

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
”PIETROASA”

I. DEFINIȚIE

Vinul cu D.O.C. “PIETROASA” este produsul care se obține din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Vinurile cu denumire de origine controlată “PIETROASA” au calitatea asigurată, în primul rând, de clima și solul regiunii. Pe harta viticolă a României, Pietroasa se află în zona viticola CII.

Expoziția sudică, sud-estică și sud-vestică a versanților, altitudinea în jur de 300 m și roca mamă alcătuită din calcare cochilifere ajunse uneori la suprafață determină realizarea unui microclimat specific, cu influență pozitivă asupra maturării strugurilor.

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

a) Condiții de climă. Clima are o nuanță continental temperată, prezentând anumite particularități față de climatul general al podgoriei.

Temperatura medie anuală a aerului este de 11,4°C, iar media lunară înregistrează valori negative numai în luna ianuarie (-1,9°C). Temperaturile critice pentru vița de vie se înregistrează la un interval de 5-6 ani la baza pantei, în timp ce în partea de mijloc și superioară a versantului asemenea temperaturi sunt rare și cu totul excepționale. Suma totală a gradelor de temperatură în perioada de vegetație (1 aprilie – 31 octombrie) este de 3748°C, iar suma temperaturilor eficace din aceeași perioadă este de 1651°C. În anii normali, via își începe ciclul vegetativ în prima decadă a lunii aprilie și îl încheie la sfârșitul lunii octombrie, având o perioadă de vegetație de circa 210 de zile. Beneficiind de o perioadă de vegetație lungă, strugurii au posibilitatea să acumuleze mari cantități de zaharuri, iar coardele se maturează în bune condiții. Datorită acestor particularități ale climei, conducerea în forme înalte și semiînalte poate fi practică fără riscuri, mai ales în partea de mijloc și superioară a versantului.

Regimul heliotermic este deosebit de favorabil pentru vița de vie, durata de strălucire a soarelui totalizând anual 2100 ore, din care 1622 ore în cursul perioadei de vegetație.

Acumularea de zaharuri este favorizată de condițiile de temperatură, insolație și precipitații din lunile iulie, august, septembrie. În acest interval, la Pietroasa s-a înregistrat o sumă medie a temperaturilor de peste 1800°C, un număr mare al orelor de strălucire a soarelui, 778 și un regim de precipitații moderat, 157 mm.

b) Orografia terenurilor reprezintă un factor important în viticultură. Cele mai favorabile pentru cultura viței de vie sunt pantele cu înclinație moderată, de până la 25%. Terenul are o expoziție predominant sudică. Altitudinea sa variază de la 130 m la baza pantei, până la 450 m la limita sa superioară (satul Bădeni).

c) Solurile sunt formate pe calcare cochilifere. Roca mamă se găsește la mică adâncime, iar în unele porțiuni apare la suprafață. Între solurile cu însușiri distincte pot fi enumerate: solurile scheleto-calcaroase, care ocupă porțiunea superioară a versantului, solurile coluviale cu schelet în partea de

mijloc și solurile coluviale cernoziomice și cernoziomurile propriu-zise la baza pantei, unde este amplasată plantația de portaltoi și pepiniera viticolă.

Solurile scheletice prezintă o bună permeabilitate și o influență pozitivă asupra excesului de umiditate; aceste caracteristici îmbunătățesc regimul termic al solului, îl aerează mai bine și îi micșorează compactitatea.

Solurile cernoziomice și coluviale carbonatate, care predomină, s-au format pe materialul coluvial loessoid, amestecat cu material coluvial provenit din eroziunea solurilor calcaroase din zona colinară, favorizând astfel îmbogățirea solului în carbonat de calciu. Aceste soluri sunt mai profunde și mai fertile, fiind indicate cu precădere în cultivarea viței de vie.

Solurile prezintă însușiri fizico-chimice favorabile culturii viței de vie și a portaltoiului, determinând bune acumulări de glucide, compuși fenolici și aromatici.

La Pietroasa direcția principală de producție o reprezintă vinurile dulci și aromate, precum cele de Tămâioasă românească sau Busuioacă de Bohotin, alături de cele dulci din soiul Grasă, realizate din struguri culeși târziu, la supramaturare. Pietroasa este de asemenea profilată pe producerea de vinuri roșii de calitate superioară, din soiuri precum Feteasca neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot și Pinot noir, dar și pe vinuri albe de calitate superioară din soiurile Fetească albă, Fetească regală și Riesling italian.

Datorită condițiilor climatice specifice, cu un regim de precipitații moderat în lunile iulie, august, septembrie, de 157 mm, o sumă medie a temperaturilor din acest interval de peste 1800°C și o perioadă lungă de vegetație de circa 210 de zile, Pietroasa este un terroir deosebit, unic în țară pentru producerea vinurilor aromate și dulci naturale, cu cel puțin 40 g/l zahăr și extract nereducător de 25 g/l. În unii ani, datorită microclimatului tipic zonei, dar în special în plantațiile situate în treimea superioară a versanților, se produce și fenomenul de botritizare (atacul mucegaiului nobil), care conduce la vinuri caracteristice, cu intensă aromă de miere, foarte apreciate de cunoscători și premiate în multe concursuri naționale și internaționale.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. "PIETROASA"

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "PIETROASA" cuprinde următoarele localități situate în județul Buzău:

- Com. Pietroasele - satele Pietroasele, Pietroasa Mică, Clondiru de Sus, Dara, Șarânga, Câlțești.

2. Denumirea de origine controlată "PIETROASA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VIA VECHĂ, DEALUL ISTRÎȚA, ȘARÂNGA, DARA.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

← - soiuri albe: Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească;

←

← - soiuri roșii/ rosé: Burgund mare, Fetească neagră, Băbească neagră, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

←

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (randamentul viticol) (kg/ha)

- dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D, producția de struguri este de maximum :
 - 10.000 kg/ha la soiurile *Chardonnay, Pinot gris, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră*;
 - 11.000 kg/ha la soiurile *Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Merlot, Burgund mare*;
 - 14.000 kg/ha la soiul *Fetească regală și Băbească neagră*.
- dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T., producția de struguri este de maximum :
 - 9.000 kg/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Burgund mare, Merlot*
- dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B., producția de struguri este de maximum :
 - 7.000 kg/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin, Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon*

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

- dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D randamentul în vin este de maximum:
 - 70 hl/ha la soiurile, *Chardonnay, Pinot gris, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Pinot noir, Cabernet Sauvignon blanc, Fetească neagră*;
 - 77 hl/ha la soiurile *Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Burgund mare, Merlot*;
 - 98 hl/ha la soiul *Fetească regală și Băbească neagră*.
- dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T. randamentul în vin este de maximum:
 - 60 hl/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon blanc, Burgund mare, Merlot*
- dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B. randamentul in vin este de maximum:
 - 42 hl/ha la soiurile *Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Busuioacă de Bohotin, Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon*

Vinurile cu D.O.C. "PIETROASA" se produc ca vinuri soi și vinuri sortiment. Sortimentul se constituie prin cupajarea a două sau mai multe soiuri din D.O.C. "PIETROASA".

Sortiment alb: Obținut prin cupajarea a două sau mai multe soiuri și/sau vinificarea în comun a strugurilor. Sortimentului alb poate fi realizat din soiurile Riesling italian, Fetească albă, Fetească regală și Tămâioasă Românească în proporții variabile.

Sortiment roșu: Obținut prin cupajare sau vinificare în comun a două sau mai multe soiuri pentru vinuri D.O.C. În vederea realizării Sortimentului roșu în cupaj se pot include Merlot, Burgund mare, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Băbeasca neagră și Busuioacă de Bohotin în proporții variabile.

Sortiment rozé: Obținut prin cupajare a două sau mai multe soiuri pentru vinuri D.O.C. vinificate în rozé separat sau în comun. În vederea realizării Sortimentului rozé în cupaj se pot include Băbeasca neagră, Merlot, Pinot noir și Busuioacă de Bohotin în proporții variabile.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu D.O.C. "PIETROASA" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Este necesar ca strugurii recoltați să fie introduși cât mai rapid în procesul de fabricație.

Vinurile cu D.O.C. "PIETROASA" se produc din struguri care au la recoltare conținutul de zahăr de minim:

- 187 g/l pentru D.O.C. –C.M.D.;
- 213 g/l pentru D.O.C. – C.T.;
- 240 g/l pentru D.O.C. – C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile 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, pe cât posibil, 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 85% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi.

Starea de sănătate a strugurilor la recoltare trebuie să fie bună, proporția boabelor avariate neputnd fi mai mare de 10%.

Pot fi destinate producerii vinurilor cu denumire de origine controlată plantațiile viticole care au vârsta minimă de 3 ani.

Plantațiile din care se obțin vinurile trebuie să aibă densitatea de plantare de minimum 3330 vițe la hectar.

Irigarea este admisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din I.U.A. Pentru irigare se pot folosi norme moderate de udare, de 400-600 m³/ha. Este obligatorie aplicarea operațiunilor în verde de reducere a numărului de ciorchini, la intrarea în pârgă, când se constată că 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 etc.).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări bune de 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.

IX. PRACTICILE ȘI TRATAMENTELE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. "PIETROASA" se încadrează în zona viticolă CII, conform încadrării în zonele viticole ale Uniunii Europene.

Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Vinul produs în D.O.C. "PIETROASA" are o tărie alcoolică naturală de min. 9,5% vol.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

a) Îndulcirea și îmbogățirea

Îmbogățirea este permisă în limitele prevăzute de legislația în vigoare.

Îndulcirea este permisă pentru produsele D.O.C. numai cu utilizarea de must concentrat sau must concentrat rectificat. Mustul de struguri concentrat trebuie să provină din arealul delimitat.

Vinurile supuse îmbogățirii nu pot fi supuse ulterior îndulcirii.

b) Acidificare și dezacidificare

Acidificare și dezacidificare este permisă în condițiile prevăzute de legislația în vigoare.

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 sau mustului de struguri parțial fermentat se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidifierea 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.

Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

Acidificarea și dezacidificarea produselor vitivinicole (cu excepția vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat. Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați.

Toate procedurile menționate anterior la punctele a) și b) vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU D.O.C. "PIETROASA"

Pentru producerea vinurilor cu D.O.C. "PIETROASA" se aplică următoarele secvențe tehnologice obligatorii:

A. VINURI ALBE

- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerație peliculară pentru soiurile semiaromate (*Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon blanc*) și macerare-fermentare la soiul *Tămâioasă românească*;
- Presarea strugurilor;
- Deburbare prin flotație pentru soiurile *Fetească regală, Riesling italian, Fetească albă*
- Fermentația alcoolică controlată;
- Maturare min. 3 luni a vinului D.O.C.-C.M.D., min. 3 luni a vinului D.O.C.-C.T. și maturare min. 6 luni a vinului D.O.C.-C.I.B.

B. VINURI ROZE:

- Macerare-fermentarea de scurtă durată, până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin;
- Separarea fracțiilor și presarea boștinei;
- Fermentație alcoolică controlată;
- Maturare min. 3 luni a vinului D.O.C.-C.M.D., min. 3 luni a vinului D.O.C.-C.T. și maturare min. 6 luni a vinului D.O.C.-C.I.B.

C. VINURI ROȘII:

- Macerare-fermentarea pe boștină până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- Separarea fracțiilor și presarea boștinei;
- Favorizarea declanșării fermentației malolactice pentru vinurile D.O.C.-C.T. și D.O.C.-C.I.B.;
- Maturare min. 6 luni a vinului D.O.C.-C.M.D., min. 6 luni a vinului D.O.C.-C.T. și maturare min. 12 luni a vinului D.O.C.-C.I.B.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. "PIETROASA" LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice:

A. VINURI ALBE :

Categoria D.O.C.-C.M.D.:

- tăria alcoolică dobândită min. 11,0% vol. alcool;
- aciditatea totală min. 6,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,08 g/l acid acetic;
- extractul sec nereducător min. 19,0 g/l.

Categoria D.O.C.-C.T.:

- tăria alcoolică dobândită min. 12,0% vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,5 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,08 g/l acid acetic;
- extractul sec nereducător min. 21,0 g/l.

Categoria D.O.C.-C.I.B.:

- tăria alcoolică dobândită min. 11,0% vol alcool;
- aciditatea totală min. 5,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,08 g/l acid acetic;
- extractul sec nereducător min. 21,0 g/l.

B. VINURI ROȘII/ROZÉ

Categoria D.O.C.-C.M.D.:

- tăria alcoolică dobândită min. 11,0% vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,5 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,2 g/l acid acetic
- extractul sec nereducător min. 21,0 g/l,

Categoria D.O.C.-C.T.:

- tăria alcoolică dobândită min. 12,0% vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,2 g/l acid acetic
- extractul sec nereducător min. 23,0 g/l,

Categoria D.O.C.-C.I.B.:

- tăria alcoolică dobândită min. 12,0 % vol. alcool;
- aciditatea totală min. 5,0 g/l acid tartric;
- aciditate volatilă max. 1,2 g/l acid acetic
- extractul sec nereducător min. 23,0 g/l,

Limitele maxime ale dioxidului de sulf liber și total sunt, după cum urmează:

- vinurile albe și roze, seci:

- dioxid de sulf total max. 200 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 45 mg/l

- vinurile roșii, seci:

- dioxid de sulf total max. 150 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 35 mg/l

- vinurile albe și rozé seci, demiseci:

- dioxid de sulf total max. 225 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 35 mg/l

- vinurile roșii demiseci:

- dioxid de sulf total max. 200 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 65 mg/l

- vinurile demidulci și dulci:

- dioxid de sulf total max. 300 mg/l
- dioxid de sulf liber max. 65 mg/l

Se admite ca pentru vinurile din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice, din soiurile Tămâioasă românească și Grasă de Cotnari, un conținut maxim de dioxid de sulf total de max. 350 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice:

1. Tămâioasă românească. Ca vin dulce natural, este emblema podgoriei Pietroasa, medaliat de nenumărate ori în competiții naționale și internaționale. Vinul tânăr are o aromă complexă și persistentă de flori de tei, flori de câmp, de busuioc, de trandafir și fân proaspăt cosit. Prin maturare la vas de lemn, culoarea devine aurie; apoi, în ani, capătă patina aurului vechi. Prin învechire aroma își schimbă și ea caracterul, sugerând mirosul de miere de albine, de stafide și migdale.

2. Busuioacă de Bohotin. Este un soi autohton ce dă vinuri deosebite numai în câteva areale, Pietroasa fiind unul dintre ele. Vinurile tipice se caracterizează prin trei însușiri de neconfundat: culoarea, aroma și gustul caracteristic. Culoarea vinului tânăr este de intensitate medie, strălucitoare, către rozé, cu nuanțe trandafirii; după 1-2 ani de maturare este mai pal, dar tot strălucitor, cu nuanțe ruginiu-chihlimbarii, tomnatice. Aromele prezintă note de trandafir, de busuioc, dar și de tămâie. Gustul este complex, bine structurat. Pe lângă echilibrul dulce-acrișor mai intervine senzația tactilă specifică taninurilor, care aici se găsesc mai mult decât în alte vinuri aromate.

3. Grasă de Cotnari. Acest soi este prezent în două areale de mare favorabilitate oenoclimatică, Cotnari și Pietroasa, unde realizează vinuri demidulci naturale și în anii de „putregai nobil”, chiar vinuri de excepție. Vinul este plin, dar fin, amplu, corpulent, onctuos. Culoarea trece prin învechire la nuanțe galben-aurii sau chihlimbarii, buchetul având note de miere de albine și fructe supracoaapte.

4. Riesling italian. Este soiul ce dă la Pietroasa vinul de rezistență din gama celor albe seci. Vinul tânăr are culoare alb-verzuie, caracter neutral, gust răcoritor și aciditate agreabilă, echilibrată. Printr-o ușoară maturare, vinul capătă un buchet agreabil, cu nuanțe minerale. Extractivitatea, „caracterul de piatră”, asigură Rieslingului distincție și sobrietate între vinurile albe seci.

5. Fetească albă. Cunoscut ca soiul a cărui aciditate înregistrează cu fidelitate particularitățile ecoclimatice, acest vin are la maturitatea tehnologică de recoltare a strugurilor o aciditate care în unii ani necesită corecție. Fermentat cu grijă la temperatură scăzută, vinul de Fetească albă poate dezvolta o aromă secundară de fermentație ce conferă vinului o savoare remarcabilă, finețe, persistență și armonie gustativă.

6. Fetească regală. Este soiul autohton cel mai cultivat în România, datorită însușirilor de productivitate, dar și calității vinurilor sale. Este cultivat cu bune rezultate și la Pietroasa. Vinurile de aici, deși copiază specificul zonei prin corpolență și echilibru gustativ, sunt mai lejere și plăcute la gust, cu aromă specifică ce le dă o notă de rusticitate. În primul an, când sunt încă tinere, caracteristică le este prospețimea și aroma de mere vâratice. Prin păstrare, mai ales vinurile din recoltele obținute în anii favorabili, capătă arome ce amintesc de stupi și de mirosul de ceară de albine.

7. Fetească neagră. Soi ancestral autohton, cultivat în prezent la Pietroasa și în sistem ecologic, dă vinuri puternice cu multă vigoare și personalitate. La tinerețe, vinurile au culoare porfiriu intensă, parfum de violete și aromă de fructe roșii, mere și prune uscate. Gustul este echilibrat, ușor astringent, completat de onctuositatea vinului. Maturat la butoi, culoarea capătă nuanțe rubinii, aromele devenind mai complexe, cu nuanțe de vanilie, ciocolată și cuișoare. Gustul devine mai rotund, mai catifelat.

8. Cabernet Sauvignon. La Pietroasa dă vinuri unice prin culoare și personalitate gustativă. La tinerețe, vinul este roșu rubiniu intens, de o robustețe și rusticitate specifică, cu gust taninos de struguri și ciorchini zdrobiți. Prin maturare și învechire, culoarea evoluează în roșu-granat, aroma devine mai discretă și mai complexă, ușor condimentată, iar gustul devine echilibrat, puternic, dar dominat de extractul bogat și de conținutul ridicat de taninuri.

9. Merlot. Este un soi predominant în gama celor pentru vinuri roșii. Vinul este sec, de culoare roșie-rubinie, strălucitoare. Se poate consuma și tânăr, la câteva luni după obținere. Se preferă însă maturarea în vase de lemn, chiar pentru o perioadă scurtă. Astfel, vinul devine mai prietenos, cald, generos, plin, catifelat, cu aromă complexă de fructe de pădure bine coapte.

10. Băbească neagră. Soi de legendă, cultivat cu succes încă de la înființarea „Viei experimentale Pietroasa”. Vinul este suplu, fructuos, aparte. La tinerețe, culoarea este purpuriu-zmeurie cu tentă violacee, aromele sunt puternice, persistente, ușor condimentate, cu nuanțe de fructe roșii de pădure. Gustul este echilibrat, acrișor, răcoritor, plăcut, reconfortant. Maturat, vinul capătă noblețe și personalitate. Culoarea se deschide, devine mai strălucitoare, cu nuanțe calde, chihlimbarii, aromele devin mai complexe, îmbietoare. Gustat, vinul este plăcut, prietenos.

11. Burgund mare. Soi viguros, de producție, Burgundul aduce la Pietroasa o notă de rusticitate, datorată taninurilor și acidității mai ridicate. Culoarea este roșie intensă, mai profundă decât a Pinot noir-ului cu care se înrudește. Limitarea producției asigură la acest soi acumularea unor arome de fructe roșii proaspete, în special coacăze roșii.

12. Pinot noir. La Pietroasa întâlnim mai multe clone de Pinot noir, care se vinifică împreună, realizând astfel un vin echilibrat, de mare finețe și fructuositate.

13. Pinot gris. Cultivat pe suprafețe restrânse, Pinot gris-ul permite obținerea unor vinuri complexe, extractive, care păstrează mineralitatea solului de la Pietroasa, cu ușoare arome de citrice, care evoluează prin învechire spre grapefruit.

14. Chardonnay. Vin semiaromat, vinificat la Pietroasa prin tehnologii tradiționale, Chardonnay-ul prezintă aici arome specifice de citrice, care prin învechire se completează cu arome calde, de caise și pepene galben. Culoarea profundă a vinului se intensifică și nuanțează pe măsură ce vinul se învechește, iar buchetul capătă nuanțe de miere de albine și unt.

15. Sauvignon. De culoare galben-verzui în primul an de producție, răcoritor și ușor floral în aromă, Sauvignon-ul blanc de Pietroasa evoluează bine în vinotecă, căpătând nuanțe de miere de salcâm în gust și culoare. O notă vegetală, de ardei verde, îi completează complexitatea aromatică.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”PIETROASA” se face în butelii de sticlă cu capacități cuprinse între 0,33 l până la 0,75 l și în “bag in box” de maxim 5,0 l.

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

2. Pentru vinurile cu denumire de origine controlată ”PIETROASA” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”PIETROASA” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională **D.O.C.-C.M.D.- cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T.- cules târziu, D.O.C.-C.I.B.- cules la înnobilarea boabelor**, abreviată sau nu;
- b) denumirea de origine controlată ”PIETROASA”
- c) mențiunea ”produs în România”
- d) tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente volume;
- e) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;

- f) indicarea îmbuteliatorului/producătorului ;
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe eticheta secundară.
- h) mențiunea „conține sulfiți”.
- i) numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.)

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”PIETROASA” pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) denumirea soiului, cu condiția ca vinul să fie obținut din soiul respectiv;
- b) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- c) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- d) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- e) denumirea plaiului viticol;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) alte mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - premii obținute în competiții recunoscute;
 - 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;
- h) 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".

5. Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe eticheta secundară, fluturași sau buline.

6. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie lizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie pe înțelesul consumatorilor.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunea D.O.C. ”PIETROASA” urmată de categoriile de calitate: **C.M.D. – cules la maturitatea deplină**, **C.T. – cules târziu** și **C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor**, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, constituie mențiuni tradiționale și pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”PIETROASA”.

În etichetare se mai pot utiliza:

- În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”PIETROASA” maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională ”**Rezervă**”.
- În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”PIETROASA” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională ”**Vin de vinotecă**”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ ”PIETROASA”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "PIETROASA" sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabilește de O.N.V.P.V. în cazul în care:

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru aceasta 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.

xv. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "PIETROASA" este **Oficiul National al Vici și Produselor Vitivinicole (ONVPV)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectorat teritorial: Valea Calugareasca, nr. 43, jud Prahova, tel/fax: 0040 244 236 155, e-mail: buzau@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "PIETROASA" și declasarea acestora 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 parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol. alcool;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimată în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "PIETROASA"; Comisia 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, se realizează prin:

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

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

- 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, îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”PIETROASA”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.