

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 obtinute din struguri produsi 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 incadrarii regiunilor viticole romanesti in zonele viticole ale Uniunii Europene si conditiile aplicarii corectiilor de tarie alcoolica si de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate in diferite stadii de prelucrare.

Podgoria 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, podgoria 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 și 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 tertiare 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, rar, dar adânc, fragmentat de văi cu versanți puternic înclinați (15°-30°) de tip frunte de cuestă (versantul stâng al văii asimetrică 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 transmisa zonelor limitrofe. Pantele Canalului Dunare-Marea Neagra si diferentele de

temperatura dintre sol și masa de apă creează mișcări de aer ce se suprapun cu mișcarea vânturilor din Dobrogea de mijloc.

Solurile reprezentative sunt molisolurile cernoziomice de stepă (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice) pe substrat loessic, rendzine tipice și litice, regosoluri și erodisoluri pe pante 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 (plouă 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 ciupericii *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 țărâmului 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.

Măturii 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 în perioada 9-17 d.C.

Vasile Pârvan afirmă că „...pe numeroase monumente laice și religioase găsite în zonă apar personaje mitice încoronate cu lăstari și struguri, cele mai multe demonstrând cultul lui Dionysos” (Bacchus).

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.

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 Nicoleanu și Vasile Brezeanu. Rezultatele au fost extraordinare. Pe lângă toate acestea, și soiuri autohtone românești sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selecționați și dezvoltati în institute experimentale de cercetări hibridi viguroși și cu potențial calitativ ridicat din altoi de soiuri românești, soiuri precum Fetească regală sau Fetească neagră. Găsesc 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-Vinicolă 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 roz. 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 roșii au un aspect limpede, cu luciu și o culoare roșu-rubiniu, violaceu intens. Gustul este corpolent 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 înobilarea 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 rărirea 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 roz în culori roz pal și vinurile roșii cu taninuri blânde.

Combinăția dintre climă (prospetime 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 roz și taninurile blânde și aroma plină, catifelarea, vinurilor roșii.

Următoarele categorii de vinuri pot purta denumire de origine controlată „Murfatlar”:

- vin;
- vin spumant;
- vin petiant;
- vin licoros.

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

1. Arealul delimitat pentru vinificarea, conditionarea si imbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlata „Murfatlar” cuprinde urmatoarele localitati situate in judetul Constanta:

Denumire de origine controlata ”**MURFATLAR**”:

- Oras Murfatlar -satele Murfatlar, Siminoc;
- Com.Valu lui Traian -satul Valu lui Traian;
- Com. Poarta Albă - satele Poarta Albă, Nazarcea;
- Oras Ovidiu - comunia Ovidiu, satul Poiana;
- Com. Ciocârlia - satul Ciocârlia.
- Com. Cobadin - sat Vișoara.

Subdenumire de origine ”**MEDGIDIA**” care poate insoti sau nu denumirea de origine controlata ”MURFATLAR”:

- Oras Medgidia - localitati Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu - satele Castelu, Cuza Voda, Nisipari;
- Com. Siliștea - satul Siliștea,
- Com. Tortoman - satul Tortoman;
- Com. Peștera - satele Peștera, Ivrinezu Mic.
- Com. Mircea Vodă - satele Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare, Gherghina;

Subdenumirea de origine ”**CERNAVODĂ**” care poate insoti sau nu denumirea de origine controlata”MURFATLAR”:

- Oras Cernavodă - com. Cernavodă
- Com. Seimeni - satul Seimeni, Seimenii Mici;
- Com. Rasova - satele Rasova, Cochirleni.

2. Denumirea de origine controlata “Murfatlar” poate fi completata, in functie de interesul producatorilor, cu una din urmatoarele denumiri de plai viticol:

a) Pentru denumirea de origine controlata ”**MURFATLAR**”: BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

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

c) Pentru subdenumirea de origine ”**CERNAVODĂ**”: DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obtinerea vinurilor cu denumire de origine controlata „Murfatlar” sunt urmatoarele:

- 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, Sortiment alb (care provine din diferite asamblari, din soiurile mentionate);
- D.O.C.-C.T.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, Sortiment Alb (care provine din diferite asamblari, din soiurile albe mentionate);
- D.O.C.-C.I.B.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească—, Traminer roz, Sortiment Alb (care provine din diferite asamblari, din soiurile albe mentionate).

- Soiuri rosii:

- D.O.C.-C.M.D.: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească neagră, Sortiment Roșu, Syrah, Burgund mare, Mamaia, Sortiment Roze (care provine din diferite asamblari, din soiurile mentionate);
- D.O.C.-C.T.: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească neagră, Sortiment Roșu, Syrah, Burgund mare, Mamaia, Sortiment Roze (care provine din diferite asamblari, din soiurile mentionate);
- D.O.C.-C.I.B.: Pinot noir.

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	-
<u>Traminer roz</u>	<u>150</u>	<u>136</u>	<u>100</u>

<u>Mamaia</u>	<u>120</u>	<u>106</u>	-
---------------	------------	------------	---

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	-
<u>Traminer roz</u>	<u>105</u>	<u>95</u>	<u>70</u>
<u>Mamaia</u>	<u>84</u>	<u>74</u>	-

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

~~Struguri destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată „Murfatlar” trebuie să fie sănătoși, culeși la maturitatea deplină.~~

~~Este necesar să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.~~

~~Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim 187 g/l.~~

~~Strugurii destinați producerii vinului cu denumire de origine controlată trebuie să fie sănătoși, culeși manual sau mecanizat și să aibă un conținut de zahăr la recoltarea 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.~~

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR

Plantatiile din care se obțin vinurile cu denumire de origine controlată 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 altor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

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

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

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

- densitatea plantației: minim 3300 plante/ha;

- irigația: 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 IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400 - 600 mc/ha);

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pargă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru D.O.C.-CIB.

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 doza de maximum 75 kg/ha etc.).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toți anii se recomandă aplicarea desfrunziturii parțiale.

IX. PRACTICILE ȘI TRATAMENTELE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „Murfatlar” se încadrează în zona viticolă **C II**.

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

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

Vinul produs în arealul delimitat Murfatlar are o tărie alcoolică dobândită de minim 11 % vol. și o tărie alcoolică totală de maxim 15 % vol.

A) tratamentele oenologice care se utilizează pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafiditi, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație sunt:

1. Aerarea;

2. Tratamentele termice;

3. Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert. În eventualitatea utilizării unui agent, acesta nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat – pamant de diatomita – Kieselguhr;

4. Folosirea anhidridei carbonice, denumita si dioxid de carbon si in combinatie cu scopul de a crea o atmosfera inerta si de a manipula produsul in lipsa aerului;
5. Utilizarea de levuri de vinificare uscate sau in suspensie alcoolica, numai pentru strugurii proaspeti, must de struguri, must de struguri partial fermentat si pentru a doua fermentatie alcoolica a tuturor categoriilor de vinuri spumante;
6. Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltarii levurilor, a uneia sau mai multora dintre urmatoarele substante, eventual completate cu un mediu inert de celuloza microcristalina:
 - adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu, numai pentru strugurii proaspeti, must de struguri, must de struguri partial fermentat, pentru a doua fermentatie alcoolica a tuturor categoriilor de vinuri spumante, in limita respectiva de utilizare de 1 g/l (exprimata in saruri) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentatie a vinurilor spumante;
 - adaosul de diclorhidrat de tiamina, numai pentru strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat si pentru a doua fermentatie alcoolica a tuturor categoriilor de vinuri spumante, in limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimata in tiamina) pentru fiecare tratament;
7. Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumita si dioxid de sulf, a metabisulfidului de potasiu, denumit si disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu;
8. Tratamentul cu carbune de uz oenologic, numai pentru musturile si vinurile noi aflate inca in fermentatie si pentru vinurile albe, in limita de utilizare de maxim 100 g de produs uscat per hl;
9. Limpezirea cu ajutorul uneia sau mai multora dintre urmatoarele substante de uz oenologic: gelatina alimentara, tanin, enzime pectolitice;
10. Utilizarea acidului sorbic sub forma sorbat de potasiu, cantitatea maxima de acid sorbic in produsul tratat introdus pe piata este de 200 mg/l;
11. Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malil, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidifiere. Conditile si limitele sunt prevazute la literele C si D din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 si la articolele 11 si 13 din R(CE) 606/2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a R(CE) 479/2008 in privinta categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice si a restrictiilor care se aplica acestora. Utilizarea, pentru dezacidifiere, a uneia sau mai multora dintre urmatoarele substante: tartrat neutru de potasiu, bicarbonat de potasiu, carbonat de calciu, tartrat de calciu, acid L(+) tartric, preparat omogen de acid tartric si carbonat de calciu in proportii echivalente;
12. Utilizarea de polivinilpolipirolidon in limita de utilizare de 80 g/hl;
13. Utilizarea bacteriilor lactice;
14. Adaosul de acid L-ascorbic, cantitatea maxima continuta in vinul tratat introdus pe piata este de 250 mg/l;
15. Barbotarea cu argon sau azot;
16. Adaosul de anhidrida carbonica. Pentru vinurile linistite, cantitatea maxima de anhidrida carbonica in vinul tratat introdus pe piata este de 3 g/l iar suprapresiunea creata de anhidrida carbonica trebuie sa fie < 1 bar, la temperatura de 20 °C;
17. Adaosul de acid citric in vederea stabilizarii vinului. Cantitatea maxima in vinul tratat introdus pe piata este de 1 g/l;
18. Adaosul de taninuri;
19. Tratarea: vinurilor albe, rosii si roze cu ferocianura de potasiu;
20. Adaosul de acid metatartric;
21. Utilizarea sulfatului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului, in limita de utilizare de 1 g/hl si cu conditia ca produsul tratat sa nu contina mai mult de 1 mg/l de cupru;

22. Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizării tartrice și proteice a vinurilor;

23. Utilizarea de bucati de lemn de stejar la producerea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeti și a musturilor de struguri, în condițiile prevăzute în apendicele 9 din R(CE) 606/2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a R(CE) 479/2008 în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora.

Bucatele din lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeti și a musturilor de struguri, precum și pentru a transmite vinului anumiți constituenți proveniți din lemnul de stejar.

Bucatele de lemn provin exclusiv din speciile de *Quercus* și sunt lăsate în stare naturală sau încălzite la o temperatură scăzută, medie sau mare, însă nu trebuie să fie supuse unei combustii, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere și nici nu trebuie să fie supuse unor tratamente chimice, enzimatică sau fizice, altele decât încălzirea. Nu se adaugă nici un produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili.

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

Bucatele de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor

B) Practicile oenologice care se utilizează pentru strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafiditi, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație sunt:

a) Acidificare și dezacidificare

Strugurii proaspeti, 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 musturilor se face în anii deficitari la soiurile care nu se încadrează în aciditatea minimă conform normelor europene.

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

Dezacidificarea se poate face, dar în ani foarte rari, deoarece în podgoria Murfatlar se întâlnește mai mult lipsa de aciditate decât exces.

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.

b) Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea

1. Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru această denumire de origine controlată din care au fost recoltați strugurii proaspeti utilizați.

2. Toate procedurile menționate anterior se declară autorităților competente de către detinatori, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, imbuteliatori, 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.

3. Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

4. Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.

c) Limite de îmbogățire

In anii viticoli nefavorabili se poate practica marirea tarii alcoolice naturale in volume a strugurilor proaspeti, a mustului de struguri, a mustului de struguri partial fermentat, a vinului nou aflat inca in fermentatie si a vinului.

Cresterea tarii alcoolice naturale in volume se realizeaza prin procedee oenologice si nu poate depasi limita de 1,5 % vol.

In anii cu conditii climatice deosebit de defavorabile si doar cu acordul Comisiei Europene, limita poate creste pana la 2 % vol.

d) Procedee de imbogatire

Cresterea tarii alcoolice naturale in volume se poate realiza:

- in cazul strugurilor proaspeti, a mustului de struguri partial fermentat sau a vinului nou aflat inca in fermentatie, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;

- in cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare partiala, inclusiv prin osmoza inversa;

- in cazul vinului, numai prin concentrare partiala la rece.

Procesele prevazute mai sus se exclud reciproc in cazurile in care vinul sau mustul de struguri este imbogatit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat si se plateste sprijinul financiar pentru utilizarea mustului de struguri concentrat sau mustului de struguri concentrat rectificat.

Adaosul de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat nu poate mari volumul initial de struguri proaspeti presati, de must de struguri, de must de struguri partial fermentat sau de vin nou aflat inca in fermentare cu mai mult de 6,5 %.

Concentrarea mustului de struguri sau a vinului supus procedeelor prevazute mai sus nu poate avea ca efect reducerea volumului initial al acestor produse cu mai mult de 20 % si nu poate mari taria alcoolica naturala a acestor produse cu mai mult de 2 %.

Procedeele mentionate anterior nu poate avea ca efect cresterea tarii alcoolice totale in volume peste limita maxima de 13 %.

e) Indulcirea

Indulcirea vinurilor cu denumire de origine controlata "Murfatlar" se realizeaza cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:

- must de struguri sau must de struguri concentrat care provine din aceeasi denumire de origine;

- must de struguri concentrat rectificat.

Indulcirea vinurilor este permisa numai in stadiul productiei si al comercializarii angro.

Indulcirea vinurilor trebuie efectuata in conformitate cu respectarea legislatiei in vigoare, respectiv regimul declaratiilor si al registrelor de intrare-iesire pentru produsele utilizate la indulcire.

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

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe cu D.O.C. :

Strugurii se culeg cand au acumulat minim 187 gr/l zahar, manual sau mecanizat.

La crama se face receptia calitativa si cantitativa, strugurii se rastoarna in buncar, se face un tratament cu enzime 100 g/5000 kg, dupa care strugurii se desciorchineaza, rahisurile se elimina, mustuiala este injectata cu o solutie de 6% SO₂, pana la o concentratie de 30g/hl, mustuiala ajunge in presa, printr-un sistem automat de distributie a mustuiei se separa mustul ravac de mustul de presa, mustul ravac se stocheaza in polstife in vederea decantarii

gravitationale, timp de 18-20 h, după care se trage partea limpede, în inoxuri cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul limpede rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede astfel obținut se însamăntează cu levuri selectate. Tot în aceste inoxuri pentru o mai bună fermentare a levurilor se administrează și nutrienți 20-30 g/hl.

În partea a doua a fermentării este benefică o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatură de 16-18 °C. După fermentarea vinului nou se face corectia de SO₂ până la 30-35 g/hl și plinul vaselor, urmata de o bentonizare, 0,5-1 g/l în funcție de rezultatele de laborator, după decantarea bentonitei, partea limpede se separă centrifugal, se stochează în funcție de destinația pe care urmează să o parcurgă vinul, în inoxuri, sau vase de lemn. Înainte de imbuteliere se fac filtrări mai fine cu filtru tangential, se refrigerează (se condiționează) după care se trage la imbuteliere conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată aromate este asemănătoare cu a celor nearamate cu o singură particularitate aceea de a lăsa 10-20 chiar 30 de ore în funcție de soi, mustuiala la macerare peliculară, după care urmează același ciclu tehnologic ca la vinurile cu denumire de origine controlată nearamate: presare, decantare, filtrare etc.

b) Tehnologia de producere a vinurilor roșii cu D.O.C.:

Soiurile de struguri roșii care se vinifică la Murfatlar în vederea obținerii de vinuri D.O.C. (C.M.D., C.T., C.I.B.) sunt: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră și Pinot noir, Burgund mare și Syrah. Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolică, atunci când au acumulat în pelitele boabelor cantitățile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la crama în bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă, prin cântărire pe pod bascula și recepția calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zahăruri, refractometric.

În continuare, după recepția strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face clasic (macerare-fermentare pe bostina) sau prin termomacerare (încalzirea mustuielii la 70-80°C). Prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din pielite în must, în timpul macerării – fermentării pe bostina. Administrarea drojdiilor selectate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri.

Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conducta de mustuiala a soluției de SO₂ 6 %, pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din pielea boabelor. Macerarea-fermentarea se face în: autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea controlată a mustului), cisterne Roto și cisterne din beton de capacitate mică și durează în jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse între 25-28°C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor).

Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracția fracționată a compusilor polifenolici și a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu bostina. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de bază: culoare, tanin, extract și arome primare. Separarea mustului în fermentare de bostina se face prin scurgerea gravitațională a ravaului și presarea bostinei cu prese discontinui, atunci când s-au acumulat în jur de 9 % vol. alcool și densitatea mustului în fermentare a ajuns la 1,010 – 1,020. Mustul ravaic se amestecă cu mustul de presă de la stutul I, în cisterne de inox unde are loc desăvârșirea fermentației alcoolice. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii deoarece conferă suțelitate, catifelare

și rotunjime acestora precum și stabilitatea culorii și stabilizarea biologică. Factorii cei mai importanți care se urmăresc în timpul fermentației malolactice sunt: pH-ul vinului (3,2-3,4), conținutul în sulf (max. 15 mg/l SO₂ liber) temperatura vinului (18-22°C), încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentației malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariția acidului malic din vin.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se sulfitează, bentonizează (optional), se trage de pe drojdie, se separă centrifugal, se filtrează prin filtrul tangential, urmează refrigerarea în flux continuu, efectuarea de analize fizico-chimice, după care se trage în butane de stejar sau inoxuri, în vederea maturării.

Vinificare în alb a soiurilor roșii

Din dorința continuă de a satisface cele mai exigente cerințe ale consumatorilor, consumatorii ce au devenit mai "sofisticați" în arta degustării, implicit a consumării de vinuri liniștite, precum și din dorința vinificatorilor din areal de a veni cu ceva nou pe piața de vinuri, au diversificat tehnologia de obținere a vinurilor albe rezultate în struguri roșii, rezultatul fiind denumit "blanc de noirs". Prin această tehnologie de vinificație în alb a strugurilor roșii s-a pus în valoare potențialul soiurilor de struguri roșii, obținându-se vinuri corpulente, similare cu vinurile roșii, caracterizate printr-un gust fin, ușor vegetal, elegant, cu note florale, fructate. Aciditatea le accentuează prospețimea, iar tonul mineral le face mai complexe.

Vinuri liniștite albe cu macerare

Vinul liniștit roze din struguri albi

După cum bine se știe 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 - sidifiu, roz-cenușiu pentru Traminer Roz, din aceste soiuri se pot obține vinuri liniștite cu un aspect cristalin de nuanțe alb - gălbui, galben - pâi 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 printr-o culoare atrăgătoare, de la galben - portocaliu până la chihlimbariu, cu o structură complexă, cu un 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 chihlimbariu 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

Formatted: Space After: 10 pt, Line spacing: Multiple 1.15 li, Adjust space between Latin and Asian text, Adjust space between Asian text and numbers

categoriei de vinuri liniștite . Din soiurile de struguri utilizate pentru producerea vinurilor rosii 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 indemnat 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, aceștea 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, Tâmaioasă 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 acestea sunt înghețați.

Formatted: Font: Not Bold

Formatted: Space After: 10 pt

Formatted: Font: Not Bold

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 calității 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 ~~4,5~~ 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 tărie alcoolică totală în volume egală

sau mai mare de 13 % vol pot avea derogari in ceea ce priveste limitele de aciditate volatile de pana la **1,3 g/l** la vinurile albe si **1,5 g/l** la vinurile rosii.

- **extract sec nereducător**: minim 17 g/l

- **dioxid de sulf total**:

-150 mg/l in vinurile rosii;

-200 mg/l in vinurile albe si rose;

In cazul vinurilor cu un continut de zaharuri exprimat prin suma glucoza+fructoza egal sau mai mare de 5 g/l, limita maxima a continutului de anhidrida sulfuroasa se ridica la:

-200 mg/l pentru vinurile rosii;

-250 mg/l pentru vinurile albe si rose;

-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. demisece, 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 dobandită: 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.

b) Caracteristicile organoleptice :

~~Vinurile cu D.O.C. "Murfatlar" sunt corpolente, onctuoase, cele obtinute din soiuri albe aromate si semiaromate au o pregnanta caracteristica de soi (arome si buchet de inechire) iar cele rosii contin taninuri catifelate ce tempereaza asprimea si astringenta specifica soiurilor.~~

Soiuri albe:

Aspect: limpede, cu luciu _____

Culoare: galben verzui spre galben auriu _____

Miros: caracteristic soiului _____

Gust: sec, demisece, demidulce, dulce, catifelat, moale

Soiuri rosii:

Aspect: limpede, cu luciu _____

Culoare: rosu rubiniu, violaceu intens _____

Miros: caracteristic soiului _____

Gust: sec, demisece, demidulce, dulce, slab taninat, corpolent

Formatted: Normal, Add space between paragraphs of the same style, No bullets or numbering, Adjust space between Latin and Asian text, Adjust space between Asian text and numbers

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt, Italian (Italy)

Formatted: Font: Not Bold

Formatted: Space After: 0 pt, Don't adjust space between Latin and Asian text, Don't adjust space between Asian text and numbers

Formatted: Font: Not Bold

Formatted: Normal, Space After: 0 pt, Add space between paragraphs of the same style, Bulleted + Level: 1 + Aligned at: 0.49" + Indent at: 0.74", Don't adjust space between Latin and Asian text, Don't adjust space between Asian text and numbers

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Dintre principalele vinuri albe enumeram:

-Chardonnay, vinuri ce prezinta o mare finete, se caracterizeaza printr-o compozitie armonioasa, sunt catifelate dar in acelasi timp bogate, cu o aroma ce aminteste de cea a fanului de curand cosit sau uneori de floarea de salcam. Aceste vinuri impresioneaza prin calitatea lor perfect echilibrata si aciditatea care-i confera armonia gustativa iar buchetul pe care-l capata in timp ii confera o nuanta originara de migdale dulci. Solul calcaros, precum si perioada indelungata de insolatie din podgoria Murfatlar, confera acestui soi de struguri cele mai favorizante conditii de evolutie calitativa din Romania

-Pinot gris, soiurile se disting printr-o mare capacitate de acumulare a zaharului iar vinurile obtinute sunt pline si bogate dar in acelasi timp rotunde si catifelate, cu o aroma nobila si complexa. Vinul obtinut din strugurii de Pinot gris din podgoria Murfatlar se caracterizeaza printr-o culoare galben-verzuie sau chiar cu note de auriu – in cazul unei usoare mentineri a mustului pe pielita, fapt ce permite o mai accentuata extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare finete, asigura o prelunga senzatie olfactiva. Gustul este suav, fara a se resimti corpolenta, fapt datorat unei bune mentineri a aciditatii dupa 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 dezvoltă 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.

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, îndrăznete 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 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 corpolentă, sunt ample, cu aciditate și taninuri bine integrate. Prin învechire 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-violeaceu, caracterizându-se printr-un miros de fructe de pădure bine coapte și un gust onctuos, plin.

Formatted: Space After: 0 pt

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată "Murfatlar" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, sistem bag in box sau ambalaje multistrat, în următoarele capacități pentru vinul liniștit (ml): 187, 250, 375, 750, 1000, 1500, 2000, 3000, 10000, 20000.

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

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

Îmbutelierea vinurilor liniștite D.O.C. "Murfatlar" 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 in 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.

2. La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "Murfatlar" se folosesc următoarele **indicatii obligatorii**:

a) denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D., C.T., C.I.B. abreviată sau nu;

b) denumirea de origine controlată "Murfatlar";

c) mențiunea "produs în România";

d) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului,

e) tipul vinului dat de conținutul sau în zahăruri: sec, demisec, demidulce, dulce; conținutul de zahăr nu trebuie să varieze cu mai mult de 1 g/l față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului;

f) taria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente și în volume; fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată, taria indicată nu poate să varieze cu mai mult de 0,5 % vol. față de cea rezultată în urma analizei;

In cazul vinurilor cu denumire de origine controlata "Murfatlar" imbuteliate timp de minim 3 ani, aceasta nu poate sa varieze cu mai mult de 0,8 % vol. fata de cea stabilita in urma analizei, fara a aduce atingere tolerantelor stabilite pentru metoda de analiza de referinta utilizata.

- g) volumul nominal al produsului continut de butelie, in mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- h) indicarea imbuteliatorului/producatorului ;
- i) data ambalarii sau numarul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalarii. Data ambalarii se inscrie, prin marcare, pe eticheta principala sau pe contraeticheta;
- j) mentiunea "contine sulfiti";
- k) . numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. In etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlata "Murfatlar" pot fi folosite si urmatoarele **indicatii facultative**:

- a) marca de comert, cu conditia ca ea sa nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- b) subdenumirea de origine;
- c) denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite in exclusivitate din plaiul respectiv;
- d) anul de recolta, cu conditia ca vinul sa provina in proportie de cel putin 85% din anul indicat;
- e) numele persoanei (persoanelor) fizice si denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- f) se pot inscrie pe contraeticheta si alte mentiuni care se refera la:
 - istoria vinului sau a firmei producatoare;
 - conditii naturale ale arealului de productie, tehnici de cultura speciale, de cules si de elaborare a vinurilor;
 - recomandari privind consumarea vinului: temperatura, asociere cu mancaruri si altele asemenea;
 - unele mentiuni suplimentare privind insusirile senzoriale, date analitice, altele decat taria alcoolica, indicatii complementare asupra provenientei, reprezentari grafice.

g) codul de bare al produsului;

h) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine;

i) mentiunile traditionale "rezervă", "vin de vinotecă" sau "vin tânăr".

4. Indicatiile obligatorii se inscriu in acelasi camp vizual. Exceptie poate face data ambalarii sau numarul lotului si mentiunea "contine sulfiti".

Indicatiile facultative se pot inscrie fie pe eticheta principala, fie pe contraeticheta, fluturasi sau buline.

5. Indicatiile inscrite pe eticheta trebuie sa fie citete si vizibile. Termenii folositi in etichetare trebuie sa fie intelesi de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată "Murfatlar" pot purta Mentiunile traditionale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină, C.T. – cules târziu si C.I.B. – cules la înobilarea boabelor*, date de continutul in zaharuri la recoltarea strugurilor, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "Murfatlar".

In cazul vinurilor ~~de origine controlata "Murfatlar"~~ maturate minim 6 luni in vase de stegar si invecitate in sticla timp de cel putin 6 luni se poate utiliza la etichetare mentiunea traditionala **"Rezervă"**.

În cazul vinurilor de origine controlată "Murfatlar" maturate minim un an în vase de sticlă și învechite în sticlă timp de cel puțin 4 ani se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **"Vin de vinotecă"**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "Murfatlar" introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost obținut se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **„Vin tânăr"**.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „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 declarate în categorii inferioare, 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 această categorie de calitate.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. în vin cu indicație geografică în următoarele situații:

a) vinurile cu denumire de origine controlată care pe durata procesului de vinificare, condiționare, depozitare au suferit modificări calitative care nu le mai recomandă pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclassificate după caz;

b) vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al indicației geografice, atunci când producătorul stabilește ca strugurii materie primă nu întrunesc condițiile de calitate în vederea obținerii unui vin cu denumire de origine controlată;

e) vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. atunci când producătorul stabilește ca produsul astfel rezultat nu întrunesc condițiile de producere și de comercializare pentru un produs cu denumire de origine controlată;

3. Vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantații D.O.C. sau vinurile D.O.C. pot fi declarate de către producător, cu înștiințarea 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 desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "Murfatlar" este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, cu adresa office@onvpv.ro, prin Inspectoratul Teritorial Constanța, având datele de contact ale inspectoratului indicate pe site-ul autorității competente.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Constanța, Str. Caraiman, Nr. 6, Tel/Fax: 0040-241-619-328, constanta@onvpv.ro.

Formatted: Font: Not Bold

Formatted: Justified, Space After: 6 pt

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 declassarea 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 parametri:

- 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” și la solicitarea asociațiilor 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 pentru a tine cont de evolutia cunostintelor stiintifice si tehnice din domeniu, in special de cele cu aplicabilitate in obtinerea vinurilor ce denumire de origine controlata ”Murfatlar”, cu respectarea legislatiei comunitare si nationale pentru privind asigurarea protectiei unei denumiri de origine controlate.