

O.N.V.P.V.		
INTRARE Nr.	1542	
Ziua	Luna	Anul
28	07	2022

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE

A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA).....

(Se completează de către Comisie)

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 8

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului.....

(Se completează de către Comisie)

Intermediarul

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

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

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

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

Telefon, fax, e-mail 0040212505097, 0040212505098, 0040752 100990, office@onvpv.ro ,

www.onvpv.ro

Numele: MURFATLAR

- Denumirea de origine protejată (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

I. Descrierea produsului (*)

Se solicită completarea caietului de sarcini cu noi categorii de produs vinicol astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine protejată, respectiv cu: *vin spumant de calitate*, *vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant*, vinuri care să fie obținute în aria geografică delimitată a denumirii de origine protejate Murfatlar, din strugurii produși în arealul delimitat al acesteia.

II. Soiurile de struguri de vinificație utilizate (*)

Urmare a introducerii de noi categorii de vinuri care să fie produse în DOP Murfatlar se completează caietul de sarcini cu soiurile de struguri utilizate pentru categoriile : vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant, astfel:

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.

III. Productivitatea la hectar (*)

Se completează caietul de sarcini cu nivelul producțiilor viticole pentru categoriile noi de vinuri introduse: vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant, după cum urmează:

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.

IV. Randamentul maxim in vin (hl/ha) (*)

Se completează caietul de sarcini cu nivelul producțiilor vinicole pentru categoriile noi de vinuri introduse: vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant, după cum urmează:

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.

V. Legătura cu aria geografică (*)

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura cu aria geografică

Povestea podgoriei Murfatlar începe pe locul actualelor plantații ale Stațiunii de Cercetari Viticole de mai bine de un veac. Istoricul M.D. Ionescu preciza in lucrarea sa „Dobrogea în pragul secolului XX”, scrisă în anul 1904, că în anul 1887 s-a înființat pe aceste locuri o pepinieră a statului, în suprafață de 4,8 hectare, plantată cu arbuști și vița-de-vie, plante care aveau rolul de a înlătura efectele secetei.

Începând cu anul 1907 cultura viței de vie a fost mai bine organizată prin înființarea aici a primelor loturi experimentale. Specialiștii vremii, încercând sa refacă viile distruse de filoxera în ultimile decenii ale secolului XIX, au plantat la Murfatlar 10 hectare cu soiurile franțuzești: Chardonnay, Clairette, Pinot Gris, Pinot Noir, Folle blanche, Petit Meunier și Malvoisie.

Marii precursori ai viticulturii românești George Nicolescu și Vasile Brezeanu au găsit la Murfatlar, condiții de climă și sol asemănătoare cu cele din regiunea Champagne – Franța. Astfel s-a format aici un centru de producere a vinurilor spumante, produsul purtând sugestiv numele de “Lacrima lui Ovidiu “. Centrul de producere a vinurilor spumante a funcționat în perioada anilor 1913-1916.

Un moment pitoresc în istoria podgoriei Murfatlar l-a constituit sărbătorirea “Zilei Marinei” în august 1939 prilej cu care, la o degustare de vinuri organizată în prezența regelui Carol al II-lea, acesta, marcat de calitatea vinurilor, dispune trecerea pepinierii în cadrul furnizorilor pentru domeniul regal, Murfatlarul căpătând numele de Via Regală.

În august 1942 printr-o ordonanță a Ministerului Agriculturii și Domeniilor, pepiniera este trecută în subordinea Institutului de Cercetări Agronomice sub denumirea de Stațiune Experimentală Viticolă Murfatlar. În perioada următoare, viticultura Dobrogei a cunoscut importante modificări structurale, modernizându-se plantații vechi dar și înființându-se altele noi, caracteristice unei viticulturi intensive și de înalt randament. Cu ajutorul dragostei oamenilor care au “sfințit” aceste locuri, s-a reușit transformarea unui ținut arid, cu un relief accidentat, prin care trecea doar drumul de acces al caravanelor de negustori, legând portul Constanța de celelalte orașe mari ale provinciilor românești, în una din “bijuteriile” Dobrogei, a țării și chiar a întregii lumi, numită Podgoria Murfatlar.

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 nobilis*.

România este a patra țară din lume, din punct de vedere istoric, în care s-a realizat spumantul prin fermentație naturală în sticlă, țări ca Franța, Germania și Rusia. În ultimii ani însă, o serie de crame locale, mari și mici, au pus din nou România pe harta internațională a vinului spumant de calitate.

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 acestei arii 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, căpșuni bine coapte) și o aromă intensă de mosc cu note de miere și de dulcetuiri tradiționale (caise, gutui), cu taninuri ușoare.

Solurile aride 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 extractive, 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, bine exprimate, un echilibru perfect între aciditate, alcool și zahăr. Olfactiv au arome fructate (fructe exotice) și florale (flori de viță de vie,

salcâm). La vinurile petiante roze / roșii întâlnim arome de fructe de pădure (afine, zmeură, mure), prune, cireșe.

Altele ()*

Tehnologii specifice noilor categorii de vinuri solicitate

Tehnologia de obținere a vinului spumant de calitate cu DOP Murfatlar

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 (acrotifoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă, respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Tehnologia de obținere a vinului spumant de calitate de tip aromat cu DOP Murfatlar

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 vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Tehnologia de obținere a vinului petiant cu DOP Murfatlar

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 vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Calitatea strugurilor la recoltare

Strugurii destinați producerii vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului petiant cu denumire de origine protejată Murfatlar trebuie să fie sănătoși, cu boabe nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

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.

Informații privind caracteristicile analitice și organoleptice ale noilor categorii de vinuri

a) Caracteristici analitice

Vinurile spumante de calitate cu DOP Murfatlar trebuie să prezinte caracteristicile de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: min.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 cu DOP Murfatlar 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 cu DOP Murfatlar 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 cu DOP Murfatlar trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită : minimum 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 9 % vol.;

- Concentrație alcoolică totală maximă 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 roșii;
- 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) Caracteristici organoleptice

Vinurile spumante de calitate DOP Murfatlar se remarcă prin eleganță, prospețime, fructuozitate, cu arome de fermentare (autoliză, coajă de pâine) amplificate de perlare fină și persistentă. Cele albe prezintă o 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 placut, fructuos, catifelat, rotund, echilibrat, completat de note dulci de fructe coapte, cu savoare specifică. Prezintă structură armonioasă, un echilibru perfect între prospețime și maturitate.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat DOP Murfatlar sunt complexe și expresive, cu note fructate (citrice), florale (flori de portocal, 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. Consistența și efervescența persistente dau personalitate și noblețe acestor vinuri.

Vinurile petiante DOP Murfatlar prezintă extractivitate și o bună aciditate. Au efervescență fină, caracteristici olfactive specifice strugurilor din care provin, nuanțe florale ori fructate, tipicitate de soi vinificat. Apariția bulelor mici, catifelate și persistente amplifică senzația stării de prospețime și naturalețea caracterului vii fructat. 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.

Condiții de comercializare ale noilor categorii de vinuri

- Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacități 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 linistite, vinurile spumante de calitate, vinurile

spumante de calitate de tip aromat, vinurile petiante cu denumire de origine Murfatlar se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine protejată.

- Ca excepție, cu notificarea O.N.V.P.V. și cu avizul organizației de producători de vin cu denumire de origine protejată din areal, condiționarea și îmbutelierea vinurilor liniștite se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul și locul îmbutelierii.

Prezentarea/etichetarea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabile la data etichetării acestor categorii de produse.

Modificări:

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

Explicarea modificării

Urmând o tendință a consumului de vinuri spumante, de vinuri petiante, în creștere în ultimii ani, care arată interesul consumatorilor pentru vinurile efervescente în toate formele de producere, dar în special pentru cele cu denumire de origine protejată, producătorii din arealul Murfatlar s-au orientat către producția vinurilor efervescente.

Dezvoltarea și apetitul pentru educație cu privire la alegerile în materie de vinuri pe care le fac consumatorii s-au schimbat în ultimii ani. Ținând cont de accesul la informație pe care îl au, consumatorii sunt din ce în ce mai atrași de vinurile spumante, de vinurile petiante, iar producătorii din DOP Murfatlar au dorit să reînvie tradiția producerii vinurilor spumante în această zonă și, totodată să valorifice potențialul vinicol în noi produse sub formă de vinuri spumante de calitate, vinuri petiante, solicitate de consumatori.

Introducerea noilor produse vinicole va conduce la extinderea gamei de produse ce poartă denumirea de origine protejată, urmărindu-se diversificarea producției de vinuri obținute în areal și implicit la consolidarea notorietății arealului de producție Murfatlar.

Zonă cu tradiție și specificitate aparte care se remarcă printr-un sol aparte, din care vița-de-vie își extrage mineralele necesare pentru a da naștere unor vinuri liniștite elegante, fine, cu arome intens proaspete, permit și obținerea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante, categorii care extind structura de sortiment a arealului.

Având în vedere că primul vin spumant obținut în podgoria Murfatlar a fost în anul 1914 și solul bogat în carbonat de calciu care este cel mai important element nutritiv din sol necesar viței de vie ce duce la creșterea, dezvoltarea și calitatea strugurilor, este oportună introducerea în areal producției de vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante.

Macroclimatul arealului Murfatlar, contribuie la producerea de vinuri spumante cu cele mai bune atribute de calitate. Pentru a produce vinuri spumante de calitate, parcelele viticole sunt selecționate din

cadrul ariei geografice pentru o recoltare timpurie, în funcție de mezoclimetele create de teren. Din strugurii culeși de timpuriu se produce un vin de bază cu o tărie alcoolică scăzută, cu arome primare fructate/florale pe deplin dezvoltate și cu un nivel generos de aciditate, care poate fi utilizat pentru producerea vinurilor spumante de calitate.

Pe lângă caracteristicile arealului (sol cernoziomic, climă) și soiurile cultivate, un factor important în producerea de vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante este reprezentat și de practicile oenologice. Pentru a se îmbunătăți calitatea vinurilor obținute, pot fi utilizate diferite practici și metode oenologice. În funcție de parcela viticolă și de caracteristicile acesteia, oenologii locali aleg fie să răcească strugurii înaintea vinificării, fie să culeaga în zorii zilelor de toamnă sau chiar noaptea cu grijă necesară pentru calitatea aromelor.

Unicitatea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante din DOP Murfatlar este asociată cu potențialul aromatic al soiurilor din care sunt produse aceste vinuri, în combinație cu tipul de sol și cu condițiile climatice predominante în timpul coacerii.

Consumatorii au caracteristici și stiluri diferite de viață, evoluțiile tehnologice și schimbarea stilului de viață actual al consumatorului, noutățile din industria alimentară influențează orientarea lui către inovația producerii diferitelor tipuri de vinuri.

Vinul crește din ce în ce mai mult în preferințele consumatorilor, sunt ocazii de consum noi apărute pentru vinurile spumante de calitate care nu mai sunt văzute doar ca băuturi destinate sărbătorilor, în special celor de iarnă, ci sunt percepute ca opțiuni sofisticate, integrate cu evenimente culturale și nu numai, asociate cu opțiuni de turism prin descoperirea cramelor în care se obțin categorii diverse de vinuri (amplasate și interconectate pentru accesul facil al consumatorului).

Crearea de noi produse vitivinicole mai ales în zone cu o tradiție recunoscută pentru producția de vinuri, reînvierea istoricului unei zone viticole prin prisma specificității producției vinului, va crește competitivitatea producătorilor din arealul Murfatlar și pentru categorii de vinuri precum vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante, cu eficientizare a procesului de producție, cu consolidarea adaptării continue la cerințele pieței vinului pe segmentul calității.

Documentul unic modificat
[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: **Asociația Profesională Vitivinicolă Colinele Dobrogei (APV-CD)**

Persoană de contact: Trantu Panait

Semnătură:

