

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

Dealu Mare (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația producătorilor de vinuri Tohani
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociație profesională constituită în baza OG 26/2000 cu privire la asociații și fundații, acoperă o suprafață de aproximativ 1000 ha.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	Fără număr Fără număr Comuna Gura Vadului Tohani România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 244 251231
<i>Fax:</i>	0040 244 251260
<i>E-mail(uri):</i>	office@tohani.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

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

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	O MADR nr732/2005 , M Of 726 din 10 august 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

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR

Caracteristici analitice

Caracteristici analitice:

-tăria alcoolică dobândită: min. 6% vol alc.;

-tăria alcoolică totală: min . 10% vol alc.;

-aciditatea totală : min 5 g/l acid tartric;

-aciditatea volatilă max. 0.5 g/l acid acetic

-SO2 total :185 mg/l;

-presiunea de CO₂: min. 3 bari la 20°C;

- concentrația în zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: 32-50 g/l pentru demisec și
minim 50 g/l pentru dulce.

Caracteristici organoleptice:

Spumantul din struguri de Muscat Ottonel - Se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină de durată. Aroma de muscat este fină , intensă și amplă . Gustativ , spumantul este

agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. In ansamblu vinul este armonios și persistent .

Spumantul din struguri de Tămâioasă Românească se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aroma este fină , intensă și amplă , cu nuanțe de busuioc , trandafiri și fân proaspăt cosit . Gustativ, spumantul este agreabil, vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. In ansamblu vinul este armonios și persistent.

Spumantul din struguri de Busuioacă de Bototin se prezintă ca un vin spumant de culoare rose, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aspect limpede , culoare rose, de diferite nuanțe, cu aromă caracteristică fină de busuioc și trandafir. Gustativ , spumantul este agreabil , dulce și vioi , datorită echilibrului dintre dulce și acid. In ansamblu vinul este armonios și persistent

Spumantul din struguri de Moscato Bianco se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină de durată. Aroma caracteristică de muscat este fină , cu nuanțe florale. Gustativ , spumantul este plăcut, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

3. *TERMENI TRADIȚIONALI*

a. Punctul a)

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

b. Punctul b)

4. *PRACTICI DE VINIFICARE*

a. Practici oenologice

Agrotehnica viticolă

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - densitatea de plantare minimă 3 300 butuci/ha - încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile . - forma de conducere : joasă sau pe tulpini semiînalte 	

b. Producții maxime**Productii maxime (kg/ha)***Producție maximă:*

- maxim 12 000 kg/ha pentru soiurile Tămâioasa românească, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin .
- maxim 14 000 kg/ha pentru soiul Moscato Bianco

Randament in vin (hl/ha)*Producție maximă:*

- maxim 90 hl/ha pentru soiurile Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin
- maxim 105 hl/ha pentru soiul Moscato Bianco

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, Măruntiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea

Urloi, Jercălăi.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-URLAȚI" 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. -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.

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**

12. Tamâioasă românească

08. Muscat Ottonel

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Busuioaca de Bohotin

c. Alte soiuri

Moscato Bianco

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Detalii privind zona geografică:

Arealul viticol Dealu Mare este cel mai încheștat masiv viticol, care se întinde pe o fâșie lungă de aproximativ 65 km și lată de 5-12 km între râurile Teleajen și Buzău. Se desfășoară de o parte și de alta a paralelei de 45° și între meridianele 26° și

26°45' longitudine estica. Administrativ, arealul viticol Dealu Mare este localizat în județele Prahova și Buzău.

1. Factori naturali

Depozitele sedimentare ale arealului viticol Dealu Mare sunt constituite din faciesuri care aparțin atât levantinului cât și vilafranchianului și succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, din care s-au format sedimente de solidificare, alcătuite din argile, luturi, nisiouri și pietrișuri. Frecvent se întâlnesc solurile eu-mezobazice, brune luvice și regosolurile.

Relieful arealului viticol Dealu Mare se diferențiază pe două unități componente: Subcarpații externi și Câmpia piemontană Buzău-Teleajen. Subcarpații externi sunt dealuri care poartă numele generic de Dealu Mare. El manifestă o tendință de coborâre de la est către vest. Cota maximă în partea estică este de 754 m (Dealu Istria) iar în partea vestică de 406 m. Câmpia piemontană Buzău-Teleajen se inclină lent de la 300-200 m până la 100-80 m. Ea potențentează cultura viței de vie datorită expoziției sudice a majorității formelor sale.

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 loess. 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. 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.

Arealul viticol Dealu Mare are rezerve suficiente de apă și de bună calitate. Râurile principale (Teleajen, Cricovul Sărat și Buzău) 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 de scurgere torențial. Apele freatice sunt discontinuie și cu debite variabile în zona subcarpatică și bogate în câmpia piemontană. Bogate în apă sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor .

Climatul în Dealu Mare este temperat continental, caracterizat prin ierni reci și veri

calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est europeană. Temperatura medie anuală este de 11.3°C și precipitațiile anuale sunt de 642 mm. În perioada convențională de vegetație a viței de vie în Dealu Mare se înregistrează o sumă de 3411 ° temperaturi utile, o insolaie de 1520 ore și o sumă a precipitațiilor de 395 mm. Parametrii climatici evaluați integral prin indicii de aptitudine enoclimatică are în Dealu Mare valoarea de 4786, corespunzătoare unui potențial enologic foarte bun. În anumiți ani de recoltă Dealu Mare prezintă aptitudine enoclimatică excepțională. Frecvența acestor ani este de 1/7.

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 critică printru înghețul mugurilor vitei de vie se realizează mai frecvent pe văi și la câmpie și mai rar pe versanți. Pe deal temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C față de șes iar frecvența iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna neprotejate. 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. Apa care se înmagazinează în sol în timpul iernii favorizează în prima parte a perioadei de vegetație 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. În general, resursele heliotermice din podgoria Dealu Mare sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie.

b. Descrierea factorilor umani

În Dealu Mare se produc vinuri din cele mai vechi timpuri. La început vinurile erau destinate utilizării în cultul bisericesc și pentru desfătarea mai marilor din țara sau din zonă. Mai târziu producerea vinurilor a devenit o activitate economică, vinurile de Dealu Mare fiind comercializate în țară dar și în afara ei. În perioada socialistă a României viticultura și vinificația a fost sector economic cu aport important în realizarea PIB-ului național.

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

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

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.

Tradiția lucrului în vie, crama și pivnița a fost transmisă din generație în generație. În prezent în Dealu Mare sunt prezenți mici, medii și mari producători de vinuri, care și-au definit produse specifice și tipicitatea lor, pe care cu multă grijă o realizează în fiecare an. S-au remarcat în ultimii ani mai mulți producători de vinuri de înaltă calitate. În Dealu Mare se practică enologia, definită ca știința vinului și a produselor vitivinicole. Ea a fost fundamentată prin realizarea bazei de cunoștințe asociate viei și vinului, dezvoltarea și implementarea tehnologiilor noi care respectă principiile dezvoltării durabile și realizarea sistemelor de calitate care aplicate garantează calitatea, siguranța în consum și nu în ultimul rând bogăția în compuși benefici pentru sănătate. Toate aceste obiective au fost și sunt realizate de către Institutul de Cercetare-Dezvoltare și Vinificație Valea Călugărească, care funcționează în Dealu Mare încă din anul 1949.

Producerea vinurilor spumante din strugurii produși în Dealu Mare a început demult, din anul 1892 la Cramele Rhein Azuga. Este un loc vechi unde se produc vinuri spumante după metoda tradițională.

În pivnițele "Rhein" Azuga se produce cel mai vechi vin spumant din țară. Aceste pivnițe reprezintă o raritate pentru piața din România, fiind construite la suprafață și având pereți groși de peste 1,20 m. Pivnițele au luat ființă în 1892, fiind opera descendentului unei familii germane stabilită de peste 500 de ani în Brașov și care a cumpărat un teren în Azuga. Acest teren aparținea, atunci, de moșia regelui Carol I.

În cramele construite din piatră și din patru rânduri de cărămidă, spre pârâul Azuga, Wilhelm Rhein a început să prelucreze vinuri aduse din Dealu Mare (Bucov, Chițorani și Valea Călugărească). Erau vinuri roșii, aromate și vinuri albe din care s-a născut spumantul de Azuga - "Rhein Extra". Astfel, începe istoria cramelor și a societății "Rhein&Cie", în 1892.

Pivnițele de la Azuga oferă condiții propice pentru producerea vinului spumant după metoda tradițională. Azuga a fost aleasă și din motive economice și geografice. Construcția unei crame de suprafață este de două ori mai ieftină, față de cea clasică săpată în pământ. Fermentația secundară necesită o temperatură constantă și scăzută, climatul de la Azuga fiind ideal, în iulie 14°C și în ianuarie - 4°C, nemaifiind necesare dotări speciale.

În plus, Azuga este situată într-o regiune centrală a țării, aproape de Brașov și de București.

Între cele două războaie mondiale, fiul cel mare al lui Wilhelm Rhein, Heinrich, care a studiat chimia, a dezvoltat afacerea, astfel că Bucureștiul a fost împânzit de depozite de vinuri din pivnițele Rhein.

Datorită calităților deosebite ale vinurilor, și în special ale spumantelor, Pivnițele

Rhein de la Azuga au devenit, în 1920 "Furnisorul Curții Regale a României" (asta era denumirea de atunci), spumantul Rhein Extra Brut Imperial fiind servit la ceremonia de încoronare a Regelui Ferdinand de la Alba Iulia, din 15 octombrie 1922, specialitate existentă și în zilele de astăzi.

După al doilea război mondial și după naționalizarea din 1948, Otto Rhein, primul nepot revenit din lagărul de prizonieri din Austria a mai activat în afacerea familiei, până în 1952, când a emigrat în Germania.

Metoda de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat a fost dezvoltată în țara noastră la ICDVV Valea Călugărească în anii 1970. La Institut, în perioada 1976-1979 au fost realizate cercetări asupra tehnologiei de producere a vinurilor spumante, prin fermentare în recipiente metalice. În aceeași perioadă au început experimentările pentru stabilirea tehnologiei de preparare a tipului de vin spumant aromat. Tot aici, în anul 1990 a fost brevetat procedeul de obținere a unui nou tip de vin, Muscat spumant. Validarea tehnologiei de producere s-a realizat la stația pilot realizată special la institutul menționat.

Detalii privind produsul:

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt elaborate, având la bază musturi obținute din soiuri pure. Soiurile aromate cultivate în podgorie permit obținerea unor vinuri spumante, bine diferențiate între ele.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat din soiul Muscat Ottonel sau Moscato Bianco au un aspect limpede, strălucitor, cu miros fin și intens de muscat. Gustul este agreabil, dulce și vioi, cu textura fină. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat din soiul Tămâioasă românească au un aspect limpede, strălucitor, de culoare galben pai, cu miros persistent tipic, cu nuanțe de flori de salcâm și fagure de miere. Gustul este agreabil, echilibrat și vioi. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat din soiul Busuioacă de Bohotin au o robă spectaculoasă, de culoare rozé pal. Olfactiv se disting nuanțe de trandafir și busuioc. Gustul este echilibrat, vioi, cu un report bun zahăr/aciditate. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată, cu bule de dimensiuni mici.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat exprimă la cel mai înalt nivel însușirile de prospețime, fructuozitate și armonie de ansamblu.

Interacțiune causală:

Apariția exploatațiilor mici și mijlocii, cu suprafețe de 20-100 ha a favorizat creșterea calității, prin gestionarea mai bună a factorilor ce concură la obținerea vinurilor. Prin cunoașterea în detaliu a particularităților fiecărei parcele, a soiurilor și stăpânirea amănunțită a tehnologiilor de cultură și prelucrare a strugurilor, potențialul zonei este exploatat în scopul obținerii unor vinuri de înaltă calitate. Diferitele tipuri de sol și expoziții diverse au determinat plantarea soiurilor, în funcție de adaptabilitatea lor.

În unele centre viticole se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor spumante aromate din soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin și Muscat Ottonel.

Soiurile aromate cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în formă semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției. Acest lucru asigură o fotosinteză corectă și o maturare optimă a strugurilor. Producțiile echilibrate permit obținerea unei maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie.

Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin, pe tot fluxul tehnologic, de la recoltare, transport până la stabilizarea și condiționarea vinurilor, dar și modului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri.

Se are în vedere respectarea strictă a protocolului de vinificare, care vizează reducerea conținutului de bioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, prezervarea aromelor varietale, care dau finețe și eleganță vinurilor, dar și o calitate bună a perlării.

Cramele din podgoria Dealu Mare beneficiază de inovații tehnice și dotări de ultimă generație, fiind în acord cu dinamica exploatațiilor viticole, respectând în același timp tradiția și practicile din trecut.

Experiența acumulată în timp permite, în funcție de soi și anul de producție, realizarea unui echilibru constant între aciditate, zahăr și aromele varietale, specifice vinurilor spumante de calitate de tip aromat.

8. CONDIȚII SUPPLEMENTARE

Reguli de prezentare și etichetare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

Descriere:

Descriere:

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

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole
<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**

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