

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului licoros cu denumire de origine controlată „MURFATLAR”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată „Murfatlar” se atribuie vinurilor licoroase obținute din strugurii produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor licoroase cu denumire de origine controlată „Murfatlar” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în zona CII conform Ordinului MAPDR nr. 645/2005 privind aprobarea încadrării regiunilor viticole românești în zonele viticole ale Uniunii Europene și condițiile aplicării corecțiilor de tărie alcoolică și de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate în diferite stadii de prelucrare.

Podgoria 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 Murfatlar se află în partea de sud-est a României, între Dunare și Marea Neagră, în centrul Podișului Dobrogei.

Sub aspect meteorologic, aici există o cantitate mare de radiație solară, resurse heliotermice 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 heliotermice sunt deosebit de favorabile culturii viței-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 întâlnit în cadrul podgoriei Murfatlar este constituit din loess și depozite loessiene, ce acoperă 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, 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 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, primăveri timpurii și toamne târzii, ideale pentru maturarea și supramaturarea strugurilor. Potențialul heliotermic este printre cele mai ridicate din țară, exprimat prin radiație solară de 130 kcal/cm², insolația 2220- 2300 ore, temperaturi pozitive 4200°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 crează mișcări de aer ce se suprapun cu mișcarea vânturilor din Dobrogea de mijloc.

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

Locuită din cele mai vechi timpuri de către geți și sciți, Scythia Minor – actuala Dobroge – a constituit tărâm roditor atât pentru cultivarea și evoluția soiurilor autohtone de viță de vie, cât și pentru schimburile comerciale pe care geto-dacii le făceau cu cele trei mari cetăți grecești – Histria, Tomis și Calatis – întemeiate după secolul VII î.e.n. pe malul Pontului Euxin, atrași fiind de bogăția țărmlui 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 ca a fost adus din Tracia.

Marturii 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 neprețuită bogăție a țărilor române, viticultorii și pivnicerii fiind considerați o categorie superioară de agricultori așa cum reiese din documentele timpului. Așa se explică și atenția deosebită pe care curțile domnești o acordau viei și preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile nelucrate.

În zona Murfatlar, în 1907 sunt plantate în scop experimental soiuri de viță-de-vie precum Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel și Folle Blanche, din inițiativa a doi viticultori români, Gheorghe Nicoleanu și Vasile Brezeanu. Rezultatele au fost extraordinare. Pe lângă toate acestea, și soiuri autohtone românești sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selectați 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.

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.

Informații despre calitatea și caracteristicile produsului: Vinul licoros cu denumire de origine controlată „Murfatlar” poate fi alb, roșu sau rose. Vinul alb este maturat pe parcursul a mai multor ani în butoaie de stejar, produsul final având o culoare aurie, cu o aromă de miere și o finețe rotundă a gustului. Vinul licoros de un roșu caramiziu are un gust discret de coacăze și afine, dulce dar în același timp tare. Și acesta din urmă este maturat în butoaie de stejar, pastrând caracteristicile soiurilor din care este produs. Vinul licoros rose este mai proaspăt, de un roz intens, prezintă însușiri pregnante de prospețime și fructuozitate, are un gust rafinat, însoțit de o nună de catifelare și onctuoșitate.

Interacțiunea cauzală: Specificitatea vinului licoros 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 maturitate a strugurilor și implicit 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. Solul, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calității vinurilor.

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

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor licoroase cu denumirea de origine controlată „Murfatlar” cuprinde următoarele localități situate în județul Constanța:

Denumire de origine „**MURFATLAR**”:

- Oraș Murfatlar - satele Murfatlar, Siminoc;
- Com. Valu lui Traian - satul Valu lui Traian;
- Com. Poarta Albă - satele Poarta Albă, Nazarcea;
- Oraș Ovidiu - Com. Ovidiu, satul Poiana;
- Com. Ciocârlia - satul Ciocârlia.

Subdenumire de origine „**MEDGIDIA**” care poate însoți sau nu denumirea de origine „MURFATLAR”:

- Oraș Medgidia - localități Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu - satele Castelu, Cuza Vodă, Nisipari;
- Com. Siliștea - satul Siliștea,
- Com. Tortoman - satul Tortoman;
- Com. Peștera - satele Peștera, Ivrinezu Mic.
- Com. Mircea Vodă - satele Mircea Vodă, Satu Nou, Tibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina;

Subdenumirea de origine „**CERNAVODĂ**” care poate însoți sau nu denumirea de origine „MURFATLAR”:

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

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor licoroase D.O.C. „Murfatlar” albe, roșii sau rose sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Muscat Ottonel, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon, Tămâioasă Românească
- **Soiuri roșii/rose:** Pinot Noir, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producția de struguri la hectar se va încadra în următoarele limite maxime:

- 11400 kg/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon;
- 12900 kg/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir;
- 13600 kg/ha pentru soiurile Sauvignon, Tămâioasă Românească, Merlot, Fetească Neagră.

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin se va încadra în următoarele limite maxime:

- 80 hl/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon;
- 90 hl/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir;
- 95 hl/ha pentru soiurile Sauvignon, Tămâioasă Românească, Merlot, Fetească Neagră.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri destinați producerii vinului materie primă pentru vinul licoros cu denumire de origine controlată „Murfatlar” trebuie să fie sănătoși, fără impurități, 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 204 g/l zahăr (un titru alcoolic natural de minim 12% volume).

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile licoroase cu D.O.C. 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 acestor 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 cramă.

Puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi.

Strugurii trebuie să aibă o stare bună de sănătate iar proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%.

Densitatea plantației este de minim 3330 butuci/ha (sau minim 75% din plante viabile din densitatea proiectată).

Irigarea este 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 (600-900 mc/ha).

Este obligatorie recoltarea în verde, reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „Murfatlar” se încadrează în zona viticolă C II.

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

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul licoros cu denumirea de origine controlată „Murfatlar” are o tărie alcoolică dobândită de minim 15% vol. și de maxim 22 % vol.

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

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de strugure care se dorește a fi vinificat, în funcție de conținutul de zahăruri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Recepția strugurilor la cramă se face atât cantitativ cât și calitativ.

Urmează descărcarea strugurilor în buncare cu snec, unde se realizează la suprafață un tratament enzimatic după care strugurii sunt transportați la desciorchinator - zdrobitor, de unde ciorchinii sunt evacuați cu ajutorul instalațiilor pneumatice, iar mustuiala este preluată de o pompă cu șurub și trecută printr-un răcitor în vederea răcirii mustuielii de la 15-35 grade C la 10-15 grade C, după care este împinsă de pompă către prese sau autovinificatoare. Pe traseul de transport al mustuielii se efectuează sulfitarea cu soluție de dioxid de sulf în flux continuu cu dozatoare automate, în funcție de starea de sănătate a strugurilor.

Pentru o mai bună extracție a substanțelor odorante din pielea se poate face o macerare de scurtă durată pe boștină.

Scurgerea mustuielii și presarea boștinei se realizează în prese de unde se obține prin scurgere gravitațională mustul ravac și mustul de presă, care se colectează separat.

Evacuarea tescovinei din prese se realizează în buncărele de inox cu snec colector central, care o transportă în exteriorul secției.

Deburarea mustului ravac și a mustului de presă se realizează în vase de vinificație prevăzute cu sistem de menținere a temperaturii (răcire), unde pot avea loc și tratamente cu enzime și dioxid de sulf, deburbarea durând 15-24 ore.

Burba rezultată este stocată pe soiuri în bazine de beton, în vederea filtrării.

Mustul limpede decantat precum și mustul filtrat este dirijat cu ajutorul pompelor în vase de vinificație.

În vasele de vinificație are loc fermentarea parțială a mustului de strugure. Stoparea fermentației se face prin adăugare de distilat de vin, care are o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 52% vol. și cel mult 86% vol., sau adăugare de alcool neutru de origine viticolă care are o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 96% vol.

Mustul de strugure parțial fermentat se cupajează cu vin învechit, vin obținut conform tehnologiei pentru vinuri DOC și/sau cu mistel. Vinul trebuie să prezinte minim 12% vol alcool dobândit.

Pentru corecția concentrației alcoolice se folosește distilat din vin, de minim 52% vol alcool, maxim 86% vol alcool sau alcool neutru de origine viticolă de minim 96% vol alcool, iar pentru corecția conținutului de zaharuri se folosește must concentrat.

Vinul licoros poate avea valori ale titrului alcoolic existent de minim 15%, dar nu mai mare de 22%, titru alcoolic volumic total de minim 17,5%.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LICOROASE D.O.C. „MURFATLAR” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

Vinurile licoroase cu D.O.C. „Murfatlar” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tăria alcoolică dobândită de minim 15 % vol și de maxim 22 % vol;
- titru alcoolic volumic total de minim 17,5% ;
- aciditate totală (acid tartric) de minim 3,5 g/l;
- aciditate volatilă:

- 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile licoroase albe și rose; sau
- 20 de miliechivalenți pe litru sau 1, 2 g/l acid acetic pentru vinurile licoroase roșii.

Vinurile licoroase care poartă denumirea de origine controlată Murfatlar pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă, datorită perioadei de maturare, de până la:

- 21.7 miliechivalenți pe litru sau 1,3 g/l acid acetic la vinurile licoroase albe și roze; sau
- 25 miliechivalenți pe litru sau 1,5 g/l acid acetic la vinurile licoroase roșii.
- extract sec nereducător: minim 17 g/l;
- dioxid de sulf total:
 - 150 mg/l, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este mai mic de 5 g/l;
 - 200 mg/l, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este mai mare de 5 g/l.

Vinul licoros alb se poate obține din următoarele soiuri de struguri: Muscat Ottonel, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon, Tămâioasă Românească.

Culoare: galben – auriu

Limpiditate: limpede, cristalin

Aroma: de fructe bine coapte și flori albe

Gust: echilibrat, cremos, lung, viguros, catifelat

Miros: cu buchet de învechire

Vinul licoros roșu se poate obține din următoarele soiuri de struguri: Pinot Noir, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

Culoare: roșie violacee cu tente cărămizii

Limpiditate: limpede, cristalin

Aroma: de fructe negre, cu tentă de maderizare

Gust: rafinat, catifelat, onctuos, viguros

Miros: cu buchet de învechire

Vinul licoros rose se poate obține din următoarele soiuri de struguri: Pinot Noir, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

Culoare: roz intens

Limpiditate: limpede, cristalin

Aroma: delicată, de mare finețe

Gust: rafinat, însoțit de o nuanță de catifelare și onctuositate

Miros: proaspăt, eterat.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor licoroase cu denumire de origine controlată „Murfatlar” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, cu capacitățile stabilite de legislația în vigoare.

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

2. În etichetarea vinurilor licoroase cu denumire de origine controlată „Murfatlar” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) denumirea categoriei de produs: vin licoros;
- b) denumirea de origine controlată „Murfatlar”;
- c) tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente și în volume;
- d) mențiunea „produs în România”;
- e) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- f) numele și adresa îmbuteliatorului/producătorului înscris cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă;
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- h) mențiunea “conține sulfiți”;
- i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

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

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- c) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- d) mențiuni care se referă la:

- istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor;
 - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
 - e) codul de bare al produsului;
 - f) simbolul comunitar ce indică denumirea de origine;
 - g) culoarea specifică;
 - h) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză.
4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea „conține sulfiți” □ Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.
5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. 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.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului Teritorial: Jud. Constanta, Loc. Cernavoda, Str. Unirii, Bl. M 9, Sc. 1, Ap. 3, e-mail: constanta@onvpv.ro, tel/fax: 0040 241 619 328.

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, exprimate în % vol.;
 - zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
 - aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
 - aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
 - dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.
- b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „Murfatlar”; 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, autoritatea de control (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.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru vinul licoros cu denumirea de origine controlată „Murfatlar”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.