

## CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată

### ”DEALU BUJORULUI”

#### I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată ”DEALU BUJORULUI” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

#### II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “ DEALU BUJORULUI” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Factorul natural caracteristic este zona colinară unde plantațiile viticole îmbracă versanții lini ai dealurilor care brăzdează Câmpia Covurlui de la nord la sud.

Condițiile ecoclimatice au un caracter temperat continental mai pregnant decât în podgoriile Zeletin și Colinele Tutovei. Se deosebesc prin resursele termice mai bogate, care sunt foarte favorabile pentru cultura soiurilor producătoare de vinuri roșii .La aceasta contribuie, de asemenea, și solurile de tipul cernoziomurilor carbonatate, cele levigate (relativ sărace în substanțe nutritive), precum și orografia terenurilor, frământată cu dealuri având pante abrupte, ce alternează cu versanți, platouri și văi.

Expozițiile predominante sunt cele sud-estice și sud-vestice

Date ecoclimatice : temperatura medie anuală 9,8 -10,1°C, suma precipitațiilor anuale 516-531 mm, suma temperaturilor active 3192-3304°C, suma orelor de insolație 1469-1511 și suma precipitațiilor active 300-341 mm. Umiditatea relativă a aerului este de circa 72-78 %, media pe 10 ani. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termohelioidric cuprins între 4596 - 4765) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. ”DEALU BUJORULUI” , este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roșii de înaltă calitate.

Pantele terasate pentru cultivarea viței de vie fragmentează și frânează forța vânturilor și curenților reci. Pe timp calm, prin încălzirea versanților, se asigură o circulație domoală a aerului, favorabilă desfășurării proceselor fiziologice ale plantelor și acumulărilor calitative în boabele de struguri. Pantele previn stagnarea excesului de apă, înlesnind încălzirea solului și prevenind instalarea putregaiului cenușiu al strugurilor.

Cantitatea de pigmenți antocianici la soiul Merlot este cu 30% mai mare pe pantă, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Conținutul de antociani poate ajunge la 1300 mg/kg struguri, la soiul Merlot. Sporul de zaharuri este mai mare cu 10% pe pantă și cu 15 % pe platou sau terasă, decât pe amplasamentele joase. De asemenea, se înregistrează variații ale acidității totale, care este mai scăzută pe pante, datorită scăderii proporției de acid malic din struguri. Vinurile obținute pe solurile cernoziomurilor carbonatate, levigate, au o culoare roșie strălucitoare, cu reflexe rubiniu-închis și sunt foarte generoase, expresive.

Factorul uman aduce tradiția recoltării pe ales sau în mai multe treceri, cu precădere la soiurile care se pretează la culesul târziu. Vinurile obținute în acest areal sunt foarte extractive, cele roșii necesitând o perioadă mai mare de maturare și învechire decât în alte regiuni viticole din arealul românesc.

### III. **DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. "DEALU BUJORULUI"**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată " DEALU BUJORULUI", cuprinde următoarele localități situate în județul **Galați**:

- Orașul Tg. Bujor      localitățile Tg Bujor, Umbrărești
- Com Vârlezi          satele Vârlezi, Crăiești
- Com Fârțânești      satele Viile, Fârțânești
- Com Jorăști          satele Jorăști, Lunca
- Com Oancea          satele Oancea, Slobozia Oancea
- Com Suceveni        satele Suceveni, Rogojeni
- Com Vlădești        satele Vlădești, Brănești
- Com Cavadinești    satele Gănești, Cavadinești
- Oraș Berești,        com suburbana Berești-Meria, Balintești
- Com Smulți          satul Smulți
- Com Drăgușeni        satul Drăgușeni
- Com Corni            satele Urlești, Corni

2. Denumirea de origine controlată "Dealul Bujorului" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: Viile, Oancea, Berești, Smulți, Târgu Bujor, Vârlezi, Jorăști, Suceveni, Vlădești, Gănești, Drăgușeni și Urlești.

### IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI" sunt următoarele:

- soiuri albe: Fetească albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Riesling italian, Fetească regală, Aligote, Băbească gri;
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Burgund mare, Băbească neagră.

### V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. :

- maxim 8.000 kg/ha la soiurile: Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Feteasca neagră
- maxim 10.000 kg/ha la soiurile: Fetească albă, Riesling italian, Băbească neagră, Merlot, Burgund mare
- maxim 12.000 kg/ha la soiurile: Fetească regală, Aligote, Băbească gri

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T:

- maxim 7.000 kg/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Fetească neagră
- maxim 8.000 kg/ha la soiurile: Fetească albă și Merlot.

### VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. :

- maxim 52 hl/ha la soiurile: Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Feteasca neagră
- maxim 65 hl/ha la soiurile: Fetească albă, Riesling italian, Băbească neagră, Merlot, Burgund mare
- maxim 78 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Aligote, Băbească gri

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T. :

- maxim 46 hl/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Fetească neagră
- maxim 52 hl/ha la soiurile: Fetească albă și Merlot.

## VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine "DEALU BUJORULUI" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

\* 187 g/l la soiurile Fetească regală, Riesling italian, Burgund mare, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. ;

\* 204 g/l la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

\* 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

## VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,

- densitatea plantatiei : minim 3.000 plante / ha,

- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V. , atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400 - 600 mc/ha).

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 kg/ha).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușgai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul D.O.C. "DEALU BUJORULUI", producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

## IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. "DEALU BUJORULUI" se încadrează în zona viticolă C I.

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

Strugurii provin în proporție de 100% din aria geografică delimitată pentru denumirea de origine controlată.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

*a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar*

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatică sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

*b) Îmbogățirea se face conform legislației în vigoare.*

*c) Îndulcirea* este autorizată numai în stadiul de producție și numai cu must concentrat rectificat, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat numai dacă acesta provine din soiul și din arealul în care este obținut vinul supus îndulcirii.

*d) Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

*e) Acidificare și dezacidificare*

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

*f) Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea* se fac în conformitate cu legislația în vigoare.

*g) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI" să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat

- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI" să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat

- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI" să nu depășească 100 mg/l

## **IX. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. "DEALU BUJORULUI"**

*Culesul strugurilor* se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

*Transportul strugurilor* trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

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

*Desciorchinatul parțial* este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleașă utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

*Scurgerea mustului ravac* se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

*Presarea boștinei* se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI".

*Sulfizarea* se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

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

*Limpezirea* vinurilor albe este necesară și recomandată.

*Adaosul de levuri* sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

*Supravegherea și conducerea fermentației* se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

*Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare* a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

*Maturarea vinului* se va face în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea la baric este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI". Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

*Tratamentele de cleire albastră* (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l.

*Stabilizarea tartrică* este obligatorie.

## XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. "DEALU BUJORULUI" LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

### a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. "DEALU BUJORULUI" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și minim 4,5 g/l la soiurile roșii
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
  - \* 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
  - \* 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii.
- \* 25, respectiv 30 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale;
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l la vinurile albe și roze și minim 19 g/l la vinurile roșii;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
  - \* 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
  - \* 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
  - \* 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză, este mai mare sau egal cu 5 g/l;
  - \* 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză, este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- *dioxid de sulf liber* : 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
  - la vinurile roșii seci, 10-20 mg/l
  - la vinurile albe și roze seci, 20-30 mg/l
  - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l ;
- *microelemente*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul,

maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;

- *sulfatii*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:
  - \* maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, pentru vinurile îndulcite;
  - \* maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat;
  - \* maxim 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub pelicula;
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.

## **b) Caracteristici organoleptice:**

### **1. Aligoté**

- \* *Aspect*: clar, limpede
- \* *Culoare*: galben verzuie, suficient de stabilă în timp, mai rar galben pai
- \* *Miros*: tipic, delicat
- \* *Gust* vin sec, sobru, bine echilibrat, cu aroma specifică soiului și are un gust specific de pământ. Vinul, cu o tipicitate specifică arealului cultivat, păstrează mult timp caracterul de prospețime, delicatețe și onctuozitate.

### **2. Fetească regală:**

- \* *Aspect*: clar, lucios
- \* *Culoare*: galben-verzui
- \* *Miros*: vinul este ușor echilibrat, vioi, odihnitor
- \* *Gust*: vinul este sec, ușor, subțire, scurt, cu prospețime și fructuozitate și ceea ce este evident caracteristic este aroma, o aromă florală, interesantă. Este un vin alb, cu un conținut de alcool etilic moderat și cu o aciditate mai ridicată decât a vinului de Feteasca albă. Este de preferat să se consume ca vin tânăr, când este îmbietor, lejer dar elegant

### **3. Fetească albă :**

- \* *Aspect*: cristalin, clar,
- \* *Culoare*: galben deschis
- \* *Miros*: fără o anume aromă, imprimând o anume finețe și plinătate.
- \* *Gust*: este un vin tipic pentru podgoria DEALU BUJORULUI, această tipicitate fiind dovedită prin onctuozitatea gustativă și senzația de catifelare persistentă după înghițire. Este un vin de o aleasă finețe, rotund, catifelat, amplu, corpulent. Fermentat cu grijă la temperatură scăzută, vinul poate dezvolta o interesantă aromă secundară de fermentație, care pe fondul fineții specifice soiului și a lipsei aromei de soi, poate conferi vinului o savoare cu totul remarcabilă

### **4. Riesling italian:**

- \* *Aspect*: clar, lucios
- \* *Culoare*: galben deschis
- \* *Miros*: are o aromă de fermentare foarte plăcută. Reprezintă unul din cele mai bune vinuri ale podgoriei DEALU BUJORULUI.
- \* *Gust*: Principalele sale caracteristici, fructuozitatea, prospețimea și aroma fac ca vinului să i se atribuie calificativul de vin reconfortant. Înșușirile organoleptice ale vinului îi imprimă Rieslingului o distincție deosebită. Este un vin sec, curat și sobru.

### **5. Sauvignon:**

- \* *Aspect*: transparent, clar
- \* *Culoare*: alb verzuie evoluează spre nuanțe gălbui, prin învechire capatând nuanțe de galben pai
- \* *Miros*: face parte din vinurile semiaromate, dar aroma sa, deși ușor discretă, este cea mai suavă din toate aromele vinurilor și deosebit de apreciată. Este aroma florilor de viță de vie, delicată și proaspătă, o aromă care conferă multa personalitate vinului.
- \* *Gust*: vinul este echilibrat, amplu, lung mai puțin corpulent decât Chardonnay, dar mult mai vioi și mai odihnitor decât acesta

## **6. Băbească gri**

\* *Aspect:* limpede, lucios

\* *Culoare:* reflexe galben verzui

\* *Miros:* vinurile provenite din acest soi se diferențiază net de cel al vinurilor din alte soiuri albe, remarcându-se prin unicitate. Acest profil pe parcursul examinării, își păstrează structura vegetal – fructuos - floral. Un vin plăcut curat, cu o aciditate ce atrage după ea senzații de fructe verzi și cârcei de viță de vie.

Primul nas este înconfundabil și asociază note vegetale intense mai rar întâlnite, frunze de viță de vie și de iarba proaspăt cosită.

\* *Gust:* vinul prezintă o prospețime peste medie, asociată cu o fructuozitate și o extractivitate de nivel mediu, bine evidențiate la atacul asupra cavității bucale. Așadar, aciditatea vinului susține fructuozitatea, dar îi evidențiază și finețea și amplitudinea gustativă, astfel încât sprijină întreaga sa structură gustativă. Vinul este sec, cu aciditate ridicată, plin de prospețime și suplețe atunci când este consumat tânăr.

## **7. Muscat Ottonel:**

\* *Aspect:* transparent strălucitor

\* *Culoare:* galben-pai cu reflexe verzui

\* *Miros:* se evidențiază prin aroma plăcută tip muscat dată de alcoolul terpenic – linalol, conținut de bobul de strugure, aceasta (aroma) fiind pusă în valoare de condițiile ecoclimatice specifice arealului de cultură.

\* *Gust:* Aroma tipică de muscat evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex, prin gust fin și delicat. Gustul este ușor citric, mineral, cu senzații dulci de flori albe. Vioi, cu un bun echilibru între zahar-aciditate.

## **8. Băbească neagră:**

\* *Aspect:* limpede, translucid

\* *Culoare:* roșie-vie, mai puțin intensă, cu nuanțe strălucitoare de coacăze

\* *Miros:* Se remarcă o aromă specifică de strugure bine copt, exprimată intens la vinul tânăr. În timpul maturării și învechirii, vinul conservă foarte bine aroma de strugure, ceea ce face ca proveniența sa ampelografică să fie recunoscută chiar și după mulți ani de păstrare.

\* *Gust:* puțin astringent datorită conținutului mai redus de tanin decât în cazul vinurilor roșii clasice, este proaspăt, plăcut. Vinurile de Băbească neagră sunt ușoare, lejere și fructuoase, cu o aciditate echilibrată.

Este vinul de excepție pentru arealul DEALU BUJORULUI el aparținând acestor meleaguri din timpuri memorabile.

## **9. Fetească neagră:**

\* *Aspect:* lucios, clar, limpede

\* *Culoare:* roșu-rubiniu intens

\* *Miros:* discret dar foarte specific, ceva care sugerează mirosul de prune uscate ( nu afumate). Când vinul este mai vechi apar și ușoare nuanțe de scorțișoară

\* *Gust:* este amplu, catifelat, armonios, este corpulent și se remarcă prin aroma fină, în care gustul acestui soi nobil de struguri interferează cu acela de coacăze negre și prune uscate

Conținutul în tanin îl face astringent conferindu-i o bună structură și îi dilată evoluția gustativă. În postgust se exprimă intens dând senzații de dulceturi ușoare. Aciditatea ridicată echilibrează notele taninoase și îi dă prospețime fapt care promite și o evoluție frumoasă vinului.

## **10. Cabernet Sauvignon:**

\* *Aspect:* lucios, strălucitor

\* *Culoare:* intensă roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste 2 ani vechime.

\* *Miros:* de stafidă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, de ciorchine, în prima fază. Prin învechire aduce a mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă.

\* *Gust:* poate avea vioiciune și chiar o tentă de opulență, deși de obicei încheie cu o astringență fermă, este rustic, corpulent, viguros, extractiv, plin, cu un caracter gustavo - olfactiv ierbos.

### **11. Merlot:**

\* *Aspect:* limpede, clar

\* *Culoare:* vinul se remarcă în special prin culoarea sa roșie rubinie, stralucitoare

\* *Miros:* Parfumul și aroma sunt delicate și asociate fructelor de pădure, de zmeură proaspătă

\* *Gust:* proaspăt al vinului este plin și catifelat, irepetabil prin suplețea sa. Vinul este mai moale, mai delicat, cu o intensitate colorantă și cu aciditate ceva mai scăzută decât a soiului Cabernet Sauvignon. Prin maturare și învechire Merlot-ul câștigă un buchet atrăgător și persistent în senzațiile postgustative

### **12. Burgund mare:**

\* *Aspect:* limpede, clar

\* *Culoare:* intens colorat, cu nuanțe de la roșu-violaceu spre roșu-granat

\* *Miros:* atrage atenția printr-un nas foarte proaspăt, în care se simt puternic aromele de fructe roșii de pădure.

\* *Gust:* echilibrat, prezintă un caracter olfactiv plăcut de coacăze roșii în amestec cu fructe de pădure. Vinul are prospețime evidentă și echilibru gustativ; este un vin ușor și confirmă din plin aromele fructate. Postgustul este plăcut și de buna calitate, deși este cam scurt.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU BUJORULUI" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă de la 0,25 litri până la 3,0 litri.

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

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată « Dealu Bujorului » se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU BUJORULUI" se folosesc următoarele **indicații obligatorii:**

- a) vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională, abreviată sau nu, în funcție de stadiul maturării strugurilor la recoltare: C.M.D.- cules la maturitatea deplină; CT- cules târziu;
- b) denumirea de origine controlată "DEALU BUJORULUI" ;
- c) tăria alcoolică dobândită, în volume ;
- d) produs în România ;
- e) indicarea îmbuteliatorului/producătorului;
- f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă
- h) mențiunea "conține sulfiți"
- i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU BUJORULUI" pot fi folosite și următoarele **indicații facultative:**

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv;
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce
- d) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție
- f) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- g) denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv;

- h) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- i) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
  - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- j) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea « conține sulfiți » Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

### XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D.* – *cules la maturitatea deplină*, *C.T.* – *cules târziu* , date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”DEALU BUJORULUI”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C.* – *C.M.D.* , *D.O.C.* – *C.T.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “DEALU BUJORULUI”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “DEALU BUJORULUI” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticla timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

### XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ “DEALU BUJORULUI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI” , sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de autoritatea competentă.

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabilește 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 producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii.

Agentul economic căruia i s-a declassat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa O.N.V.P.V. Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta decizia definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestației. Agentul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă.

## **XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Autoritatea desemnata pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată **“DEALU BUJORULUI”** este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.) , prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului Teritorial: oras Focșani, str Republicii nr 52 tel. 0040237235616 e-mail galati@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C. , controlul vinurilor cu D.O.C. și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată **“DEALU BUJORULUI”** se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

- a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametrii:
  - tăria alcoolică totală și dobândită;
  - zaharuri totale exprimate ca fructoză și glucoză;
  - aciditate totală;
  - aciditate volatilă;
  - dioxid de sulf total;
- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros )
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită periodic la nivelul denumirii de origine controlată **”DEALU BUJORULUI”** ; această Comisie este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, reprezintă o combinație între :

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

### *Modificări ale specificațiilor produsului*

Orice solicitant îndreptățit conform legislației in vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată **“DEALU BUJORULUI”** , în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.