

CAIET DE SARCINI

pentru producerea si comercializarea vinului cu denumire de origine controlata

”Murfatlar”

I. DEFINIȚIE

Vinul cu denumire de origine controlata „Murfatlar” este produsul care se obtine numai in perimetrul podgoriei Murfatlar, delimitata geografic conform legislatiei in vigoare.

Denumirea de origine controlata „Murfatlar” se atribuie vinurilor (vin liniștit, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant) obtinute din struguri produși in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlata „Murfatlar” este asigurata in primul rand de clima si solul regiunii. Condițiile naturale intalnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivarii vitei-de-vie, intreaga zona fiind incadrata in categoria CII conform Ordinului 645/2005 privind aprobarea incadrării regiunilor viticole romanesti in zonele viticole ale Uniunii Europene si conditiile aplicării corecțiilor de tarie alcoolica si de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate in diferite stadii de prelucrare.

Arealul Murfatlar este situat în platoul Dobrogei de Sud, de o parte și de alta a văii Carasu și a paralelei de 44°15' latitudine nordică. Ca așezare geografică, aria delimitată Murfatlar se află în partea de sud-est a României, între Dunare și Marea Neagră, în centrul Podișului Dobrogei.

Sub aspect meteorologic, aici exista o cantitate mare de radiatie solara, resurse heliotermice bogate iar precipitatiile atmosferice insumeaza cantitatile medii cele mai reduse din tara. Solul, format in principal din calcar cochilifer, bogat in carbonat de calciu, constituie un factor important al calitatii vinurilor.

Toate conditiile oferite de mediul natural, cu precadere cele pedologice si heliotermice sunt deosebit de favorabile culturii vitei-de-vie si obtinerii de produse de calitate superioara. Deficitul de umiditate poate fi combatut printr-o buna organizare a sistemului de irigatie.

Substratul geologic intalnit in cadrul podgoriei Murfatlar este constituit din loess si depozite loessiene, ce acopera calcarele si gresiile calcaroase mezozoice si terțiare ale platformei sud-dobrogene, respectiv materiale deluvio-coluviale.

Relieful este de tip tabular-structural, cu latitudini absolute de 100-130 m alcătuit predominant din calcare cretacice și sarmatiente așezate pe un fundal Precambrian și acoperite de o pătură groasă de 400 m de loess cuaternar. fragmentat de văi cu versanți puternic înclinați (15°-30°) de tip frunte de cuestă (versantul stâng al văii asimetriche Carasu) sau relativ simetrice de tip canion, afectați de intense procese de pantă, local stăvilite prin terasări și alte măsuri antropice antierozionale în vederea valorificării agricole (îndeosebi viticole).

Climatul este de tip continental, cu veri toride si secetoase, ierni moderate, primaveri timpurii si toamne tarzii, ideale pentru maturarea si supramaturarea strugurilor. Potentialul heliotermic este printre cele mai ridicate din tara, exprimate prin radiatie solara de 130 kcal/cm², insolatia 2220-2300 ore, temperaturi pozitive 4200°C/an.

Sub-climatul este influentat in principal de catre Canalul Dunare-Marea Neagra care traverseaza podgoria pe directia V-E prin reflectarea luminii solare si prin inertie termica

transmisă zonelor limitrofe. Pantele Canalului Dunare-Marea Neagră și diferențele de temperatură dintre sol și masa de apă creează mișcări de aer ce se suprapun cu mișcarea vânturilor din Dobrogea de mijloc. Valorile medii anuale ale temperaturilor maxime zilnice se situează aproape de 0 grade C iarnă și în jurul valorii de 28 grade C vara.

Solurile reprezentative sunt molisolurile cernoziomice de stepă (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice) pe substrat loessic, rendzine tipice și litice, regosoluri și erodisoluri pe pantă puternic degradate natural sau antropozogen.

Solurile aride cu suport de calcar, care în multe locuri devine aparent, climatul continental excesiv, cu veri foarte călduroase, toamne lungi, ploi rare și neuniform repartizate (ploaie primăvara și toamna târziu), dar mai ales soarele care își revarsă cu generozitate căldura și lumina, fac din această zonă un paradis pentru cultivarea soiurilor nobile de viță de vie pentru obținerea vinurilor, facilitând în unii ani chiar o supramaturare a strugurilor și o înnobilare a acestora cu ajutorul ciupercii *Botrytis cinerea* varietatea *nobilis*.

Locuită din cele mai vechi timpuri de către geți și sciți, Scythia Minor – actuala Dobrogea – a constituit tărâm roditor atât pentru cultivarea și evoluția soiurilor autohtone de viță de vie, cât și pentru schimburile comerciale pe care geto-dacii le făceau cu cele trei mari cetăți grecești – Histria, Tomis și Calatis – întemeiate după secolul VII î.e.n. pe malul Pontului Euxin, atrași fiind de bogăția țărmului dobrogean al Mării Negre. Aici au apărut cele mai vechi scrieri despre vie și vin din România, vinul fiind unul dintre produsele ce au stat la baza dezvoltării comerțului între cele două culturi, vinurile obținute în Dacia fiind astfel transportate în multe țări, ajungând chiar până în Egipt, ducând cu ele și faima acestor locuri. Herodot a descris multe obiceiuri ale geto-dacilor, printre care și folosirea vinului în anumite ritualuri. Chiar și Dionysos, zeul viticulturii și al vinului la greci, se spune că a fost adus din Tracia.

Mărturiile scrise despre tradiția producerii vinului la Murfatlar au fost lăsate și de faimosul poet latin Publius Ovidius Naso, care a trăit în exil în cetatea Tomis, și în evul mediu plantațiile viticole au continuat să constituie o mare și nepretuită bogăție a țărilor române, viticultorii și pivnicerii fiind considerați o categorie superioară de agricultori așa cum reiese din documentele timpului. Așa se explică și atenția deosebită pe care curțile domnești o acordau viei și preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile nelucrate.

Replantarea viței de vie în satul Viișoara este ca o răsplată pentru oamenii buni ai locului care vorbeau cu drag despre meseria nobilă de viticultor pe care nu au uitat-o și care se desfășura înainte de comunism; astfel satul Viișoara a redevenit în timp ceea ce a fost și anume: Satul dintre vii. Numele de Viișoara îi revine în anul 1926, până atunci numindu-se Valea Caceamac, denumire ce vine din vremurile în care Dobrogea se afla sub stăpânire otomană și, care în limba turcă suportă două traduceri diferite, după dialecte diferite. După Primul război mondial, statul român ordonă reabilitarea drumurilor în întreaga țară dar mai ales în Dobrogea, devastată și purtând încă urmele însângerate ale violenței războiului. Odată cu această reabilitare este refăcut și drumul roman ce pleca de la cetatea Tomis (azi Constanța) și ducea la Tropaeum Traiani (Adamclisi). Drumul cel nou i-a făcut pe sătenii din Caceamac să se mute 2 km mai spre răsărit, de o parte și de alta a Drumului Roman. O perioadă, satul a și fost cunoscut ca Satul dintre Vii, de aici și numele nou Viișoara, de la prima îndeletnicire a sătenilor, cultivarea viței de vie.

În zona Murfatlar, în 1907 sunt plantate în scop experimental soiuri de viță-de-vie precum Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel și Folle Blanche din inițiativa a doi viticultori români, Gheorghe Nicolescu și Vasile Brezeanu. Pe lângă toate acestea, și soiuri autohtone românești sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selecționați și dezvoltați în institute experimentale de cercetări hibridi viguroși și cu potențial calitativ ridicat din altoi de soiuri românești, soiuri precum Fetească regală sau Fetească neagră. Găsim aici un areal

optim de dezvoltare, cu regim pluviometric mai scăzut, cu zile mai însorite, acumulări mai mari de zahăr și aromă.

Apariția Stațiunii de Cercetări Viticole Murfatlar în anul 1927 a permis extinderea substanțială a sortimentului varietal: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon și Merlot.

Institutul de Cercetări Agronomice al României (I.C.A.R.), înființat în anul 1929, prin Secția de Viticultură și Horticultură, creată în 1936, realizează la Murfatlar, în 1939, primele plantații comparative, din 10 soiuri pentru vin și 10 pentru struguri de masă. Acestea au constituit, de altfel, baza materială de început a Stațiunii de Cercetare și Producție Viti-Vinicole Murfatlar, înființată în anul 1943. Cu timpul, podgoria intră în competiție cu cele mai reprezentative podgorii ale țării iar vinurile de Murfatlar își etalează calitatea, obținând numeroase distincții și aprecieri.

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine Murfatlar se pot obține vinuri de la seci la dulci, oferind o imagine a diversității calitative a producției de vinuri.

Vinul cu denumire de origine controlată „Murfatlar” poate fi alb, roșu sau roze.

Vinurile albe au un aspect limpede, cu luciu și o culoare galben verzui spre galben auriu. Gustul este catifelat iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs.

Vinurile liniștite roze, de culoare roze cu o intensitate colorantă mai scăzută (roz pal) sau mai intensă, cu arome de fructe exotice, de citrice, cu gust proaspăt, revigorant, echilibrate, cu un post gust fructat.

Vinurile roșii au un aspect limpede, cu luciu și o culoare roșu-rubiniu, violaceu intens. Gustul este corpulent iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs. În funcție de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, vinurile obținute pot purta mențiunile tradiționale: C.M.D. (cules la maturitatea deplină), C.T. (cules târziu) și C.I.B. (cules la înnobilarea boabelor).

Specificitatea vinului cu denumire de origine controlată „Murfatlar” provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs. Aceste caracteristici sunt legate de soiurile de viță-de-vie care beneficiază de o cantitate mare de radiație solară, resurse heliotermice dintre cele mai ridicate din țară și un regim scăzut de precipitații. Acești factori contribuie la o mai bună maturare a strugurilor și implicit la obținerea unui must bogat în zahăr. Influența mării se face simțită în acest areal, aceasta acționând favorabil în special toamna, având rol de regulator termic. La Cernavodă intervine influența Dunării, bine exprimată în special în plantațiile din apropierea acesteia. Solul, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calității vinurilor.

În arealul Murfatlar pentru atingerea calității vinurilor se practică o atentă selecție a soiurilor iar pentru metodele de cultivare folosite se procedează la utilizarea maximă a luminii solare prin rădirea ciorchinilor precum și o gestionare eficientă a calității recoltei care semnifică verificarea nivelului de zahăr, a acidității și a aromelor. Practicile oenologice aplicate și îndemânarea oenologului, sunt un cumul de factori care împreună cu solul și clima permite producerea vinurilor de calitate, vinurile rezultate sunt vinuri pline și fructate care pot fi recunoscute ușor, în special vinurile albe care au aromă de fructe bine coapte, de citrice proaspete, vinurile roze în culori roz pal și vinurile roșii cu taninuri blânde. Combinația dintre climă (prospețime și coacere), sol (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice pe substrate loessice pentru un bun echilibru al nutrienților), cultivare (selecția soiurilor, densitatea viței-de-vie, gestionarea frunzișului, decizii privind recoltarea), practicile oenologice și priceperea oenologului asigură: prospețimea și aroma

plină, fructată a vinurilor albe și roze și taninurile blânde și aroma plină, catifelarea, vinurilor roșii.

Solurile aride cu suport de calcar, care în multe locuri devine aparent, climatul continental excesiv, cu veri foarte călduroase, toamne lungi, ploi rare și neuniform repartizate (ploaie primăvara și toamna târziu), dar mai ales soarele care își revarsă cu generozitate căldura și lumina, fac din această zonă un paradis pentru cultivarea soiurilor nobile de viță de vie pentru obținerea vinurilor, facilitând în unii ani chiar o supramaturare a strugurilor și o înnobilare a acestora cu ajutorul ciupercii *Botrytis cinerea* varietatea nobilis. Altitudinile plantațiilor variază între 50-80 m. Bilanțul termic global înregistrează valori de 4200° C – suma gradelor de temperatură, din care numai în perioada de vegetație a viței de vie însumându-se 3500° C. Ariditatea specifică centrului viticol Murfatlar, caracterizat prin 450 mm precipitații anuale din care doar jumătate cad în perioada de vegetație, este accentuată de vânturile frecvente – aproape zilnice. Soiurile albe cultivate pe tipul caracteristic ariei, produc vinuri caracterizate printr-o aciditate foarte bună și o aromă de fructe cu prospețime tipică, citrice și note florale iar soiurile roșii combinate cu tipul de sol, produc vinuri cu o aromă de fructe roșii (zmeură, căpsuni bine coapte) și o aromă intensă de mosc cu note de miere și de dulcetuiri tradiționale (caise, gutui), cu taninuri ușoare.

Solurile cu suport de calcar, cu cernoziom bogat în carbonați, de textură mijlocie și cu un procent de humus între 1,8 – 3% duc la obținerea unor vinuri spumante de calitate extractivă, cu structură echilibrată, cu personalitate proprie și a unor vinuri spumante de calitate de tip aromat caracterizate prin arome florale de salcâm și miere, gust fructat, de citrice. Influența oenoclimatului (contrast pronunțat dintre iarnă și vară, veri foarte călduroase, toamne lungi, ploi rare și neuniforme) imprimă vinurilor petiante arome varietale fuctate cel mai adesea, bine exprimate, cu echilibru perfect între aciditate, alcool și zahăr. Au efervescență fină, perlaj vioi, persistent ce oferă note olfactive florale (flori de câmp, de viță de vie, salcâm) ori fructate (mere verzi, pere, piersici, pepene galben, cireșe, căpsuni, zmeură), la vinurile petiante roze / roșii întâlnim arome de fructe de pădure (afine, zmeură, mure), prune, cireșe. Apariția bulelor mici, catifelate și persistente amplifică senzația stării de prospețime și naturalețe.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „Murfatlar”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „Murfatlar” cuprinde următoarele localități situate în județul Constanța:

Denumire de origine controlată ”**MURFATLAR**”:

- Oraș Murfatlar - localitate componentă Murfatlar, sat Siminoc;
- Satul Valu lui Traian, localitatea componentă a comunei Valu lui Traian;
- Comuna Poarta Albă - sat Poarta Albă, sat Nazarcea;
- Oraș Ovidiu - localitate componentă Ovidiu, sat Poiana;
- Satul Ciocârlia, localitatea componentă a comunei Ciocârlia.
- Comuna Cobadin - sat Viișoara.

Subdenumire de origine ”**MEDGIDIA**” care poate însoți sau nu denumirea de origine controlată ”MURFATLAR”:

- Municipiul Medgidia - localități componente Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Comuna Castelu - sat Castelu, sat Nisipari;
- Satul Cuza Vodă, localitatea componentă a comunei Cuza Vodă;

- Satul Siliștea, localitatea componentă a comunei Siliștea;
- Comuna Tortoman - satul Tortoman, localitatea componentă a comunei Tortoman;
- Comuna Peștera - sat Peștera, sat Ivrinezu Mic.
- Comuna Mircea Vodă - sat Mircea Vodă, sat Satu Nou, sat Țibrinu, sat Gherghina;
- Comuna Saligny - sat Saligny, sat Ștefan Cel Mare.

Subdenumirea de origine "CERNAVODĂ" care poate însoți sau nu denumirea de origine controlată "MURFATLAR":

- Oraș Cernavodă - comuna Cernavodă;
- Comuna Seimeni - sat Seimeni, sat Seimenii Mici;
- Comuna Rasova - sat Rasova, sat Cochirleni.
- Comuna Aliman - sat Aliman, sat Dunăreni, sat Vlahii, sat Floriile.

2. Denumirea de origine controlată "Murfatlar" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol (nume al unei subunități geografice care este mai restrânsă decât zona care determină denumirea de origine):

a) Pentru denumirea de origine controlată "MURFATLAR": denumiri precum BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHĂ, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) Pentru subdenumirea de origine "MEDGIDIA": denumiri precum VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) Pentru subdenumirea de origine "CERNAVODĂ": denumiri precum DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor liniștite cu denumire de origine controlată „Murfatlar” sunt următoarele:

- Soiuri albe:

- D.O.C.-C.M.D.: Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin), Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz;
- D.O.C.-C.T.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz;
- D.O.C.-C.I.B.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer roz.

- Soiuri roșii:

- D.O.C.-C.M.D.: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Mamaia;
- D.O.C.-C.T.: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Mamaia ;

D.O.C.-C.I.B.: Pinot noir.

Vinuri spumante de calitate:

- soiuri de struguri albi: Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz.

- soiuri de struguri roșii: Pinot Noir, Merlot, Fetească Neagră, Syrah, Burgund mare.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- soiuri de struguri: Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer roz.

Vinuri petiante:

- soiuri albe: Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz.

- soiuri roșii: Pinot Noir, Merlot, Fetească Neagră, Syrah, Burgund mare, Cabernet Sauvignon.

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (q/ha)

Soiul	C.MD	C.T.	C.I.B.
	q/ha	q/ha	q/ha
Chardonnay	136	114	86
Pinot gris	136	114	86
Muscat Ottonel	143	129	100
Sauvignon	150	136	-
Riesling varietal	150	-	-
Cabernet Sauvignon	129	114	-
Merlot	150	136	-
Pinot noir	143	129	93
Fetească neagră	150	136	-
Syrah	143	129	-
Burgund mare	143	129	
Feteascaă regală	150	-	-
Fetească albă	150	-	-
Tămâioasă românească	150	136	100
Crâmpoșie	150	136	-

Columna	150	136	-
Traminer roz	150	136	100
Mamaia	120	106	-

Producție maximă de struguri pentru vinul de gheață (kg/ha) este de maxim 6000 kg/ha.

Vinuri spumante de calitate, vinuri petiante:

- max. 12900 kg/ha la Cabernet Sauvignon
- max. 13600 kg/ha la Chardonnay, Pinot Gris,
- max. 14300 kg/ha la Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund Mare.
- max. 15000 kg/ha la Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, Merlot, Fetească Neagră.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- max. 14300 kg/ha la Muscat Ottonel și max. 15000 kg/ha la Tămâioasă Românească și Traminer roz.

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	hl/ha	hl/ha	hl/ha
Chardonnay	95	80	60
Pinot gris	95	80	60
Muscat Ottonel	100	90	70
Sauvignon	105	95	-
Riesling varietal	105	-	-
Cabernet Sauvignon	90	80	-
Merlot	105	95	-
Pinot noir	100	90	65
Fetească neagră	105	95	-
Syrah	100	90	-
Burgund mare	100	90	-
Fetească regală	105	-	-

Fetească albă	105	-	-
Tămâioasă românească	105	95	70
Crâmpoșie	105	95	-
Columna	105	95	-
Traminer roz	105	95	70
Mamaia	84	74	-

Randamentul în vin pentru vinul de gheață (hl/ha) este de maxim 18% hl/ha, respectiv max. 30 % din cantitatea de struguri recoltată.

Vinuri spumante de calitate, vinuri petiante:

- max. 90 hl/ha la Cabernet Sauvignon
- max. 95 hl/ha la Chardonnay, Pinot Gris,
- max. 100 hl/ha la Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund Mare.
- max. 105 hl/ha la Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, Merlot, Fetească Neagră.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- max. 100 hl/ha la Muscat Ottonel și max. 105 hl/ha la Tămâioasă Românească și Traminer roz.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului cu denumire de origine controlată trebuie să fie sănătoși, culeși manual sau mecanizat și să aibă un conținut de zahar la recoltare de:

- minim 187 g/l dacă vinurile liniștite vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- minim 220 g/l dacă vinurile liniștite vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- minim 240 g/l dacă vinurile liniștite vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.

Maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinurile spumante de calitate se atinge la valori ridicate ale acidității totale, fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant de calitate și la un conținut în zaharuri de minimum 160 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile de calitate de tip aromat se atinge la valori ale conținutului în zaharuri de minimum 170 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza conținutului în zaharuri, care trebuie să fie de minimum 153 g/l.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR

Plantatiile din care se obtin vinurile cu denumire de origine controlata trebuie sa aiba o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impuritati din aceste plantatii vor face parte numai din soiuri apartinand speciei Vitis vinifera, iar strugurii altor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce sta la baza producerii vinului pentru care se acorda denumirea de origine.

Verificarea conditiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia receptionarii strugurilor la crama.

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

- o stare buna de sanatate - proportia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;

- densitatea plantatiei: minim 3300 plante/ha;

- recoltarea in verde - reducerea numarului de ciorchini la intrarea in parga cand productia potentiala depaseste limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru D.O.C.-CIB.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de ingrasaminte organice o data la 4-5 ani precum si prin administrarea de ingrasaminte chimice in doze moderate (fertilizarea cu azot in doza de maximum 75 kg/ha etc.).

In plantatii se va asigura o protectie fitosanitara eficienta pentru realizarea unei stari de buna sanatate a recoltei. In toti anii se recomanda aplicarea desfrunzitului partial.

IX. PRACTICILE ŞI TRATAMENTELE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlata „Murfatlar” se incadreaza in zona viticola **C II**.

Vinurile produse in acest areal au caracteristici specifice si o reputatie ce poate fi atribuita numai acestei zone.

Strugurii provin in proportie de 100% din aceasta arie geografica.

Vinul produs in arealul delimitat Murfatlar are o tãrie alcoolicã dobandita de minim 11 % vol. si o tarie alcoolica totala de maxim 15 % vol.

Practicile şi tratamentele oenologice aplicate pentru obţinerea vinurilor sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare.

Ca excepţie, cu notificarea O.N.V.P.V. şi cu avizul organizaţiei de producători de vin cu denumire de origine protejata din areal, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor linistite se pot realiza şi în afara arealului în care au fost produşi strugurii. În aceste cazuri, se vor menţiona în mod obligatoriu pe etichetã îmbuteliatorul şi locul îmbutelierii.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. „MURFATLAR”

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlatã Murfatlar se aplicã tehnologiile specifice în conformitate cu legislaţia în vigoare, asigurându-se obţinerea calităţii corespunzătoare categoriei de denumire de origine controlatã.

Vinificare în alb a soiurilor roşii

Din dorinţa continuã de a satisface cele mai exigente cerinţe ale consumatorilor, consumatori ce au devenit mai “sofisticaţi” în arta degustãrii implicit a consumãrii de vinuri liniştite, dar şi din dorinţa vinificatorilor din areal de a veni cu ceva nou pe piaţa de vinuri se diversificã tehnologia de obţinere a vinurilor albe rezultate din struguri roşii, rezultatul fiind denumit “blanc de noirs”. Prin aceastã tehnologie de vinificaţie în alb a strugurilor roşii s-a pus în valoare potenţialul soiurilor de struguri roşii, obţinându-se vinuri corpolente, caracterizate prin gust fin, usor vegetal, cu note florale, fructate. Aciditatea le accentueazã prospeţimea, iar tonul mineral le face mai complexe.

Vinul liniştit roze din struguri albi

Strugurii din soiurile Pinot Gris, respectiv Traminer Roz au pielea strugurilor colorată de la nuanțe de mov, gri - violaceu, albastru - cenușiu pentru Pinot Gris și roz - sidefiu, roz-cenușiu pentru Traminer Roz, din aceste soiuri se pot obține vinuri liniștite cu un aspect cristalin de nuanțe alb - gălbui, galben - pai până la roze. În funcție de alegerea vinificatorului se pot obține atât vinuri liniștite albe cât și vinuri liniștite roze.

Vinul liniștit orange din struguri albi

Se caracterizează prin culoare de la galben - portocaliu până la chihlimburiu, cu o structură complexă, cu buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mult mai bogat în taninuri decât vinurile liniștite albe. Tehnologia de obținere se diferențiază de tehnologia obișnuită de obținere a vinurilor liniștite albe printr-un proces de macerare pe pielea a mustului de struguri albi.

Perioada de macerare depinde de intensitatea colorantă pe care dorește vinificatorul să o imprime produsului finit de la galben-portocaliu până la chihlimburiu pentru vinurile orange sau nuanțe de roz pal pentru vinurile obținute din soiurile Pinot Gris sau Traminer Roz și nu în ultimul rând depinde de caracterul olfactiv bine structurat, complex, cu un buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mult mai bogat în taninuri decât vinurile liniștite albe.

În ultimii ani s-a văzut o evoluție în ceea ce privește educarea consumatorului de vinuri, prin urmare vinificatorii din arealul Murfatlar s-au adaptat la noile tendințe păstrând trendul de dezvoltare al segmentului premium de vinuri liniștite "Murfatlar" precum și la diversificarea categoriei de vinuri liniștite. Din soiurile de struguri utilizate pentru producerea vinurilor roșii se pot produce și vinuri roze prin macerare de scurtă durată, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin.

Vinul de gheață

Condițiile pedoclimatice din arealul Murfatlar caracterizat în principal prin cantitatea mare de radiații solare, diferențe de temperatură între zi și noapte, precum și cețuri târzii sau umiditatea ridicată duc la acumulări mari de zaharuri în struguri, chiar supramaturare, fapt ce i-au indemnă pe vinificatori să producă tipul vinului de desert - vinul de gheață.

Vinul de gheață înseamnă un produs care este obținut fără îmbogățire, din struguri sănătoși, neatinși de boală sau de putregaiul nobil ce sunt lăsați în vie să înghețe, consecutiv, câteva zile și culeși la sfârșitul lunii noiembrie - începutul lunii decembrie. Dacă condițiile climatice nu permit înghețarea naturală a strugurilor în vie, iar dacă sunt premise că strugurii ar fi afectați de mucegai, aceștia pot fi culeși manual, în lădițe și menținuți la temperaturi negative în spații frigorifice.

Este cunoscut faptul că strugurii albi de Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămăioasă Românească, Traminer Roz, precum și strugurii roșii de Pinot Noir sunt renumiți în arealul Murfatlar pentru acumulările mari de zaharuri și pentru profilul lor aromatic, drept urmare aceste soiuri de struguri pot fi vinificate în vederea obținerii vinului de gheață. Prin deshidratare, înghețarea și dezghețarea boabelor de struguri în vie, natural, sau artificial, în spații frigorifice, se pierde apa și se mărește concentrația de zaharuri. Din cauza înghețului și dezghețului, strugurii capătă arome de miere, caise, mango, citrice, smochine, zmeură, fragi, strâng în ei mai multă dulceață și aromă pe care și le pastrează dacă presarea strugurilor se realizează când aceștia sunt înghețați.

Tehnologia de obținere a vinului spumant de calitate

Producția vinului de bază pentru vinul spumant de calitate se realizează în arealul delimitat pentru DOP Murfatlar din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

Vinurile spumante de calitate cu DOP Murfatlar se obțin prin fermentație alcoolică primară sau secundară în recipiente închise (acratofoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă, respectând legislația vitivinicola în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Tehnologia de obținere a vinului spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate de tip aromat DOP Murfatlar se obține din mustul sau mustul parțial fermentat al soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole din arealul delimitat al denumirii de origine protejată Murfatlar, respectând legislația vitivinicola în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Tehnologia de obținere a vinului petiant

Materiile prime pentru vinul petiant, respectiv vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat se obțin în arealul delimitat pentru DOP Murfatlar din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini, respectând legislația vitivinicola în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

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

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zahăr în boabe, aceasta stă la baza calitatii vinurilor obținute.

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine "Murfatlar" se pot obține o varietate mare de vinuri, de la seci și până la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversității calitative sub care se poate realiza producția de vinuri.

a) Caracteristicile analitice:

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

- **tăria alcoolică dobândită** de minim 11 % în volume;
- **aciditate totală (acid tartric)** de minim 3.5 g/l;
- **aciditate volatilă:**

-18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe și roșii; sau

-20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii.

Vinurile care poartă denumirea de origine controlată "Murfatlar", dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o tarie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă de până la **1,3 g/l** la vinurile albe și **1,5 g/l** la vinurile roșii.

- dioxid de sulf total:

-150 mg/l în vinurile roșii;

-200 mg/l în vinurile albe și roșii;

În cazul vinurilor cu un conținut de zahăruri exprimat prin suma glucoză+fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

-200 mg/l pentru vinurile roșii;

-250 mg/l pentru vinurile albe și roșii;

-350 mg/l pentru vinuri provenite din denumirea de origine controlata "Murfatlar".

- **dioxid de sulf liber**: maxim 50 mg/l.

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză plus fructoză, vinurile pot fi:

1. seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:

- maximum 4,0 g/l; sau

- maximum 9 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

2. demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

- maximum 12,0 g/l;

- maximum 18 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

3. demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;

4. dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45 g/l.

Vinul de gheață trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- taria alcoolică dobândită: minim 11.0 % vol.

- aciditatea totală, exprimată în acid tartric: minim 4.5 g/l

- aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic: maxim 1.5 g/l

- zaharuri totale, exprimate în glucoză plus fructoză : minim 100 g/l

dioxid de sulf total: maxim 350 mg/l la vinuri albe, 200 mg/l la vinuri roze, 150 mg/l la vinuri roșii .

Vinurile spumante de calitate trebuie să prezinte caracteristicile de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minimum 10 % vol.;
- Concentrație alcoolică totală maximă 15 % vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii ;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant de calitate, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat trebuie să prezinte caracteristicile:

- Tăria alcoolică dobândită: minimum 6 % vol.;
- Concentrație alcoolică totală maximă 15 % vol.
- Tăria alcoolică totală: minimum 10% vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și rose;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză plus fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;

- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,0 bari.

Vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în zahăr invertit (glucoză plus fructoză):

- Brut - natur: maximum 3.00 g/l;
- Extra - brut: maximum 6.00 g/l;
- Brut: maxim 12.00 g/l;
- Extra - sec: cuprins între 12,01 g/l și 17.00 g/l;
- Sec: cuprins între 17,01g/l și 32 g/l;
- Demisec: cuprins între 32,01 și 50 g/l;
- Dulce: peste 50 g/l

Vinurile petiante trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită : minimum 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 9 % vol.;
- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum) 15 % vol
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5g/l;
- Aciditate volatilă, exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roși;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 235 mg/l.

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la maximum 250 mg/l.

- Suprapresiune, la temperatura de 20 C : minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

Vinul petiant se obține în variantele sec, demisec, demidulce și dulce stabilite de legislație (conținut zaharuri exprimat ca glucoză plus fructoză).

b) Caracteristicile organoleptice :

-Chardonnay, vinuri ce prezintă o mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelate dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fanului de curând cosit sau uneori de floarea de salcam. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată și aciditatea care-i conferă armonia gustativă iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanță originară de migdale dulci. Solul calcaros, precum și perioada îndelungată de insolație din podgoria Murfatlar, conferă acestui soi de struguri cele mai favorizante condiții de evoluție calitativă din România

-Pinot gris, soiurile se disting printr-o mare capacitate de acumulare a zahărului iar vinurile obținute sunt pline și bogate dar în același timp rotunde și catifelate, cu o aromă nobilă și complexă. Vinul obținut din strugurii de Pinot gris din podgoria Murfatlar se caracterizează printr-o culoare galben-verzuie sau chiar cu note de auriu – în cazul unei usoare mentineri a mustului pe pielea, fapt ce permite o mai accentuată extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare finețe, asigură o prelungă senzație olfactivă. Gustul este suav, fără a se resimți corpolența, fapt datorat unei bune mentineri a acidității după fermentare.

-**Sauvignon**, vinuri caracterizate printr-o aroma particulara, foarte placuta, sunt fine si prezinta insusiri gustative complexe. Gustul este complet, plin, fin, si cu o savoare ce aminteste pe cea a fructelor exotice. Nobletea acestui soi semiaromat este completata de excelentele conditii pedoclimatice oferite de podgoria Murfatlar dar si de influenta favorabila a climatului marin. Vinul este de culoare alb- albastruie si cu parfum de flori de camp.

Dintre principalele vinuri rosii enumeram pe cele de Cabernet Sauvignon si Merlot, vinuri cu o culoare intensa, extractive, bine rotunjite, ce dezvolta un buchet puternic prin invecinare. Cele de Pinot noir sunt catifelate, mai putin aspre decat cele de Cabernet Sauvignon si Merlot si se preteaza a fi, la fel de bine, atat seci cat si cu un anumit continut de zahar.

-**Cabernet Sauvignon** este cel mai renumit soi de struguri rosii pentru vin, caracterizat printr-o mare acumulare de culoare si arome de fructe de padure. Vinul exprima potentialul de soi printr-o aroma puternica, de afine, mure dar si cu note de ciocolata datorita taninurilor blande. Gustul, cu pronuntat caracter de soi, cu vigoare si generozitate, este armonios, lipsit de asperitati, si o prelunga senzatie post-gustare.

-**Fetească neagră** este un soi autohton care atinge la Murfatlar apogeul calitatilor in anii de recolta favorabili. Culoarea rosu intens si aroma de fructe de padure confera robustete iar gustul este apropiat de cel al prunelor uscate. Din soiul Feteasca neagra se obtine un vin moderat de alcoolic, nu prea acid si cu un continut bun in extract, ce se impune prin echilibru si armonie. Gustul savuros, rafinat si insotit de o nuanta de catifelare si onctuositate asigura vinului, alaturi de culoare si buchet, originalitate si autenticitate. Amprenta podgoriei se regaseste in corpolenta vinului, in blandetea gustativa si in nota in plus de pruna uscata fata de alte zone viticole.

- Traminer Roz – vin rosiat, fin, elegant, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat, gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii. Bine echilibrat, cu o mineralitate frumos conturată, vinul poate avea nuanțe de la alb-gălbui la roze.

- Mamaia - vin aromat, catifelat, plin, cu un gust ușor picant, lăsând impresia de mirodenii, de roz mai închis, cu aromă tipică.

În general, vinurile liniștite Murfatlar sunt corpolente, onctuoase, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică imprimată de soiul din care provin, iar cele roșii conțin taninuri catifelate ce temperează asprimea și astringența specifică soiurilor.

Vinuri plăcute, cu mult fruct copt (galben sau roșu), dense și cărnoase, îndrăznețe prin expresie, aproape “exhibiționiste”, cu o aciditate bine integrată și cu un volum alcoolic glicerice, ce transmite ușoare senzații dulci vinului.

Vinurile liniștite albe se caracterizează printr-o culoare galben-verzui până la galben-auriu, olfactiv vinurile au arome de fructe exotice, citrice, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, catifelate, iar prin învecinare, la unele soiuri aroma se transformă într-un buchet complex. Vinurile liniștite roze, de culoare roze cu o intensitate colorantă mai scăzută (roz pal) sau mai intensă, cu arome de fructe exotice, de citrice, cu gust proaspăt, revigorant, echilibrate, cu un post gust fructat.

Vinurile liniștite roșii sunt catifelate, complexe, cu nuanțe ce variază de la roșu-rubiniu la roșu intens. Aromele identificate sunt cele de fructe roșii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, gustativ au corpolență, sunt ample, cu aciditate și taninuri bine integrate. Prin învecinare vinurile capătă nuanțe olfactive de condimente, ciocolată. Vinul de gheață alb este limpede cu luciu cristalin, de culoare galben-auriu, caracterizându-se printr-un miros proaspăt, de fructe cu pulpă albă, super coapte și zemoase și un gust cremos, de portocale, caise, fructe exotice confiate, ananas.

Vinul de gheață roze este limpede cu luciu cristalin, strălucitor, de culoare roze, caracterizându-se printr-un miros proaspăt de fragi, mure supercoapte, și un gust cremos.

Vinul de gheață roșu este limpede cu luciu cristalin, de culoare roșu-violaceu, caracterizându-se printr-un miros de fructe de pădure bine coapte și un gust onctuos, plin.

Vinurile spumante de calitate se remarcă prin prin eleganță, prospețime, fructuozitate, cu arome de fermentare - autoliză, coajă de pâine pentru cele care au stat 9 luni pe drojdie, sau note ce duc către patiserie, brioche, pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată cu drojdia, peste 9 luni, amplificate de perlare fină, intensă și persistentă. Cele albe prezintă culoare galben-pai, galben-verzui, cele roze prezintă o nuanță de roz pal, roz - somon, iar cele roșii până la nuanțe de roșu - rubiniu. Gustul este fructuos, catifelat, rotund, completat de note dulci de fructe coapte cu savoare specifică. Prezintă structură armonioasă, cu post gust lung, un echilibru perfect între prospețime și maturitate.

Arome de citrice și fructe proaspete de vară: piersici, mere și pere verzi coapte de soarele ce bate blând peste vița de vie, întâlnim la vinurile spumante de calitate albe.

Parfumul vinului spumant de calitate roze este un amestec natural de flori, arome florale de salcâm și miere și fructe de pădure, coacăze și căpșuni sălbatice.

Buchet îmbietor care aduna note de fructe roșii și negre, căpșuni, mure, coacaze, cirese prune uscate completate delicat de taninuri moi, catifelte întâlnim la vinurile spumante de calitate roșii.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt complexe Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt complexe și expresive, cu note fructate (citrice, pere, nectarine), florale (flori de portocal, flori de cireș, flori de salcâm și miere, flori de soc, petale de trandafiri). Au o culoare strălucitoare de la galben cu nuanțe verzui, până la galben-auriu și chiar roze pentru Traminer roz. Aromele de citrice și fructe de vară, piersici, mere, pere verzi se îmbină cu notele de ierburi fine și cele de autoliză, coajă de pâine, maia. Consistență și efervescentă persistentă dau personalitate și noblețe acestor vinuri.

Vinul spumant de calitate de tip aromat din soiul de strugure Traminer roz revarsă parfumuri fine de salcâm, trandafiri și flori de soc, iar gustul este inconfundabil, fructos și extrem de fin. Conține note subtile de dulceață de trandafir și iasomie.

Arome florale, fagure de miere, flori de cireș, flori de portocal și pară coaptă, cu gust proaspăt, cu textura cremoasă de note citrice (pomelo, portocale) întâlnim la vinul spumant de calitate de tip aromat Mușcat Ottonel. Vinul are un perlaș fin și elegant, iar finalul efervescent accentuează notele florale și fructate.

Un perlaș intens cu arome plăcute de drojdie, flori de salcâm, busuioc, miere de albine întâlnim la vinul spumant de calitate de tip aromat Tămâioasa Românească. Gustul este complex, generos de pere și fragi de pădure, cu un post gust lung.

Vinurile petiante prezintă extractivitate și o foarte bună aciditate. Au efervescentă fină, perlaș vioi, persistent ce oferă note olfactive florale (flori de câmp, de vița de vie, salcâm) ori fructate (mere verzi, pere, piersici, pepene galben, cireșe, căpșuni, zmeură), la vinurile petiante roze / roșii întâlnim arome de fructe de pădure (afine, zmeură, mure), prune, cireșe. Apariția bulelor mici, catifelte și persistente amplifică senzația stării de prospețime și naturalețe.

Gustul este cremos și savuros, dar în același timp proaspăt, iar post-gustul este crocant de coajă de pâine, produse de patiserie. Acestea pot fi galben-auriu, galben-verzui pentru cele obținute din struguri albi sau roze-somon, roșu- violaceu pentru cele obținute din soiurile de struguri roșii, vinurile pot fi obținute dintr-un singur soi sau din mai multe.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

Vinurile liniștite cu denumire de origine controlată pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Îmbutelierea vinurilor liniștite se poate realiza în butelii de sticlă de capacitate: 100-187-250-375-500-750-1000-1.500–2.000-3.000 ml, în ambalaje multistrat sau bag în box cu capacitate de maxim 20 l. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în industria alimentară sau prin închidere filetată.

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată.

- Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacitati respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri în formă de ciupercă, de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în industria alimentară.

- Îmbutelierea vinurilor petiante se poate realiza în butelii de sticlă sau cutii metalice admise în industria alimentară, rezistente la presiune, de diferite capacități, respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora.

- Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile liniștite, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat, vinurile petiante cu denumire de origine protejată Murfatlar se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine protejată. Înscrisurile de pe etichetele vinurilor liniștite, ale vinurilor vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabilă la data etichetării acestora.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată “Murfatlar” pot purta mențiunile traditionale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină*, *C.T. – cules târziu* și *C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor*, date de continutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Murfatlar”.

În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni se poate utiliza la etichetare mențiunea traditională ”**Rezervă**” .

În cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 4 ani se poate utiliza la etichetare mențiunea traditională ”**Vin de vinotecă**”.

În cazul vinurilor introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost obținut se poate utiliza la etichetare mențiunea traditională „**Vin tânăr**”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLĂTĂ,,MURFATLAR”

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

1. Declasarea vinurilor 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului cu denumirea de origine controlată Murfatlar la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnata pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlata "Murfatlar" este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)** e-mail office@onvpv.ro, prin Inspectoratul Teritorial Constanța.

Autorizarea plantatiilor producatoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obtinute in denumirea de origine controlata „Murfatlar” si declasarea acestora se face la solicitarea producatorilor care se supun conditiilor din prezentul caiet de sarcini, in baza procedurilor elaborate de catre 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 "Murfatlar" si la solicitarea asociatiilor de producatori sau ale producatorilor; 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.

In scopul verificarii conformitatii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controleaza:

- instalatiile, capacitatea operatorilor de a indeplini conditiile prevazute in caietul de sarcini;
- produsele in orice etapa a procesului de productie, inclusiv cea a ambalarii, pe baza unui plan elaborat de catre autoritatea competenta, respectiv O.N.V.P.V. si care a fost adus la cunostinta operatorilor, care acopera fiecare etapa de fabricare a vinului.

XVI. ALTE ASPECTE

Dreptul de comercializare a vinurilor D.O.C. se acorda prin Certificate de atestare a dreptului de comercializare conform prevederilor legale si instructiunilor O.N.V.P.V..

La solicitarea asociatiilor de producatori sau ale producatorilor, pentru evaluarea vinurilor cu denumire de origine controlata Murfatlar, se constituie periodic Comisii de examinare.

Vinurile cu denumire de origine controlata "Murfatlar" vor fi analizate pe loturi, atat din punct de vedere organoleptic cat si fizico-chimic.

Asociatia de producatori reprezentativa din cadrul denumirii de origine "Murfatlar" stabileste criteriile de selectie a reprezentantului/reprezentantilor producatorilor din cadrul Comisiei de examinare.

*

Prezentul caiet de sarcini poate fi modificat in urmatoorii ani viticoli cu respectarea legislatiei comunitare si nationale privind asigurarea protectiei unei denumiri de origine controlate.