

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 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 corecțiilor de tarie alcoolica si de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate in diferite stadii de prelucrare.

Podgoria Arealul Murfatlar este situată 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 helioterme bogate iar precipitațiile atmosferice insumeaza cantitati 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 helioterme 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 terciare ale platformei sud-dobrogeane, 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 asimetrice 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 iarna 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 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 ciupercii *Botrytis cinerea* varietatea *nobilis*.

Locuită din cele mai vechi timpuri de către geți și sciti, Scythia Minor – actuala Dobrogea – a constituit țărâm 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.

Mărturii 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 Vișoara 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 Vișoara a redevenit în timp ceea ce a fost și anume: Satul dintre vii. Numele de Vișoara 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 Vișoara, 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. 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-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 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 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 (prospetime și coacere), sol (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice pe substrate loessice pentru un bun echilibru al nutrienților), cultivare (selecția soiurilor, densitatea vitei-de-vie, gestionarea frunzisului, 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 (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 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 dulceturi 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, perlaț vioi, persistent ce oferă note olfactive florale (flori de câmp, de viță de vie, salcâm) ori fructate (mere verzi, pere, piersici, pepene galben, cirese, 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.

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

- vin;
- vin spumant;
- vin petiant;
- vin liceros.

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

1. Arealul delimitat pentru ~~vinificarea, conditionarea și imbutelierea~~ producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „Murfatlar” cuprinde următoarele localități situate în județul Constanța:

Denumire de origine controlată ”MURFATLAR”:

- Oraș Murfatlar - ~~satele localitate componentă~~ Murfatlar, sat Siminoc;
- Comuna Valu lui Traian - satul Valu lui Traian, ~~localitatea componentă a comunei~~ Valu lui Traian;
- Comuna Poarta Albă - sat Poarta Albă, sat Nazarcea;
- Oraș Ovidiu - ~~localitate componentă comuna~~ Ovidiu, sat Poiana;

- Comuna Ciocârlia - satul Ciocârlia, localitatea componentă a comunei Ciocârlia.

- Comuna Cobadin - sat Vișoara.

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

- ~~Oraș Municipiul~~ Medgidia - ~~localități~~ localități componente Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

- Comuna Castelu - sat Castelu, ~~Cuza Vodă~~, sat Nisipari;

- Comuna Cuza Vodă - satul Cuza Vodă, localitatea componentă a comunei Cuza Vodă.

- Comuna Siliștea - 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.

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.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor linistite 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, Sortiment alb (care provine din diferite asamblări, din soiurile menționate);
- D.O.C.-C.T.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, Sortiment Alb (care provine din diferite asamblări, din soiurile albe menționate);
- D.O.C.-C.I.B.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer roz, Sortiment Alb (care provine din diferite asamblări, din soiurile albe menționate).

- 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.

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	-
<u>Traminer roz</u>	<u>150</u>	<u>136</u>	<u>100</u>
<u>Mamaia</u>	<u>120</u>	<u>106</u>	<u>-</u>

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
Crămpoșie	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>	<u>-</u>

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, Crămpoșie, 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

Struguri destinați producerii vinului materie prima 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 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 PLANTAȚIILOR

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 tărâie alcoolică dobândită de minim 11 % vol. și o tărâie alcoolică totală de maxim 15 % vol.

Practicile și tratamentele oenologice aplicate pentru obținerea vinurilor sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

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 linstite se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbutelietorul și locul îmbutelierii.

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 în ea 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, denumită și dioxid de carbon și în combinație cu scopul de a crea o atmosferă inertă și de a manipula produsul în lipsa aerului;

5. Utilizarea de levuri de vinificare uscate sau în suspensie alcoolică, numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante;

6. Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltării levurilor, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe, eventual completate cu un mediu inert de celuloză microcristalină:

-adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu, numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante, în limita respectivă de utilizare de 1 g/l (exprimată în saruri) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante;

-adaosul de diclorhidrat de tiamină, numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante, în limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament;

7. Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumită și dioxid de sulf, a metabisulfidului de potasiu, denumit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu;

8. Tratamentul cu carbune de uz oenologic, numai pentru musturile și vinurile noi aflate în ea în fermentație și pentru vinurile albe, în limita de utilizare de maxim 100 g de produs uscat per hl;

9. Limpezirea cu ajutorul uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe de uz oenologic: gelatina alimentară, tanin, enzime pectolitice;

10. Utilizarea acidului sorbic sub forma sorbat de potasiu, cantitatea maximă de acid sorbic în produsul tratat introdus pe piață este de 200 mg/l;

11. Utilizarea acidului L(+)-tartric, acidului L-malic, acidului DL-malic sau a acidului lactic pentru acidifiere. Condițiile și limitele sunt prevăzute la literele C și D din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și la articolele 11 și 13 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. Utilizarea, pentru deacidifiere, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe: tartrat neutru de potasiu, bicarbonat de potasiu, carbonat de calciu, tartrat de calciu, acid L(+)-tartric, preparat omogen de acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente;

12. Utilizarea de polivinilpolipirrolidon în limita de utilizare de 80 g/hl;

13. Utilizarea bacteriilor lactice;

14. Adaosul de acid L-ascorbic, cantitatea maximă conținută în vinul tratat introdus pe piață 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 stabilizarii tartrice si proteice a vinurilor;

23. Utilizarea de bucati de lemn de stejar la producerea si maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeti si a musturilor de struguri, in conditiile prevazute in apendicele 9 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.

Bucatile din lemn de stejar se utilizeaza la fabricarea si maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeti si a musturilor de struguri, precum si pentru a transmite vinului anumiti constituinti proveniti din lemnul de stejar.

Bucatile de lemn provin exclusiv din speciile de Quercus si sunt lasate in stare naturala sau incalzite la o temperatura scazuta, medie sau mare, insa nu trebuie sa fie supuse unei combustii, nu trebuie sa fie carbonizate sau friabile la atingere si nici nu trebuie sa fie supuse unor tratamente chimice, enzimatiee sau fizice, altele decat incalzirea. Nu se adauga nici un produs cu scopul de a le intensifica aroma naturala sau compusii fenolici extractibili.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie sa fie de asa natura incat cel putin 95 % din greutate sa fie retinute de o sita cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

Bucatile de lemn de stejar nu trebuie sa degaje substante in concentratii care ar putea prezenta riscuri pentru sanatatea oamenilor

B) Practicile oenologice care se utilizeaza pentru strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat, mustul de struguri partial fermentat extras din struguri stafiditi, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat inea in fermentatie sunt:

a) Acidificare si deacidificare

Strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat, vinul nou aflat inea in fermentatie si vinul pot face obiectul unei acidificare sau al unei deacidificari.

Acidificarea musturilor se face in anii deficitari la soiurile care nu se incadreaza in aciditatea minima conform normelor europene.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri partial fermentat, vinului nou aflat inea in fermentatie se poate face doar pana la limita maxima de 1,5 g/l, exprimata in acid tartric, sau 20 miliechivalenti pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar pana la limita maxima de 2,5 g/l, exprimata in acid tartric, sau 33,3 miliechivalenti pe litru.

Deacidificarea se poate face, dar in ani foarte rari, deoarece in podgoria Murfatlar se intalneste mai mult lipsa de aciditate decat exces.

Deacidificarea vinurilor se poate face doar pana la limita maxima de 1 g/l, exprimata in acid tartric sau 13,3 miliechivalenti pe litru.

Acidificarea si deacidificarea aceluiasi produs se exclud reciproc.

b) Proceduri privind acidificarea si deacidificarea

1. Acidificarea si deacidificarea vinurilor nu poate avea loc decat in centre de vinificare din arealul delimitat pentru aceasta denumire de origine controlata din care au fost recoltati strugurii proaspeti utilizati.

2. Toate procedurile mentionate anterior se declara autoritatilor competente de catre detinatori, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producatori, imbuteliatori, prelucratori, precum si de comercianti si/sau vor fi inscrise in registrele de evidenta si in documentele de transport in baza carora circula produsele astfel tratate.

3. Aceste proceduri pot fi efectuate, fara derogari motivate de conditii nefavorabile de clima, numai inainte de 1 ianuarie in arealul delimitat si numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedenta acestei date.

4. Acidificarea si deacidificarea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.

e) Limite de imbogatire

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 inea 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 inea 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 inea 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 aceeaasi denumire de origine;

– must de struguri concentrat rectificat.

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

Induleirea vinurilor trebuie efectuată în conformitate cu respectarea legislației în vigoare, respectiv regimul declarațiilor și al registrelor de intrare-iesire pentru produsele utilizate la induleire.

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

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

Strugurii se culeg când au acumulat minim 187 gr/l zahăr, manual sau mecanizat.

La crama se face recepția calitativă și cantitativă, strugurii se rastoarnă în buncar, se face un tratament cu enzime 100 g/5000 kg, după care strugurii se desciorchinează, rahisurile se elimină, mustuiala este injectată cu o soluție de 6% SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, mustuiala ajunge în presă, printr-un sistem automat de distribuție a mustuielii se separă mustul ravac de mustul de presă, mustul ravac se stochează în polstife în vederea decantării gravitaționale, 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 insamantează 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 corecția de SO₂ până la 30-35 g/hl și plinul vaselor, urmată 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 îmbuteliere se fac filtrări mai fine cu filtru tangential, se refrigerază (se condiționează) după care se trage la îmbuteliere conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată aromate este asemănătoare cu a celor nearomate 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 nearomate: 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-bască și recepția calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zahăruri, refractometrie.

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 pielita 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 mustului (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 discontinue, 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 desavârșirea fermentației alcoolice. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii deoarece conferă suptete, 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), încălzirea 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 (opțional), 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 budane de sticlă sau inoxuri, în vederea maturării.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată Murfatlar se aplică tehnologiile specifice în conformitate cu legislația în vigoare, asigurându-se obținerea calității corespunzătoare categoriei de denumire de origine controlată.

Formatted: Justified

Vinificare în alb a soiurilor roșii

Din dorința continuă de a satisface cele mai exigente cerințe ale consumatorilor, consumatori ce au devenit mai "sofisticați" în arta degustării implicit a consumării de vinuri liniștite, dar și din dorința vinificatorilor din areal de a veni cu ceva nou pe piața de vinuri se diversifică tehnologia de obținere a vinurilor albe rezultate din 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, caracterizate prin gust fin, ușor vegetal, cu note florale, fructate. Aciditatea le accentuează prospețimea, iar tonul mineral le face mai complexe.

Vinul liniștit 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 chihlimbariu, 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 obtinere a vinurilor liniștite albe printr-un proces de macerare pe pielite 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 chihlimburi 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 cături târzii sau umiditatea ridicată duc la acumulări mari de zaharuri în struguri, chiar supramaturare, fapt ce i-au îndemnat 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, neaținși 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 mușgai, 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 (acratifoare /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

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

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.

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 stand 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 ~~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 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.

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

- **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 controlată "Murfatlar".

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

În funcție de conținutul lor în zahăruri, 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 roze;
- 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)
- 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 :

~~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, demisec, demidulce, dulce, catifelat, moale

Soiuri rosii:

Aspect: limpede, cu luciu _____

Culoare: rosu rubiniu, violaceu intens _____

Miros: caracteristic soiului _____

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

-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 impresioneza 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 accentuată extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare finețe, asigură o prelungă senzație olfactivă. Gustul este suav, fără a se resimți corpolenta, fapt datorat unei bune mențineri a acidității după fermentare.

-**Sauvignon**, vinuri caracterizate printr-o aromă particulară, foarte plăcută, sunt fine și prezintă însușiri gustative complexe. Gustul este complet, plin, fin, și cu o savoare ce amintește pe cea a fructelor exotice. Nobletea acestui soi semiaromat este completată de excelențele condiții pedoclimatice oferite de podgoria Murfatlar dar și de influența favorabilă a climatului marin. Vinul este de culoare alb-albastruie și cu parfum de flori de câmp.

Dintre principalele vinuri roșii enumerăm pe cele de Cabernet Sauvignon și Merlot, vinuri cu o culoare intensă, extractivă, bine rotunjite, ce dezvoltă un buchet puternic prin învechire. Cele de Pinot noir sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și Merlot și se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât și cu un anumit conținut de zahăr.

-**Cabernet Sauvignon** este cel mai renumit soi de struguri roșii pentru vin, caracterizat printr-o mare acumulare de culoare și arome de fructe de pădure. Vinul exprimă potențialul de soi printr-o aromă puternică, de afină, mure dar și cu note de ciocolată datorită taninurilor blande. Gustul, cu pronunțat caracter de soi, cu vigoare și generozitate, este armonios, lipsit de asperități, și o prelungă senzație post-gustare.

-**Fetească neagră** este un soi autohton care atinge la Murfatlar apogeul calitatilor în anii de recoltă favorabili. Culoarea roșu intens și aroma de fructe de pădure conferă robustețe iar gustul este apropiat de cel al prunelor uscate. Din soiul Fetească neagră se obține un vin moderat de alcoolic, nu prea acid și cu un conținut bun în extract, ce se impune prin echilibru și armonie. Gustul savuros, rafinat și însoțit de o nuanță de catifelare și onctuoasă asigură vinului, alături de culoare și buchet, originalitate și autenticitate. Amprenta podgoriei se regăsește în corpolenta vinului, în blândetea gustativă și în nota în plus de prună uscată față de alte zone viticole.

- Traminer Roz – vin roșat, 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 aromă, 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 catifelte 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 glicerol, 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 coșit, iasomie, salcâm. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, catifelte, iar prin învechire, 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 catifelte, 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-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 elegantă, 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, brioches, pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată cu drojdia, peste 9 luni, amplificate de perle fine, 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 căpsuni sălbatice.

Buchet îmbietor care adună note de fructe roșii și negre, căpsuni, 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 și expresive, cu note fructate (citrice, pere, nectarine,), florale (flori de portocal, flori de cires, 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 cires, 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 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, 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

~~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 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 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.~~

~~• Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, 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 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.~~

~~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 său 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;~~

~~În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "Murfatlar" îmbuteliate timp de minim 3 ani, aceasta nu poate să varieze cu mai mult de 0,8 % vol. față de cea stabilită în urma~~

analizei, fara a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiza de referință utilizată:

- g) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- h) indicarea îmbutelietorului/producerului;
- i) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înregistrează prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraeticheta;
- j) mențiunea "conține sulfiti";
- k) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

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

- a) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- b) subdenumirea de origine;
- c) denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv;
- d) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- e) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- f) se pot înregistra pe contraeticheta și alte mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură specială, de cules și de elaborare a vinurilor;
 - recomandări privind consumarea vinului: temperatura, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât taria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- g) codul de bare al produsului;
- h) simbolul comunitar ce indică denumirea de origine;
- i) mențiunile tradiționale "rezervă", "vin de vinotecă" sau "vin tânăr".

4. Indicațiile obligatorii se înregistrează în același câmp vizual. Excepție poate face data ambalării sau numărul lotului și mențiunea "conține sulfiti".

Indicațiile facultative se pot înregistra fie pe eticheta principală, fie pe contraeticheta, fluturări sau buline.

5. Indicațiile înregistrate pe eticheta trebuie să fie citite și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată "Murfatlar" pot purta ~~M~~mențiunile tradiționale: *C.M.D.* – cules la maturitatea deplină, *C.T.* – cules târziu și *C.I.B.* – cules la înobilarea boabelor, date de conținutul în zahăruri la recoltarea strugurilor, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "Murfatlar".

În cazul vinurilor ~~de origine controlată "Murfatlar"~~ maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională "Rezervă".

În cazul vinurilor ~~de origine controlată "Murfatlar"~~ maturate minim un an în vase de stejar 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 îndeplinesc condițiile de calitate în vederea obținerii unui vin cu denumire de origine controlată;~~

~~c) vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. atunci când producătorul stabilește ca produsul astfel rezultat nu îndeplinesc 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 instiintarea 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.)** e-mail office@onvpv.ro, prin Inspectoratul Teritorial Constanța, Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „Murfatlar” și declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V..

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- 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 producători sau ale producătorilor; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

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

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

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă, respectiv O.N.V.P.V. și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

XVI. ALTE ASPECTE

Dreptul de comercializare a vinurilor D.O.C. se acordă prin Certificate de atestare a dreptului de comercializare conform prevederilor legale și instrucțiunilor O.N.V.P.V..

La solicitarea asociațiilor de producători sau ale producătorilor, pentru evaluarea vinurilor cu denumire de origine controlată Murfatlar, se constituie periodic Comisia de examinare.

Vinurile cu denumire de origine controlată "Murfatlar" vor fi analizate pe loturi, atât din punct de vedere organoleptic cât și fizico-chimic.

Asociația de producători reprezentativă din cadrul denumirii de origine "Murfatlar" stabilește criteriile de selecție a reprezentantului/reprezentanților producătorilor din cadrul Comisiei de examinare.

*

Prezentul caiet de sarcini poate fi modificat în următorii ani viticoli pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice din domeniu, în special de cele cu aplicabilitate în obținerea vinurilor de denumire de origine controlată "Murfatlar", cu respectarea legislației comunitare și naționale pentru privind asigurarea protecției unei denumiri de origine controlate.