

<b>O.N.V.P.V.</b>
INTRARE Nr. 683.....
Ziua 19 Luna 06 Anul 2021

## ANEXA IV

### CERERE DE MODIFICARE

#### A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

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

(Se completează de către Comisie)

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 10

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului.....

(Se completează de către Comisie)

#### Intermediarul

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

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

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

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

Telefon, fax, e-mail 00 40 21 250 50 97, 00 40 21 250 50 98, 004 0752 100 990, office@onvpv.ro

#### Numele: MURFATLAR

- Denumirea de origine controlată (\*)

#### Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

- I. Aria geografică (\*)
- II. Soiurile de struguri de vinificație utilizate (\*)
- III. Altele (\*)

#### Modificări:

- Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (\*)
- Modificare standard (\*)

#### Explicarea modificării

##### I. Aria geografică

Se solicită introducerea și completarea arealului delimitat pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată Murfatlar cu Comuna Cobadin, sat Viișoara situate în județul Constanța, care să devină arie de producție delimitată pentru DOP Murfatlar.

Se solicită rectificarea privind arealul delimitat al denumirii prin arondarea localității (sat) Cuza Vodă care trebuie eliminat de la comuna Castelu și introdus la Comuna Cuza Vodă, întrucât prin reorganizare teritorială administrativă acest sat este un sat de reședință pentru comuna cu același nume.

În mod similar din reorganizare teritorial administrativă, este necesar să se realizeze și modificarea ariei geografice pentru sub-denumirea Medgidia, cu arondarea corectă a satelor Saligny și Ștefan Cel Mare la

Comuna Saligny și eliminarea lor de la Comuna Mircea Vodă acolo unde au fost inițial arondate tot pe criterii administrative, modificarea fiind necesară pentru punerea în conformitate cu realitatea administrativă.

### *Factori naturali*

**Comuna Cobadin, sat Viișoara** se află la granița cu localitățile Peștera și Ciocârlia, în partea de nord și cu Chirnogeni în partea de sud, localități ce sunt arondate arealului D.O.C. "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 complexă. Aceste caracteristici organoleptice sunt similare cu cele ale vinurilor liniștite cu D.O.C. "Murfatlar".

Replantarea viței de vie în satul Viișoara vine ca răsplată pentru oamenii buni ai locului, care acum nu mai sunt, dar care, vorbeau cu drag despre meseria nobilă de viticoltor pe care nu au uitat-o și care se desfașura înainte de comunism; astfel satul Viișoara a redevenit ceea ce a fost și anume: Satul dintre vii.

Numele de Viișoara îi revine în anul 1926. Până atunci s-a numit 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 al satului, Viișoara, de la prima îndeletnicire a sătenilor, cultivarea viței de vie.

Există două aspecte foarte importante legate de strugurele bun de la Cobadin și Viișoara care fac legătura cu arealul Murfatlar: terenurile și microclimatul. Plantațiile de viță de vie se regăsesc pe terenuri expoziționale, cele mai multe pe pantă și astfel au o expunere foarte bună la soare. Acești struguri sunt practic mângâiați de razele soarelui și astfel devin struguri de cea mai bună calitate. Omogenitatea vinurilor produse în localitățile Cobadin și Viișoara și identitatea comună (caracteristici organoleptice și fizico-chimice) cu vinurile produse în arealul delimitat "Murfatlar" reflectă caracterul tipic legat de teritoriu. Aceasta este rezultatul interacțiunii deosebite dintre factorii naturali și pricoperea dobândită, de-a lungul timpului, de comunitatea producătorilor din aceste localități.

Binecuvântată cu unul din cele mai potrivite amplasamente naturale, podgoria Murfatlar este așezată în sud-estul României, între Dunăre și Marea Neagră, în centrul podișului Dobrogei. 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 revărsă 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.

**Relief**ul întâlnit aici are un aspect tabular, cu altitudini cuprinse între 100-150 m alcătuit predominant din calcare cretacice și sarmatiene aşezate pe un fundal Precambrian și acoperite de o pătură groasă de 400 m de loess cuaternar.

**Solul** derivat din loess formează unul dintre cele mai productive pământuri de cultură, iar prin conținutul ridicat de carbonat de calciu pe care îl conține și, care este cel mai important element nutritiv din sol necesar viaței de vie, duce la creșterea, dezvoltarea și calitatea strugurilor, implicit la calitatea și complexitatea vinurilor liniștite obținute la Cobadin și Viișoara.

**Clima** este temperat-continențală, temperatura medie fiind de 11 grade C. Verile sunt calde și secetoase, iar iernile sunt reci cu viscole puternice datorită curenților continentali reci din nord-vestul și estul Europei. Valorile medii anuale ale temperaturilor maxime zilnice se situează aproape de 0 grade C iarna și în jurul valorii de 28 grade C vara.

Condițiile pedoclimatice întâlnite în perimetru localității Cobadin și Viișoara, descrise mai sus sunt identice cu cele din arealul delimitat D.O.C. "Murfatlar" ceea ce duc la obținerea de vinuri liniștite proaspete, cu arome diversificate, fructate ori florale, corporante, cu nuanțe specifice soiurilor aromatice care ating performanțele soiurilor cultivate și care redau potențialul viticol existent în arealul D.O.C. "Murfatlar" – vinuri liniștite tipice.

### *Factori umani*

Numerouse amfore descoperite în zona Scythia Minor, denumirea antică a Dobrogei atestă faptul că, încă din Antichitatea romană, Dobrogea – podgoria Murfatlar era o placă turnată a comerțului cu vin, situație menținută și în perioada coloniilor genoveze. Vinul obținut aici, era unul dintre produsele care făceau obiectul schimburilor comerciale dintre populația autohtonă și coloniile grecești de pe malul Mării Negre.

Mărturii scrise despre tradiția producării vinului în podgoria Murfatlar au fost lăsate și de faimosul poet latin Publius Ovidius Naso, care a trăit în exil în cetatea Tomis, situată pe malul Mării Negre, în perioada 9-17 d.H., fiind exilat de împăratul roman Augustus.

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

În arealul Murfatlar pentru atingerea calității vinurilor se practică o atență selecție a soiurilor iar pentru metodele de cultivare folosite se procedează la utilizarea maximă a luminii solare prin rărirea ciorchinilor precum și o gestionare eficientă a calității recoltei care semnifică verificarea nivelului de zahăr, a acidității și a aromelor. Practicile oenologice aplicate și îndemânarea oenologului, sunt un cumul de factori care împreună cu solul și clima permite producerea vinurilor de calitate D.O.C. "Murfatlar", vinurile rezultate sunt vinuri pline și fructate care pot fi recunoscute ușor, în special vinurile albe cu aromă de fructe bine coapte, de citrice, proaspete, vinurile roze și vinurile roșii cu taninuri blânde.

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

## **II. Soiurile de struguri de vinificatie**

Se solicită completarea caietului de sarcini pentru producerea vinului liniștit cu denumire de origine controlată Murfatlar cu noi soiuri de struguri de vinificație aflate în cultura arealului D.O.C.“Murfatlar”: Traminer Roz și Mamaia.

Despre Traminer Roz, nu putem spune că este un soi de strugure nou, el se cultivă în mai multe podgorii din România, doar că, în podgoria Murfatlar a atins în ultimii ani, complexitatea aromatică, expresivitatea și tipicitatea soiurilor consacrate din podgorie.

Datorită condițiilor pedoclimatice întâlnite în podgoria Murfatlar, determinante de calitatea solului și de radiațiile solare generoase fac ca strugurii de Traminer Roz să acumuleze cantități mari de zaharuri cu favorabilitate pentru creșterea calitativă a continutului de aromă specific soiului de Traminer Roz.

Vinul care se obține din strugurii de Traminer Roz este aromat, 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.

Soiul de struguri Mamaia este un soi de struguri mai nou, omologat în anul 1991, la SCDVV Murfatlar, obținut prin hibridarea sexuată a soiurilor Merlot x Babească Neagră, care se caracterizează prin acumulări mari de zaharuri (210 – 230 g/l), aciditate medie și intensitate colorantă bună.

Interacțiunea benefică dintre aria delimitată cu condiții climatice omogene, optime pentru producția viticolă (regim termic, umiditate, radiații solare), relief, sol (de tip cernoziomuri carbonatice pe substrate loessice) și soiul de struguri Mamaia se reflectă în calitatea vinului obținut (vin aromat, catifelat, plin, cu un gust ușor picant, lăsând impresia de mirodenii).

Introducerea celor două soiuri de struguri în arealul Murfatlar va conduce la extinderea gamei de produse ce poartă denumirea de origine controlată Murfatlar, urmărindu-se diversificarea producției de vinuri obținute în areal provenită din unele soiuri de vinificație autohtone adaptate în bune condiții climatului și implicit la consolidarea notorietății arealului Murfatlar.

Producția maximă la hecitar:

Soiul	CMD	CT	CIB
	kg/ha	kg/ha	kg/ha
Traminer Roz	15.000	13.600	10.000
Mamaia	12.000	10.600	-

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

Randamentul maxim în vin (hl/ha)

Soiul	CMD	CT	CIB
	hl/ha	hl/ha	hl/ha
Traminer Roz	105	95	70
Mamaia	84	74	-

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

### III. Altele

#### III.1.Tehnici de vinificare, tipuri de vinuri

##### Vinificare în alb a soiurilor roșii

Din dorința continuă de a satisface cele mai exigente cerințe ale consumatorilor, consumatori ce au devenit mai "sofisticatați" în arta degustării, implicit a consumării de vinuri liniștite, precum și din dorința vinificatorilor din areal de a veni cu ceva nou pe piața de vinuri, au diversificat tehnologia de obținere a vinurilor albe din struguri roșii, rezultatul fiind denumit "blanc de noirs".

Astfel, prin această tehnologie de vinificație în alb a strugurilor roșii s-a pus în valoare potențialul soiurilor de struguri roșii, obținându-se vinuri corporante, similare cu vinurile roșii, caracterizate printr-un gust fin, usor vegetal, elegant, cu note florale, fructate. Aciditatea le accentuează prospețimea, iar tonul mineral le face mai complexe.

##### Vinuri liniștite albe cu macerare

##### Vinul liniștit roze din struguri albi

După cum bine se știe strugurii din soiurile Pinot Gris, respectiv Traminer Roz au pielile 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 - pălărie la roze. În funcție de alegerea vinificatorului se pot obține atât vinuri liniștite albe, cât și vinuri liniștite roze.

##### Vinul liniștit orange din struguri albi

Se caracterizează printr-o culoare atrăgătoare, de la galben - portocaliu până la chihlimbariu, cu o structură complexă, cu un buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mult mai bogat în taninuri decât vinurile liniștite albe.

Tehnologia de obținere a acestor vinuri liniștite se diferențiază de tehnologia obișnuită de obținere a vinurilor liniștite albe printr-un proces de macerare pe pielile a mustului de struguri albi.

Perioada de macerare depinde de intensitatea colorantă pe care dorește vinificatorul să o imprime produsului finit.

În ultimii ani s-a vazut o evoluție în ceea ce privește educarea consumatorului de vinuri, vedem consumatori informați, interesați și chiar pasionați de vin, prin urmare vinificatorii din arealul D.O.C.“Murfatlar” s-au adaptat la noile tendințe ale consumatorului păstrând trendul de dezvoltare a segmentului premium de vinuri liniștite D.O.C.“Murfatlar” precum și la diversificarea categoriei de vinuri liniștite D.O.C.“Murfatlar”, așa cum au fost descrise mai sus.

### **Vinul de gheătă**

Condițiile pedoclimatice din arealul D.O.C.“Murfatlar”, caracterizat în principal prin cantitatea mare de radiații solare, diferențe de temperatură între zi și noapte, precum și ceteuri târziu sau umiditatea ridicată duc la acumulări mari de zaharuri în struguri, chiar supramaturare, fapt ce i-au indemnat pe vinificatorii locului catre vinul ce poate răsfăța simțurile, vinul de desert - vinul de gheătă.

Vinul de gheătă este rezultatul unui proces creativ complex și îndelungat în care vinificatorul își pune în valoare priceperea, iar strugurii D.O.C. “Murfatlar” își pun la bataie dulceața, aroma și culoarea.

Vinul de gheătă înseamnă un produs care este obținut fără îmbogățire, din struguri sănătoși, neatinși de boală sau de putregaiul nobil ce sunt lăsați în vie să înghețe, consecutiv, câteva zile și culeși la sfârșitul lunii noiembrie - începutul lunii decembrie.

Dacă condițiile climatice nu permit înghețarea naturală a strugurilor în vie, iar dacă sunt premise că strugurii ar fi afectați de mucegai, aceștea pot fi culeși manual, în lădițe și menținuți la temperaturi negative în spații frigorifice.

Este cunoscut faptul că strugurii albi de Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămaioasă Românească, Traminer Roz, precum și strugurii roșii de Pinot Noir sunt renumiți în podgoria 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 gheătă.

Prin deshidratare, înghețarea și dezghețarea boabelor de struguri în vie, natural, sau artificial, în spații frigorifice, se pierde apă și se măreste 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.

### ***III.2. Calitatea strugurilor la recoltare***

Se modifică Cap. VII din caietul de sarcini cu următorul text:

Strugurii destinați producției vinului cu denumire de origine controlată “Murfatlar” trebuie să fie sănătoși, culeși manual sau mecanizat și să aibă un conținut de zahar la recoltarea de:

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

### **III.3.Carakteristici analitice/organoletptice ale vinurilor**

Se modifică punctul b) de la Cap. XI din caietul de sarcini cu următoarele:

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

- Taria alcoolică dobândită de minim 11 % în volum;
  - Aciditatea totală (acid tartric) de minim 3,5 g/l;
  - Aciditatea volatilă nu poate depăși:
    - 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și rose; 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 volum egală sau mai mare de 13 % vol. pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă de pană la 1,3 g/l la vinurile albe și 1,5 g/l la vinurile roșii.
- Dioxid de sulf total:
    - 150 mg/l în vinurile roșii;
    - 200 mg/l în vinurile albe și rose;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză plus 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 rose;
  - 350 mg/l pentru vinuri provenite din denumirea de origine controlată "Murfatlar".
- În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză plus fructoză, vinurile pot fi:
    1. seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:
      - maximum 4,0 g/l; sau
      - maximum 9 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);
    2. demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:
      - maximum 12,0 g/l;
      - maximum 18 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);
    3. demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;
    4. dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45 g/l.

Vinurile liniștite cu denumire de origine controlată "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, îndrăznește prin expresie, aproape "exhibitioniste", cu o aciditate bine integrată și cu un volum alcoolic gliceric, ce transmite usoare 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 viață 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 scazută sau mai intensă, cu arome de fructe exotice, de citrice, cu gust proaspăt, revigorant, echilibrate, cu un post gust fructat.

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

**Vinurile de gheăță** 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

Vînul de gheăță 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.

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

Vînul de gheăță 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.

#### ***III.4. Tehnologii specifice tipurilor de vin***

Se modifică Cap. X din caietul de sarcini cu următoarele:

##### ***Vinificare in alb a strugurilor roșii***

Vinuri liniștite blanc de noirs se obțin respectând legislația vitivinicola în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

##### ***Obținere vinuri albe cu macerare***

Tehnologia de obținere a acestor vinuri liniștite se diferențiază de tehnologia obișnuită de obținere a vinurilor liniștite albe printr-un proces de macerare pe pielile a mustului de struguri albi.

Perioada de macerare depinde de intensitatea colorantă pe care dorește vinificatorul să o imprime produsului finit, de la galben – portocaliu până la chihlimbariu pentru vinurile orange sau nuanțe de roz pal pentru vinurile obținute din soiurile Pinot Gris sau Traminer Roz și nu în ultimul rând depinde de

caracterul olfactiv bine structurat, complex, cu un buchet aromatic proaspăt și expresiv, cu accente de nucă, miere, fagure, mult mai bogat în taninuri decât vinurile liniștite albe.

### ***Obținere vinuri roșii***

Vinurile liniștite roșii D.O.C. "Murfatlar" se obțin respectând legislația vitivinicola în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

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.

### ***Obținere vinuri de gheăță***

Condițiile pedoclimatice din arealul D.O.C. "Murfatlar", caracterizat în principal prin cantitatea mare de radiații solare, diferențe de temperatură între zi și noapte, precum și ceturi târzii sau umiditatea ridicată duc la acumulații mari de zaharuri în struguri, chiar supramaturare, fapt ce i-au îndemnat pe vinificatorii locului către vinul de gheăță. Este rezultatul unui proces creativ complex și îndelungat în care vinificatorul își pune în valoare pricoperea pe prelucrarea strugurilor necesari acestui tip de vin cu aromă și culoare.

Vinul de gheăță este obținut fără îmbogațire, din struguri sănătoși, neatinși de boală sau de putregaiul nobil, ce sunt lăsați în vie să înghețe, consecutiv, câteva zile și culeși la sfârșitul lunii noiembrie – începutul lunii decembrie.

Dacă condițiile climatice nu permit înghețarea naturală a strugurilor în vie, iar dacă sunt premise că strugurii ar fi afectați de mucegai, aceștea pot fi culeși manual, în lădițe și menținuți la temperaturi negative în spații frigorifice.

Prin deshidratarea, înghețarea și dezghețarea boabelor de struguri în vie, natural, sau artificial în spații frigorifice se pierde apă și se măreste 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 păstrează dacă presarea strugurilor se realizează când aceștea sunt înghețați.

Vinurile liniștite D.O.C. "Murfatlar" albe, roșii și roze pot fi cupajate doar cu vinuri liniștite D.O.C. "Murfatlar" obținând sortiment alb D.O.C. "Murfatlar", sortiment roșu D.O.C. "Murfatlar", sortiment roze D.O.C. "Murfatlar".

### ***III.5. Condiții de comercializare***

Se modifică Cap. XII din caietul de sarcini cu următoarele:

#### **Ambalare și prezentare**

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

- Îmbutelierea vinurilor liniștite D.O.C. "Murfatlar" se poate realiza în butelii de sticlă de capacitate: 100-187-250-375-500-750-1000-1.500-2.000-3.000 ml, în ambalaje multistrat sau bag in box cu capacitate de maxim 20 l. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în industria alimentară sau prin închidere filetată.
- Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată "Murfatlar" se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată "Murfatlar".

Înscrisurile de pe etichetele vinurilor liniștite D.O.C. "Murfatlar" vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabilă la data etichetării acestora.

### ***III.6. Mențiuni traditionale***

Se modifică Cap. XIII din caietul de sarcini cu următoarele:

Vinurile cu denumirea de origine controlată "Murfatlar" pot purta următoarele mențiuni traditionale:

- C.M.D. - cules la maturitatea deplină, C.T. - cules târziu și C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "Murfatlar";
- Rezervă - în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni;
- Vin de vinotecă - în cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 4 ani.
- Vin Tânăr - vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

### ***III.7. Declasarea vinurilor***

Se modifică Cap. XIV din caietul de sarcini cu următoarele:

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "Murfatlar" sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. 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 învecire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului cu D.O.C. "Murfatlar" la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Numele semnatarului: Trantu Panait

Semnatură: