

MINISTERUL AGRICULTURII, PĂDURILOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

OFICIUL NAȚIONAL AL DENUMIRILOR DE ORIGINE PENTRU
VINURI ȘI ALTE PRODUSE VITIVINICOLE (ONDOV)

Nr. 2450 / 22.09.2006

D E C I Z I E
pentru acordarea dreptului de producere a vinurilor
cu denumirea de origine controlată (DOC)
“DEALU BUJORULUI”

Art. 1.- 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 prezenta decizie.

Condițiile generale de producere și comercializare a vinurilor cu denumire de origine controlată sunt stabilite prin normele tehnice aprobate de Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale prin ordinul nr. 52/2003.

Art. 2.- Denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VIILE, OANCEA, BEREȘTI, SMULȚI, TÂRGU BUJŌR, VÂRLEZI, JORĂȘTI, SUCEVENI, VLĂDEȘTI, GĂNEȘTI, DRĂGUȘENI și URLEȘTI.

Art. 3. (1) - În funcție de soiurile din care provin, de calitatea strugurilor și de însușirile lor organoleptice și de compoziție, vinurile cu denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI”, pot fi încadrate în următoarele categorii de calitate:

- DOC - CT: - Fetească albă, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Sortiment roșu;
- DOC - CMD: - Fetească albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Riesling italian, Fetească regală, Aligote, Băbească gri, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Sortiment alb, Sortiment roșu.

(2) În funcție de tehnologia aplicată, din strugurii negri autorizați se pot obține și vinuri roze.

Art. 4.- Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI”, cuprinde următoarele localități (municipii, orașe, comune și sate), situate în județul Galați:

- Orasul Tg. Bujor - localitățile Tg. Bujor, Umbrărești;
- Com. Vârlezi - satele Vârlezi, Crăiesti;
- Com. Fărtănești - satele Viile, Fărtănești;
- Com. Jorăști - satele Jorăști, Lunca;
- Com. Oancea - satele Oancea, Slobozia Oancea;
- Com. Suceveni - satele Suceveni, Rogojeni;
- Com. Vlădești - satele Vlădești, Brănești;
- Com. Cavadinești - satele Ganesti, Cavadinești;
- Oras Berești, com. suburbana Berești-Meria- satele Berești-Meria, Balintestii;
- Com. Smulți - satul Smulți;
- Com. Drăgușeni - satul Drăgușeni;
- Com. Corni - satele Urlești, Corni.

Art. 5.- Vinurile cu denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI”, pot fi produse sub forma tipurilor de vin indicate în Anexa 1A la decizie, cu condiția realizării caracteristicilor de compoziție a strugurilor și vinurilor, menționate pentru fiecare tip de vin.

Art. 6.- Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI”, condițiile de cultură a viței de vie se stabilesc de fiecare producător, în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zaharuri la recoltare, prevăzute în anexa pentru fiecare tip de vin.

- Irigarea: admisă numai în anii secetoși cu aprobarea ONDOV, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

- Reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin decizie.

Art. 7.- Producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “DEALU BUJORULUI”, se va înscrie în următoarele limite maxime:

Nr. crt	Soiurile de struguri	Producția maximă de struguri admisă, la recoltare pe categorii de calitate -q/ha-	
		DOC - CT	DOC - CMD
1	Cabernet Sauvignon, Fetească neagră	70	80
2	Fetească albă, Merlot	80	100
3	Muscat Ottonel, Sauvignon	-	80
4	Burgund mare, Băbească neagră, Riesling italian	-	100
5	Fetească regală, Aligoté, Băbească gri	-	120

Art. 8.- Pentru practicile oenologice folosite la producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "DEALU BUJORULUI" se stabilesc următoarele condiții:

- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerarea pe boștină la soiurile aromate sau semiaromate;
- Presarea numai cu prese discontinue; presarea cu prese continue la vinurile roșii se admite numai cu condiția utilizării fracțiunii de must ravac;
- Randament maxim în vin de 65% din cantitatea de struguri introdusă în procesul de prelucrare;
- Dirijarea temperaturii de fermentare a mustului;
- La vinurile roșii macerarea-fermentarea pe boștina până la realizarea culorii dorite; realizarea fermentației malolactice; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- Maturarea la vas și învechirea la sticle pe durata necesară desăvârșirii calitative a vinurilor.

Art. 9.- 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 de către ONDOV, la propunerea motivată și scrisă a producătorului și a Inspectorului de specialitate al ONDOV.

ONDOV
DIRECTOR GENERAL

ONVV
PREȘEDINTE

**Categoriile de calitate, soiurile sau sortimentele
de soiuri și tipurile de vin cu denumirea de origine controlată
“DEALU BUJORULUI ”**

Nr. crt	Categoriile de calitate, soiurile și/sau sortimentele de soiuri și tipurile de vin	Conținutul în zahăr al strugurilor la cules g/l min.	Caracteristici ale vinurilor la punerea în consum:				
			Alcool dobândit % vol. min.	Zaharuri g/l min	Extract nereducător g/l min.	Intensitatea colorantă (DO 420 + DO 520, cuva 1 cm), min.	
I). VINURI DOC-CT							
1	Fetească albă	- sec	220	12,5	max.4	21	
		- demisec	220	12,5	4-12	21	
		- demidulce	220	12,0	min.12	21	
2	Fetească neagră	- sec	213	12,5	max.4	23	3,400
		- demisec	220	12,5	4-12	23	3,400
		- demidulce	220	12,0	min.12	23	3,400
3	Cabernet Sauvignon	- sec	213	12,5	max.4	23	3,900
		- demisec	220	12,5	4-12	23	3,900
		- demidulce	220	12,0	min.12	23	3,900
4	Merlot	- sec	213	12,5	max.4	23	3,700
		- demisec	220	12,5	4-12	23	3,700
		- demidulce	220	12,0	min.12	23	3,700
5	Sortiment roșu (xx)	- sec	213	12,5	max.4	23	3,600
		- demisec	220	12,5	4-12	23	3,600
		- demidulce	220	12,0	min.12	23	3,600
II). VINURI DOC-CMD							
1	Fetească albă	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
2	Sauvignon	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
3	Băbească gri	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
4	Muscat Ottonel	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
5	Riesling italian	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
6	Fetească regală	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
7	Aligoté	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
8	Fetească neagră	- sec	187	11,0	max.4	21	3,300
		- demisec	192	11,0	4-12	21	3,300
		- demidulce	200	11,0	min.12	21	3,300
9	Cabernet Sauvignon	- sec	187	11,0	max.4	21	3,700
		- demisec	192	11,0	4-12	21	3,700
		- demidulce	200	11,0	min.12	21	3,700
10	Merlot	- sec	187	11,0	max.4	21	3,500
		- demisec	192	11,0	4-12	21	3,500
		- demidulce	200	11,0	min.12	21	3,500
11	Burgund mare	- sec	187	11,0	max.4	21	3,000
		- demisec	192	11,0	4-12	21	3,000
		- demidulce	200	11,0	min.12	21	3,000
12	Băbească neagră	- sec	187	11,0	max.4	21	3,000
		- demisec	192	11,0	4-12	21	3,000
		- demidulce	200	11,0	min.12	21	3,000
13	Sortiment alb (x)	- sec	187	11,0	max.4	19	
		- demisec	192	11,0	4-12	19	
		- demidulce	200	11,0	min.12	19	
14	Sortiment roșu (xx)	- sec	187	11,0	max.4	21	3,300
		- demisec	192	11,0	4-12	21	3,300
		- demidulce	200	11,0	min.12	21	3,300

Sortiment alb (x): vin obținut prin cupajarea unor soiuri din aceeași categorie “DOC-CMD”;

Sortiment roșu (xx): vin obținut prin cupajarea unor soiuri din aceeași categorie “DOC-CMD” sau “DOC-CT” , alegerea soiurilor și a proporției acestora în cupaj, fiind la latitudinea producătorului. Pe etichete, sub denumirea “Sortiment alb” sau ”Sortiment roșu” se vor menționa soiurile în ordinea descrescătoare a proporțiilor cu care acestea participă în cadrul sortimentului.

Vinurile trebuie să prezinte următoarele însușiri calitative generale: limpiditate perfectă; culoare caracteristică tipului și vârstei vinului; însușiri superioare de aromă (buket la vinurile vechi) și gust, armonie gusto-olfactivă și finețe; caracteristici de tipicitate imprimare de arealul de producere și de soi .