești - Paleologu;
- Oraș Urlați - localitatea componentă Valea Mieilor.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII, VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-URLAȚI"

- Oraș Urlați - localități componente Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntîș, 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 și 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 Roșu, Rotari, Șoimești;

- Com. Fântânele - satele Fântânele, Bozieni.

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

5. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-TOHANI"

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

Județul Buzău

6. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA"

- Com. Breaza - satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;

- Com. Năeni - satele Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca, Vârf;

- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istrița de Jos.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA " poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI, SĂHĂTENI.

7. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI"

- Com. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrilești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, Ogrăzile;

- Com. Ulmeni- satul Vâlcele.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI " poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA

8. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI"

- Com. - Com. Vernești- satele Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârломănești, Căndești.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI " poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR,

NIȘCOV. Denumirea de plai poate fi utilizată în etichetare cu condiția ca strugurii din care se obține vinul să provină cel puțin 85% din arealul delimitat al acestuia.

a. Zona NUTS

RO316	Prahova
RO31	Sud - Muntenia
RO3	Macroregiunea trei
RO222	Buzau
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

Numărul de hărți anexate: 0

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE

a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație

11. Pinot gris
06. Sauvignon
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Traminer Roz
Pinot Blanc B
Chardonnay B
Burgund Mare
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Pinot Noir N

c. Alte soiuri

Viognier

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legatura cu aria delimitata

Detalii privind zona geografică:

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

Podgoria este delimitată la nord de zona dealurilor înalte și a pădurilor, iar la sud printr-o limită care corespunde, pentru centrul viticol Valea Călugărească cu șoseaua națională Ploiești – Buzău și care, începând de la Urlați către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanță de 2-3 km nord de șosea.

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

Din punct de vedere geomorfologic, ea face parte din marea unitate a subcarpaților de curbură, în cuprinsul căreia plantațiile viticole ocupă versanții colinelor și depresiunile acestora.

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

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

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

Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roșii, marne și în proporție mai redusă pe nisipuri fine roșcate. Aceste soluri, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, sunt foarte indicate pentru cultura soiurilor pentru vinuri roșii.

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

Ca tip genetic, spre vest predomină solurile brun-roșcate de pădure erodate iar în zona de est rendzinele, pseudorendzinele și, în măsură mai mică, solurile nisipoase solificate. În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate.

Relieful. Cercetările geologice arată că masivul Dealu Mare a luat înfățișarea pe care o are astăzi la sfârșitul pliocenului (subetajul Levantin), în urma ultimelor mișcări tectonice de ridicare ale munților Carpați. În anumite locuri, pe versanți, 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 și 460 – 550 m în zona dealurilor mai înalte.

Orientarea generală a văilor pe direcția N – S crează condiții foarte favorabile culturii viței de vie, care ocupă ambii versanți ai dealurilor. Expoziția predominantă a versanților este cea sudică, sud – estică și sud – vestică.

Cultura viței de vie se face, în cea mai mare parte, pe versanții a căror pantă variază între 8% și 30% și în măsură mai mică pe pante cu înclinații mai mari. Evoluția reliefului tinde spre adâncirea văilor și accentuarea pantelor prin intensificarea procesului de eroziune, care crește spre centrul și limita vestică a podgoriei.

Hidrografia. Râurile principale (Buzău, Cricovul Sărat, Teleajenul) au debite importante chiar și în sezoanele cu precipitații reduse, iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse și un regim torențial de scurgere. În ansamblu putem considera ca podgoria dispune de rezerve suficiente de apă, de bună calitate.

Climatul. Datele meteorologice înregistrate pe o perioadă de 30 de ani arată că temperatura medie anuală oscilează în partea de vest a podgoriei în jurul valorii de 10,8°C iar în partea de est în jurul valorii de 11,2°C.

Iernile sunt relativ scurte, iar frigul devine mai intens în ianuarie și în prima jumătate a lunii februarie. Temperatura medie a celei mai reci luni (ianuarie) este de -2,1°C, oscilând între -9,5°C și +4,3°C.

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

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

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

Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 și 4040.

În general, resursele helioterme din podgoria Dealu Mare sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie.

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

Regimul precipitațiilor este mai bogat în partea de vest a podgoriei -587,7 mm și descrește spre est -508 mm.

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

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

Detalii privind produsul:

Vinurile albe spumante de calitate din Podgoria Dealu Mare se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimate de expoziția sud-estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

Vinurile roșii spumante de calitate obținute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească și Urlați, unde influența solurilor brun - roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, în alte centre renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Merei, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor helioterme și de solurile cu textură ușoară.

Interacțiune causală:

Primele documente scrise despre existența culturii viței de vie în această parte a țării datează din secolele XIV și XV. Din aceste documente reiese că Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei și Valea Popii erau localități cunoscute și apreciate pentru calitatea vinurilor pe care le produceau.

Existența viilor pe acest teritoriu este confirmată de săpăturile arheologice, resturile ceramice și toponimia care atestă prezența plantațiilor viticole din cele mai vechi timpuri.

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

De-a lungul timpului, cultura viței de vie a devenit o tradiție, care s-a transmis din generație în generație, ea făcând parte din modul de viață al satelor de podgoreni. Viile reprezintă un mod de valorificare economică a terenurilor mai puțin fertile ale dealurilor, dar și un mod de protecție a mediului înconjurător și de punere în valoare a acestuia, fără a-i afecta integritatea.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Conditii de comercializare

Cadru juridic:

În legislația națională

<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Ambalarea în aria delimitată
<i>Descrierea condiției</i>	
<p>Producerea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești, Azuga, Mizil (jud. Prahova) și orasul Buzău (jud. Buzău). În aceasta situație producătorii vor face dovada existenței facilităților de conditionare-imbuteiere în locațiile de proximitate înaintea aderării României la Uniunea Europeană, fapt ce se traduce prin tradiție în domeniu și experiența obținerii unor produse de calitate.</p>	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Soseaua Iancului 021719 Bucuresti România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE**3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI**

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1044
--------------	---

4. LIMBA CERERII:**5. LINK CĂTRE E-BACCHUS**

Dealu Mare urmată sau nu de Boldești
Dealu Mare urmată sau nu de Breaza
Dealu Mare urmată sau nu de Ceptura
Dealu Mare urmată sau nu de Merei
Dealu Mare urmată sau nu de Tohani
Dealu Mare urmată sau nu de Valea Călugărească
Dealu Mare urmată sau nu de Zorești
Dealu Mare urmată sau nu de Urlați