

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2021/C 486/09)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE MODIFICĂ DOCUMENTUL UNIC

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM01

Data comunicării: 14 septembrie 2021

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Introducere de noi soiuri de struguri de vinificație, ca soiuri principale în producție

Se completează caietul de sarcini cu soiurile de struguri de vinificație Traminer roz pentru vinuri albe și Mamaia pentru vinuri roșii.

Datorită condițiilor pedoclimatice din DOP Murfatlar determinate de calitatea solului și de radiațiile solare generoase, strugurii de Traminer Roz acumulează cantități mari de zaharuri cu favorabilitate pentru creșterea calitativă a conținutului de aromă specific acestui soi.

Vinul este intens aromat și sugerează aroma petalelor de trandafir, fiind onctuos și catifelat, gustul ușor picant, lăsând impresia de mirodenii. Bine echilibrat, cu o mineralitate frumos conturată, vinul poate avea nuanțe de la alb - gălbui la roze.

Soiul Mamaia, un soi de struguri mai nou omologat în 1991 la SCDVV Murfatlar se caracterizează prin acumulări mari de zaharuri (210 – 230 g/l), aciditate medie și intensitate colorantă bună.

Datorită interacțiunii regim termic -umiditate-radiații solare, relief- sol (de tip cernoziomuri carbonatice pe substrate loessice), soiul Mamaia conduce la un vin aromat, catifelat, plin, cu un gust ușor picant, lăsând impresia de mirodenii.

Introducerea celor două soiuri în arealul Murfatlar extinde gama de produse și diversifică producția de vinuri obținute în areal provenită din unele soiuri de vinificație autohtone adaptate în bune condiții climatului și consolidează notorietatea arealului Murfatlar.

Se modifică Cap. IV din caietul de sarcini și secț. 5,2 și 7 din Documentul unic.

(¹) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

2. **Modificare arie geografică de producție, conformitate cu organizarea la nivel administrativ**

Se solicită completarea arealului delimitat pentru obținerea vinurilor cu DOP Murfatlar cu Comuna Cobadin, sat Viișoara situate în județul Constanța.

Comuna Cobadin, sat Viișoara se află la granița cu localitățile Peștera și Ciocârlia, în partea de nord și cu Chirnojeni în partea de sud, localități ce sunt arondate arealului Murfatlar.

Condițiile climatice din localitățile Cobadin și Viișoara: marea, sarea, radiațiile solare, energia luminoasă, care reprezintă principala sursă în sintetizarea substanțelor organice duc la concentrarea mare a zaharurilor în struguri, implicit în must, obținând vinuri liniștite pline și bogate, dar în același timp proaspete, rotunde și catifelate, cu aromă complex, caracteristici organoleptice similare cu ale vinurilor liniștite din DOP Murfatlar.

Plantațiile de viță de vie se găsesc pe terenuri expoziționale, cele mai multe pe pantă, cu expunere foarte bună la soare, iar strugurii sunt mângâiați de razele soarelui.

Condițiile pedoclimatice întâlnite în perimetrul localității Cobadin și Viișoara sunt identice cu cele din arealul delimitat DOP Murfatlar cu specificitate pentru obținerea de vinuri liniștite proaspete, cu arome diversificate, fructate ori florale, corpolente, cu nuanțe specifice soiurilor aromatice.

Pentru aria geografică delimitată trebuie să se corecteze la satul Cuza Vodă care trebuie să fie arondat în mod corect Comunei Cuza Vodă și nu comunei Castelu, întrucât din reorganizarea teritorială administrativă satul Cuza Vodă aparține de comuna cu același nume, aceasta fiind constituită administrativ doar din acest sat unic.

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini, secț. 6 din Documentul unic.

3. **Informații suplimentare adăugate la legătura produsului cu aria geografică**

Se completează caietul de sarcini cu informații privind legătura cu aria geografică, fiind necesar a fi adăugate detalii ale ariei, ale produsului și pentru legătura cauzală arie-produs pentru a fi în mod suficient prezentate.

Se modifică Cap. II din caietul de sarcini, secț. 8 din Documentul unic.

4. **Introducere nou tip de vin care să poată fi obținut - vin de gheață**

Caietul de sarcini se completează cu un nou tip de vin - vinul de gheață destinat producerii în DOP Murfatlar, un vin liniștit obținut la acumulări mari de zaharuri ale recoltei înregistrate la recoltarea târzie a strugurilor, pentru soiuri care au un profil aromatic accentuat, condițiile climatice (umiditate, supramaturare, etc) din areal fiind favorabile acumulărilor de zaharuri pe această perioadă târzie de recoltare.

Se modifică Cap. V, VI, X, XI din caietul de sarcini, nu este afectat Documentul unic.

5. **Indicare caracteristici analitice/organoleptice la vinul de gheață**

Cu introducerea acestui tip de vin liniștit în caietul de sarcini, se detaliază corespunzător și caracteristicile analitice și organoleptice ale acestuia, pentru a asigura conformitatea cu legislația în cazul unei DOP.

Se modifică doar Cap. XI din caietul de sarcini.

6. **Adăugare de practici tehnologice specifice pentru anumite vinuri în producție**

Se introduc în caietului de sarcini condiții referitoare la anumite procedee (practici) tehnologice care conduc la obținerea vinurilor roze, a vinurilor orange obținute din struguri albi, a vinurilor albe obținute prin macerare, a vinurilor roșii rezultate prin modalitatea de vinificare în alb, precum și a vinului de gheață.

Se modifică Cap. X din caietul de sarcini, nu se modifică documentul unic.

7. Clarificare aspecte privind condițiile de comercializare

Pentru conformitatea cu legislația, anumite aspecte din caietul de sarcini legate de condițiile de etichetare/îmbuteliere ale vinurilor (cu producția strugurilor asigurată în arie) au fost sistematizate/prezentate sub o formă mai clară.

Se modifica Cap. XII din caietul de sarcini, documentul unic nu este afectat.

8. Indicare clară pentru condițiile de producție în caz de neconformitate

Se modifică condițiile din caietul de sarcini care privesc situația producției de vin care poate prezenta o eventuală neconformitate, prin indicarea clară a situațiilor în care se poate acorda calitatea corespunzătoare.

Se modifică Cap. XIV din caietul de sarcini iar Documentul unic rămâne nemodificat.

DOCUMENT UNIC

1. Denumire/denumiri

Murfatlar

2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului/vinurilor

1. *Caracteristicile analitice și organoleptice - vinuri albe, roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

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

Vinuri plăcute, cu mult fruct copt (galben sau roșu), dense și cărnoase, îndrăznețe prin expresie, aproape „exhibiționiste”, cu o aciditate bine integrată și cu un volum alcoolic 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 cosit, iasomie, salcâm. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, catifelate, 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 sau mai intensă, cu arome de fructe exotice, de citrice, cu gust proaspăt, revigorant, echilibrate, cu un post gust fructat.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):

15,00

Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):

11,00

Aciditate totală minimă:

3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

18

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

350

2. *Caracteristicile analitice si organoleptice - vinuri roșii*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile liniștite roșii sunt catifelate, complexe, cu nuanțe ce variază de la roșu-rubiniu la roșu intens. Aromele identificate sunt cele de fructe roșii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, gustativ au corpolență, sunt ample, cu aciditate și taninuri bine integrate. Prin învechire vinurile capătă nuanțe olfactive de condimente, ciocolată.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):

15,00

Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):

11,00

Aciditate totală minimă:

3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

20

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

200

3. *Caracteristicile analitice si organoleptice - vin de gheață*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

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, mere 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.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):

15,00

Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):

11,00

Aciditate totală minimă:

4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

20

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

350

5. **Practici enologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică enologică specifică

Vinificare în alb a soiurilor roșii

Diversificare tehnologica - obținere a vinurilor albe din struguri roșii, rezultatul fiind denumit „blanc de noirs”, tehnologie de vinificație în alb a strugurilor roșii care pune în valoare potențialul soiurilor de struguri roșii, obținându-se vinuri corpolente, caracterizate prin gust fin, ușor vegetal, elegant, cu note florale, fructate. Aciditatea le accentuează prospețimea, iar tonul mineral le face mai complexe.

Vinuri liniștite albe cu macerare - vin roz de struguri albi

Din strugurii de Pinot Gris, respectiv Traminer Roz cu pielea colorată de la nuanțe de mov, gri - violaceu, albastru - cenușiu pentru Pinot Gris și roz - sidefiu, roz-cenușiu pentru Traminer Roz, se produc vinuri liniștite, cu aspect cristalin, de nuanțe alb - gălbui, galben - pai până la roze, în funcție de alegerea vinificatorului se pot obține vinuri liniștite albe cât și vinuri roz.

Vinul liniștit orange din struguri albi - cu culoare atrăgătoare, de la galben - portocaliu până la chihlimbariu, cu o structură complexă, cu un buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mult mai bogat în taninuri decât vinurile liniștite albe.

Tehnologia de obținere a acestor vinuri - diferențiată de tehnologia obișnuită a vinurilor liniștite albe printr-un proces de macerare pe piele a mustului de struguri albi, cu perioada de macerare ce depinde de intensitatea colorantă pe care dorește vinificatorul să o imprime vinului obținut.

Practică enologică specifică

Vinul de gheață

Condițiile pedoclimatice din areal (cantitate mare de radiații solare, diferențe de temperatură între zi și noapte, cețuri târzii, umiditatea ridicată duc la acumulări mari de zaharuri în struguri, chiar supramaturare) sunt optime obținerii. Este un produs obținut fără îmbogățire, din struguri sănătoși, neatinși de boală sau de putregaiul nobil, ce sunt lăsați în vie să înghețe, consecutiv, câteva zile și culeși la sfârșitul lunii noiembrie-decembrie.

Dacă condițiile climatice nu permit înghețarea naturală a strugurilor în vie, fara că strugurii să fie afectați de mucegai, aceștea pot fi culeși manual în lădițe, menținuți la temperaturi negative în spații frigorifice.

Este cunoscut că strugurii de Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz și strugurii roșii de Pinot Noir sunt renumiți în DOP Murfatlar pentru acumulările mari de zaharuri și pentru profilul lor aromatic, ca atare aceste soiuri 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 aceștea sunt înghețați.

5.2. Producții maxime

1. *la maturitate deplină a recoltei - Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă*

15 000 kilograme de struguri pe hectar

2. *la maturitate deplină a recoltei -Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz*

15 000 kilograme de struguri pe hectar

3. *la maturitate deplină a recoltei - Muscat Ottonel, Pinoit noir, Syrah, Burgund mare*

14 300 kilograme de struguri pe hectar

4. *la maturitate deplină a recoltei - Chardonnay, Pinot gris*

13 600 kilograme de struguri pe hectar

5. *la maturitate deplină a recoltei - Cabernet Sauvignon*

12 900 kilograme de struguri pe hectar

6. *la maturitate deplină a recoltei - Mamaia*
12 000 kilograme de struguri pe hectar
7. *vin de gheață*
6 000 kilograme de struguri pe hectar
8. *la maturitate deplină a recoltei - Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă*
105 hectolitri pe hectar
9. *la maturitate deplină a recoltei - Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz*
105 hectolitri pe hectar
10. *la maturitate deplină a recoltei - Merlot, Fetească neagră*
105 hectolitri pe hectar
11. *la maturitate deplină a recoltei - Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare*
100 hectolitri pe hectar
12. *la maturitate deplină a recoltei - Chardonnay, Pinot gris*
95 hectolitri pe hectar
13. *la maturitate deplină a recoltei - Cabernet Sauvignon*
90 hectolitri pe hectar
14. *la maturitate deplină a recoltei - Mamaia*
84 hectolitri pe hectar
15. *vin de gheață*
18 hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Arealul delimitat pentru vinificarea, conditionarea și imbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată Murfatlar cuprinde următoarele localități situate în județul Constanța:

Denumire de origine controlată „Murfatlar”:

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

Subdenumire de origine „Medgidia” care poate însoți sau nu denumirea de origine controlată:

- Oras Medgidia - localități Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu - satele Castelu, Nisipari;
- Com. Cuza Vodă - satul Cuza Vodă;
- Com. Siliștea - satul Siliștea,
- Com. Tortoman - satul Tortoman;

- Com. Peștera - satele Peștera, Ivrinezu Mic.
 - Com. Mircea Vodă - satele Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Gherghina;
 - Com. Saligny - satele Saligny, Ștefan Cel Mare.
- Subdenumirea de origine „Cernavodă ” care poate insoti sau nu denumirea de origine controlată:
- Oras Cernavodă - com. Cernavodă
 - Com. Seimeni - satul Seimeni, Seimenii Mici;
 - Com. Rasova - satele Rasova, Cochirleni.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

- Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger
- Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto
- Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay
- Columna B
- Crâmpoșie B
- Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka
- Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii
- Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal
- Mamaia N
- Merlot N - Bigney rouge
- Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc
- Pinot Gris G - Affumé, Grauburgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
- Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir
- Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling
- Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
- Sauvignon B - Sauvignon verde
- Syrah N - Shiraz, Petit Syrah
- Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
- Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Detalii privind aria geografică*

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

Aici exista o cantitate mare de radiație solară, resurse helioterme bogate iar precipitațiile atmosferice însumează cantitățile medii cele mai reduse din țară. Solul, format în principal din calcar cochilifer, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calității vinurilor.

Toate condițiile oferite de mediul natural, cu precădere cele pedologice și helioterme sunt deosebit de favorabile culturii vitei-de-vie și obținerii de produse de calitate superioară. Deficitul de umiditate poate fi combătut printr-o bună organizare a sistemului de irigație.

Substratul geologic este constituit din loess și depozite loessiene, ce acopera calcarele și gresiile calcaroase mezozoice și terțiare ale platformei sud-dobrogene, respectiv materiale deluvio-coluviale.

Relieful este de tip tabular-structural, cu latitudini absolute de 100-130 m alcătuit predominant din calcare cretacice și sarmatiente așezate pe un fundal Precambrian și acoperite de o pătură groasă de 400 m de loess cuaternar. fragmentat de văi cu versanți puternic înclinați (15°-30°) de tip frunte de cueștă (versantul stâng al văii asimetrice Carasu) sau relativ simetrici 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 și secetoase, ierni moderate, primaveri timpurii și toamne târzii, ideale pentru maturarea și supramaturarea strugurilor. Potentialul helioteamic este printre cele mai ridicate din țară, exprimate prin radiație solară de 130 kcal/cm², insolația 2 220-2 300 ore, temperaturi pozitive 4 200°C/an.

Sub-climatul este influențat în principal de către Canalul Dunare-Marea Neagră care traversează podgoria pe direcția V-E prin reflectarea luminii solare și prin inerție termică transmisă zonelor limitrofe. Pantele Canalului Dunare-Marea Neagră și diferențele de temperatură dintre sol și masa de apă creează miscări de aer ce se suprapun cu miscarea vânturilor din Dobrogea de mijloc. Valorile medii anuale ale temperaturilor maxime zilnice se situează aproape de 0 grade C iarnă și în jurul valorii de 28 grade C vara.

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

8.2. *Detalii privind produsul*

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în DOP Murfatlar se pot obține vinuri de la seci la dulci, oferind o imagine a diversității calitative a producției de vinuri. Vinul cu denumire de origine controlată „Murfatlar” poate fi alb, roșu sau roz.

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

Vinurile roșii au un aspect limpede, cu luciu și o culoare roșu-rubiniu, violaceu intens. Gustul este corpulent iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs. În funcție de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, vinurile obținute pot purta mențiunile tradiționale permise de legislație (cule la maturitate deplină, cules târziu, cules la înobilarea boabelor).

Specificitatea vinului cu DOP 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 helioteamice 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.

8.3. *Interacțiune cauzală*

În arealul DOP 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.

Combinăția dintre climă (prospețime și coacere), sol (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice pe substrat loessic pentru un bun echilibru al nutrienților), cultivare (selectarea soiurilor, densitatea viței-de-vie, gestionarea frunzișului, decizii privind recoltarea), practicile oenologice și priceperea oenologului asigură: prospețimea și aroma plină, fructată a vinurilor albe și roze și taninurile blânde și aroma plină, catifelarea, vinurilor roșii.

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

8.4. Factori umani implicați

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 în perioada 9-17 d.C.

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

Și în evul mediu plantațiile viticole au continuat să constituie o mare și nepretuită bogăție a țărilor române, viticultorii și pivnicerii fiind considerați o categorie superioară de agricultori așa cum reiese din documentele timpului. Așa se explică și atenția deosebită pe care curțile domnești o acordau viei și preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile nelucrate.

Replantarea viței de vie în satul Viișoara este ca o răsplată pentru oamenii buni ai locului care vorbeau cu drag despre meseria nobilă de viticultor pe care nu au uitat-o și care se desfășura înainte de comunism; astfel satul Viișoara a redevenit în timp ceea ce a fost și anume: Satul dintre vii. Numele de Viișoara îi revine în anul 1926, până atunci numindu-se Valea Caceamac, denumire ce vine din vremurile în care Dobrogea se afla sub stăpânire otomană și, care în limba turcă suportă două traduceri diferite, după dialecte diferite.

După Primul Război Mondial, statul român ordonă reabilitarea drumurilor în întreaga țară dar mai ales în Dobrogea, devastată și purtând încă urmele însângerate ale violenței războiului. Odată cu această reabilitare este refăcut și drumul roman ce pleca de la cetatea Tomis (azi Constanța) și ducea la Tropaeum Traiani (Adamclisi). Drumul cel nou i-a făcut pe sătenii din Caceamac să se mute 2 km mai spre răsărit, de o parte și de alta a Drumului Roman. O perioadă, satul a și fost cunoscut ca Satul dintre Vii, de aici și numele nou Viișoara, de la prima îndeletnicire a sătenilor, cultivarea viței de vie.

În zona Murfatlar, în 1907 sunt plantate în scop experimental soiuri de viță-de-vie precum Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel din inițiativa a doi viticultori români, Gheorghe Nicolescu și Vasile Brezeanu. Rezultatele au fost extraordinare.

Pe lângă toate acestea, și soiuri autohtone românești sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selecționați și 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. În timp, înființarea Stațiunii de Cercetări Viticole Murfatlar în anul 1927 a permis extinderea substanțială a sortimentului varietal: Sauvigno, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon și Merlot.

9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine protejată Murfatlar poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol:

- a) pentru denumirea de origine controlată „MURFATLAR ”: BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHĂ, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;
- b) pentru subdenumirea de origine „MEDGIDIA ”: VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;
- c) pentru subdenumirea de origine „CERNAVODĂ ”: DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_murfatlar_modif_cf_cererii_683_19.04.2021_no_track_changes_4.pdf
