

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii

(ZZ/LL/AAAA)

[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 5

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului

[se completează de către Comisie]

Intermediarul:

— Statul (statele) membru (membre) (*): România

Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România

Telefon, fax, e-mail 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro.

Numele: DEALU MARE

— Denumire de origine controlată (*):

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Aria geografică (*):

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-URLAȚI se completează și cu următoarele localități:

- Com. Apostolache - sat Apostolache;

- Com. Iordăcheanu - sate Iordăcheanu, Mocești, Plavia.

Legătura cu aria geografică (*):

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura cu aria geografică

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

Mari iubitori de vin, strămoșii noștri geto-dacii au ajuns în conflict cu administrația și biserica. Istoricul grec Strabo(d. 24 e.n) este impresionat de măsura pe care o ia Burebista împreună cu Marele Preot Deceneu de a distruge vița de vie. Această măsură ne duce cu gândul la vechimea podgoriilor din ținuturile noastre. De demult trebuie să fi cultivat dacii vița de vie din moment ce se înrădăcinase atât de mult gustul vinului încât au dat în viciul beției, care să devină pericol pentru existența statului dac.

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.

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. În anul 1427, 1 decembrie, voievodul Dan al II-lea întărește satele ... și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare (Documenta Romaniae Historica, B, Țara Românească, document 71) iar în 1429, în hrisov voievodul Dan al

II-lea spune: "A binevoit domnia mea și am dăruit acest atotpreacinstit hrisov al domniei mele boierilor domniei mele Dumitru din Maniaci și Balea cu copiii lor și Bârseanul cu frații lui, ca să le fie Maniaciul și Poienile Vărbilăului și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare" (Documenta Romaniae Historica, p. 127).

La 20 octombrie 1464, Radu cel Frumos întărește Mănăstirii Snagov mai multe sate, vii, mori și vama Prahovei (Documenta Romaniae Historica, p. 218).

Din documentele acelei epoci se pare că cel mai vestit centru viticol al podgoriei a fost „Cepturile”, mai târziu „Cepturi”, astăzi Ceptura. Probabil că viile din Cepturile vechi cuprindeau o zonă viticolă mult mai mare decât cea care aparține astăzi comunei Ceptura.

În trecut, viile din această podgorie erau bine și armonios reprezentate prin cultura câtorva soiuri, repartizate într-o proporție bine stabilită și produceau un vin foarte căutat. Astfel, Dimitrie Cantemir arată că la trecătoarea Tabla Buții, de lângă Bratocea era o renumită vamă pe unde se treceau vinurile din Dealu Mare spre Ardeal. Pe acolo coborau trimișii prințului Rákóczy al Ardealului pentru cumpărarea vinului din Valahia.

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.

În perioada prefiloxerică, în Dealu Mare se cultivau aproximativ 20 de soiuri de bază, care grupate câte 3-4 la un loc dădeau vinuri cu caracteristici bine definite. Pentru producerea vinurilor albe se foloseau soiurile Bășicată, Gordin și Tămâioasă iar pentru cele roșii soiurile Negru moale, Negru vârtos și Băbeasca neagră, care se vinificau de obicei în amestec.

Un moment critic în dezvoltarea podgoriei l-a constituit invazia filoxerei care a fost semnalată prima dată în Dealu Mare, la Chișorani în anul 1884 și în scurt timp a făcut pagube uriașe viticulturii de aici și transformând substanțial viticultura din zonă. A urmat refacerea viilor care s-a făcut în mare parte cu soiuri franțuzești, dar și cu soiuri românești. Sortimentul cuprindea în perioada interbelică următoarele soiuri: Feteasca albă, Grasa de Cotnari, Tămâioasa românească, dar și Aligoté, Riesling italian, Pinot gris, Sauvignon și Traminer, pentru vinuri albe și Feteasca neagră, Băbească neagră, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, pentru vinuri roșii.

Începând cu 1915 au apărut legi care reglementau cultura viței și producerea vinului. Astfel în 1915 apare "Regulamentul pentru combaterea fraudelor în viticultură și comerțul cu vinuri". Acesta stabilea denumirile geografice pentru producerea vinurilor de calitate cu enumerarea comunelor și satelor în care puteau fi produse. În 1929 apare prima listă cu soiurile admise la înmulțire, corepunzătoare regiunilor. „Legea pentru reglementarea plantațiilor de vii”, din 1932, poate fi considerată ca fiind prima legislație românească în care sunt înscrise măsuri referitoare la producerea vinurilor cu denumire de origine și la delimitarea arealelor viticole destinate producerii acestora. În același an a fost întocmită prima hartă viticolă a României întregite (I.C. Teodorescu și I.H. Colțescu).

În 1955 apare "Raionarea viticulturii" o lucrare bazată pe rezultate ale cercetării obținute în unități de cercetare. Aceasta stabilea pe fiecare areal sortimentul de soiuri și direcțiile de producție.

Informații privind calitatea și caracteristicile produsului

În prezent vinurile sunt elaborate în marea lor majoritate ca vinuri varietale (monocepage), dar și în diferite formule de asamblare, având la bază cel puțin 2-3 vinuri. Diversitatea soiurilor cultivate în podgorie permite obținerea a numeroase categorii și tipuri de vinuri.

Vinurile albe beneficiază de un bun echilibru între alcool, aciditate, pH și zaharuri.

Vinurile roze prezintă caracteristici tipice de prospețime, fructuositate și armonie de ansamblu.

Vinurile roșii exploatează cel mai bine condițiile ecopedoclimatice specifice acestui areal, fiind vinuri cu arome delicate de fructe roșii, taninuri de calitate, o excelentă extractivitate și o culoare

foarte intensă.

Interacțiunea cauzală

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.

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.

Soiurile cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în forma 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. Recoltarea strugurilor la maturitatea optimă asigură un excelent echilibru între zahăr și aciditate, necesar conservării însușirilor de prospețime și fructozitate, dar și o bună maturitate fenolică, indispensabilă structurii și evoluției vinurilor roșii.

Diferitele tipuri de sol și expozițiile diverse au determinat plantarea soiurilor, în funcție de adaptabilitatea lor.

În partea de vest a masivului Dealu Mare unde se întâlnesc soluri formate pe argile roșii, marne și nisipuri fine roșcate, cu un conținut ridicat în oxizi de fier se obțin rezultate foarte bune la soiurile pentru vinuri roșii (Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Shyraz) și la unele soiuri albe (Feteasca albă, Feteasca regală, Sauvignon, Chardonnay).

În partea estică a masivului unde avem calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș se exprimă mai bine soiurile Pinot noir, Burgund mare, Merlot pentru vinuri roșii mai lejere și soiurile Riesling, Pinot gris pentru vinuri albe mai complexe.

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 din soiurile Tamâioasa românească, Busuioacă și Muscat Ottonel.

Este cunoscut faptul că pentru a avea rezultate bune soiurile albe se plantează în general la baza versanților și pe expoziții estice unde sunt mai ferite de căldurile din august, la fel Pinot noir care suportă mai greu arșița din vară.

Soiurile roșii, precum Cabernet Sauvignon, Merlot, Feteasca neagră pot fi plantate către vârful versanților, acestea fiind iubitoare de soare. De exemplu, soiul Feteasca neagră, soi autohton are specificitatea sa, rodește pe corzi lungi, are o fertilitate scăzută și trebuie tratat cu mare atenție.

De mare importanță este reglarea producției. Aceasta se face de la tăierile în uscat, care se execută manual și se definitivează la intrarea în pârgă prin recoltare în verde. Producțiile echilibrate permit obținerea unei maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie. Recoltatul, de cele mai multe ori manual, permite o selecție încă din vie.

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. Se are în vedere respectarea strictă a protocolului de vinificare, care vizează reducerea conținutului de bioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, preservarea aromelor varietale și dezvoltarea aromelor terțiare, care dau complexitate vinurilor.

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

Productivitatea la hectar (*):

- producția de struguri admisă se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcție de mențiunea tradițională utilizată:

Nr. crt	Soiurile de struguri	(kg/ha)		
		C.I.B.	C.T.	C.M.D.
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Pinot gris	7000	8000	9000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit Verdot, Nebbiolo	8000	9000	10000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Fetească albă, Negru de Drăgășani	9000	10000	12000
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano	10000	12000	14000

- randamentul în vin se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcție de mențiunea tradițională utilizată:

Nr. crt	Soiurile de struguri	(hl/ha)(l)		
		C.I.B.	C.T.	C.M.D.
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris	46	52	59
2	Chardonnay, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit Verdot, Nebbiolo	52	59	65
3	Fetească albă, Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Negru de Drăgășani	58	65	78
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano	65	78	91

Altele*):

Condițiile de comercializare (*)

a) Transportul vinurilor se face în conformitate cu prevederile în vigoare, respectându-se dispozițiile privind întocmirea documentelor specifice. Documentul de însoțire se întocmește corespunzător, acesta certificând denumirea de origine controlată Dealu Mare pentru vinurile menționate în acest document.

b) Solicitare cu privire la îmbutelierea și comercializarea vinului vrac:

În vederea îmbutelierii, se admite comercializarea în vrac a vinurilor cu denumire de origine controlată „Dealu Mare”.

În mod obligatoriu vinul va purta la îmbuteliere și comercializare denumirea de origine controlată „Dealu Mare”. Vinul livrat în vrac va fi notificat către Inspectoratul teritorial și pe lângă documentele cu care circulă va fi însoțit și de Certificatul de atestare a dreptului de comercializare.

c) Indicații facultative:

Litera f), se completează după cum urmează: f) mențiunea tradițională privind metoda de producere "rezervă, vinotecă sau vin tânăr".

Modificări

- Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (*)
- Modificare majoră (*)

Explicarea modificării:

În condițiile arealului delimitat Dealu Mare, cadrul natural reprezentat litologic prin faciesuri cu succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, solurile într-o mare diversitate ca urmare a fenomenelor pe care le-a suferit regiunea (soluri formate pe argile roșii, marne, nisipuri fine roșcate, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, ori care au la bază calcare sarmatice, argile, depozite de nisipuri în alternanță cu pietriș format din fragmente de roci cristaline și löess), hidrografia care asigură rezervele suficiente de apă ori climatul blând, reprezintă factori favorizanți pentru soiurile albe și roșii cultivate aici destinate obținerii vinurilor de calitate superioară.

În ultimii ani ca urmare a schimbărilor climatice constatate printr-o variație a unor factori de mediu dar și ținând cont de potențialul specific aparte al unor soiuri precum *Fetească albă*, *Negru de Drăgășani* și *Crâmpoșie selecționată*, pentru o serie de producători din areal a fost identificată necesitatea valorificării acestora în condițiile tehnologiilor de obținere caracteristice, și la niveluri de producție specifice mențiunii tradiționale cules *la înnobilarea boabelor*.

Producțiile echilibrate permit obținerea unei maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie.

Recoltatul, de cele mai multe ori manual, permite o selecție încă din vie.

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. 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 și dezvoltarea aromelor terțiare, care dau complexitate vinurilor.

Cramele din podgoria Dealu Mare beneficiază de inovații tehnice și dotări de ultimă generație, lucru care a dus la o creștere a randamentului vitivinicol, fiind în acord cu dinamica exploatațiilor viticole, respectând în același timp tradiția și practicile din trecut. De asemenea, s-au adăugat sate aparținând de comunele existente, care au rezultat în urma reîmpărțirii administrative și unde existau plantații care încă nu fuseseră revendicate de către proprietari; astăzi sunt intrate în posesia acestora și sunt plantate cu viță de vie.

Totodată, apar unele reformulări care explicitează textele și le fac mai inteligibile.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE

Semnătura

