C/2025/1479

6.3.2025

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

(C/2025/1479)

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

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Data comunicării: 10.12.2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

Modificarea ariei geografice delimitate în sensul lărgirii acesteia

Se modifică caietul de sarcini în ce privește modificarea arealului delimitat pentru obținerea vinurilor cu DOP Murfatlar care se extinde cu Comuna Aliman și satele componente Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile, comună situată în judetul Constanța, care să fie inclusă in aria de producție delimitată pentru categoriile de vinuri permise să se obțină în denumirea de origine controlată.

Situată în partea vestică a Podișului Cobadin din sudul Dobrogei, Comuna Aliman este aria geografică unde soiurile de struguri roșii desăvârșesc vinuri de calitate superioară cu un spectru larg de trăsături olfactive, intensitate colorantă interesantă, potențial expresiv, cu taninuri blânde si catifelate trăsături datorate solurilor bogate în calcar de tip rendzine scheletice și cernoziomice care se continuă din ariile Cernavodă, Rasova ori Seimeni, dând o alură de finețe vinurilor și culoare strălucitoare.

Comuna Aliman cu satele Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile este așezată în sud-vestul județului Constanța, la 44°15’ latitudine nordică și 27°40’ longitudine estică, având următoarele vecinătăți: la Nord Est - comuna Rasova (14 km), localitate ce se regăsește în aria delimitată DOC Murfatlar, la Sud – comuna Ion Corvin, la Est – comuna Adamclisi și la Vest – Fluviul Dunărea.

Condițiile pedoclimatice la care se adaugă și briza adusă de Dunăre, solul tip nisipos, radiațiile solare (in jur de 2 000-2 100 ore), energia luminoasă, care reprezintă principala sursă în sintetizarea substanțelor organice duc la concentrarea mare a zaharurilor în struguri, implicit în must, obținându-se vinuri pline și cu arome proaspete și cu tente vegetale, rotunde și catifelate, cu arome florale (flori de câmp) ori fructate (fructe de pădure bine coapte, citrice).

Se modifică Cap. III din caietul de sarcin si pct 6 din Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/Denumiri**

   Murfatlar

2. **Tip de indicație geografică**

   DOP – Denumire de origine protejată

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

3.1. *Codul nomenclaturii combinate*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ŞI OŢET

2204 - Vinuri din struguri proaspeţi, inclusiv vinurile îmbogăţite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziţia 2009

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile liniştite Murfatlar sunt corpolente, onctuoase, cele obţinute din soiuri albe aromate şi semiaromate au o pregnantă caracteristică imprimată de soiul din care provin, iar cele roşii conţin taninuri catifelate ce temperează asprimea şi astringenţa specifică soiurilor. Vinuri cu mult fruct copt (galben sau roşu), dense şi cărnoase, îndrăzneţe prin expresie, cu o aciditate bine integrată şi cu un volum alcoolic gliceric ce transmite uşoare senzaţii dulci vinului. Vinurile liniştite albe se caracterizează printr-o culoare galben-verzui până la galben-auriu, olfactiv vinurile au arome de fructe exotice, citrice, nuanţe florale de flori de viţă de vie, fân cosit, iasomie, salcâm. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructate, catifelate, iar prin învechire la unele soiuri aroma se transformă într-un buchet complex. Vinurile liniştite roze, de culoare roze-pal 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.

Caracteristici analitice generale

— Concentraţie 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 miliechivalenţi pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 350

2. *Caracteristicile analitice si organoleptice - vinuri roşii*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile liniştite roşii sunt catifelate, complexe, cu nuanţe ce variază de la roşu-rubiniu la roşu intens. Aromele identificate sunt cele de fructe roşii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, gustativ au corpolenţă, sunt ample, cu aciditate şi taninuri bine integrate. Prin învechire vinurile capătă nuanţe olfactive de condimente, ciocolată.

Caracteristici analitice generale

— Concentraţie 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 miliechivalenţi 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, caracterizandu-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.

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

4. *Caracteristicile analitice si organoleptice - vin spumant de calitate*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile spumante de calitate se remarcă prin eleganță, 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, brioche, pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată cu drojdia, peste 9 luni, amplificate de perlare fină, 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 fructat, 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.

Vinurile spumante de calitate albe au un buchet de arome de citrice și de fructe proaspete de vară: piersici, mere și pere verzi coapte de soarele ce bate blând peste vița-de-vie.

Parfumul vinului spumant de calitate roze este un amestec natural de flori, arome florale de salcâm și miere și fructe de pădure, coacăze și căpșuni sălbatice.

Buchet îmbietor care adună note de fructe roșii și negre, căpșuni, mure, coacăze, cireșe, prune uscate completate delicat de taninuri moi, catifelate întâlnim la vinurile spumante de calitate roșii.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: minimum 3,5 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,00

— 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): 185

5. *Caracteristicile analitice si organoleptice - vin spumant de calitate de tip aromat*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt complexe și expresive, cu note fructate (citrice, pere, nectarine,), florale (flori de portocal, flori de cireș, 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 efervescență 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, fructat și extrem de fin. Conține note subtile de dulceață de trandafir și iasomie.

Arome florale, fagure de miere, flori de cireș, flori de portocal și pară coaptă, cu gust proaspăt, cu textură cremoasă de note citrice (pomelo, portocale) întâlnim la vinul spumant de calitate de tip aromat Muscat Ottonel. Vinul are un perlaj fin și elegant, iar finalul efervescent accentuează notele florale și fructate.

Un perlaj intens cu arome plăcute de drojdie, flori de salcâm, busuioc, miere de albine întâlnim la vinul spumant de calitate de tip aromat Tămâioasă Românească. Gustul este complex, generos de pere și fragi de pădure, cu un post gust lung.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: minimum 3,0 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6,00

— 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): 185

6. *Caracteristicile analitice si organoleptice - vin petiant*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante prezintă extractivitate și o foarte bună aciditate. Au efervescență fină, perlaj vioi, persistent ce oferă note olfactive florale (flori de câmp, viță-de-vie, salcâm) ori fructate (mere verzi, pere, piersici, pepene galben, cireșe, căpșuni, 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.

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.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: minimum 1,0 bar și maximum 2,5 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 7,00

— 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): 235

5. **Practici enologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici oenologice

Practică enologică specifică

Vinificare în alb a soiurilor roşii

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

Vinuri liniştite albe cu macerare - vin roze din struguri albi

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

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

Tehnologia de obținere a acestor vinuri - diferențiata de tehnologia obişnuită a vinurilor liniştite albe printr-un proces de macerare pe pielițe a mustului de struguri albi, cu perioada de macerare ce depinde de intensitatea colorantă pe care doreşte vinificatorul să o imprime vinului obtinut.

2. Practici oenologice

Practică enologică specifică

Vinul de gheață

Condițiile pedoclimatice din areal (cantitate mare de radiații solare, diferențe de temperatură între zi şi noapte, cețuri târzii, umiditatea ridicată duc la acumulări mari de zaharuri în struguri, chiar supramaturare) sunt optime obtinerii. Este un produs obținut fără îmbogătire, din struguri sănătosi, neatinşi de boală sau de putregaiul nobil, ce sunt lăsați în vie sa înghețe, consecutiv, câteva zile şi culeşi la sfârşitul lunii noiembrie-decembrie.

Dacă condițiile climatice nu permit înghețarea naturală a strugurilor în vie, fara că strugurii să fie afectați de mucegai, aceştea pot fi culeşi 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 şi strugurii roşii de Pinot Noir sunt renumiți în DOP Murfatlar pentru acumulările mari de zaharuri şi pentru profilul lor aromatic, ca atare aceste soiuri pot fi vinificate în vederea obținerii vinului de gheață.

Prin deshidratare, înghețarea şi dezghețarea boabelor de struguri în vie, natural, sau artificial, în spații frigorifice, se pierde apa şi se măreste concentrația de zaharuri. Din cauza înghețului şi dezghețului, strugurii capătă arome de miere, caise, mango, citrice, smochine, zmeură, fragi, strâng în ei mai multă dulceață şi aromă pe care şi le pastrează dacă presarea strugurilor se realizează când aceştea sunt înghețați.

3. Practici oenologice

Practică enologică specifică

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 spumante 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.

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

16. vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante

15 000 kilograme de struguri pe hectar

17. vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante

105 hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Arealul delimitat pentru producerea categoriilro de vinuri cu denumirea de origine controlată Murfatla cuprinde localitățile situate in judetul Constanta:

Denumire de origine controlata „MURFATLAR":

— Oraș Murfatlar - localitate componentă Murfatlar, sat Siminoc;

— Satul Valu lui Traian, localitatea componentă a comunei Valu lui Traian;

— Comuna Poarta Albă - sat Poarta Albă, sat Nazarcea;

— Oraș Ovidiu - localitate componentă Ovidiu, sat Poiana;

— Satul Ciocârlia, localitatea componentă a comunei Ciocârlia.

— Comuna Cobadin - sat Viișoara.

— Subdenumire de origine „MEDGIDIA**"** care poate insoti sau nu denumirea de origine controlata „MURFATLAR":

— Municipiul Medgidia - localități componente Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— Comuna Castelu - sat Castelu, sat Nisipari;

— Satul Cuza Vodă, localitatea componentă a comunei Cuza Vodă;

— Satul Siliştea, localitatea componentă a comunei Siliștea;

— Comuna Tortoman - sat Tortoman, localitatea componentă a comunei Tortoman;

— Comuna Peştera - sat Peştera, 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 insoti sau nu denumirea de origine controlata„MURFATLAR":

— Oraș Cernavodă - comuna Cernavodă;

— Comuna Seimeni - sat Seimeni, sat Seimenii Mici;

— Comuna Rasova - sat Rasova, sat Cochirleni.

— Comuna Aliman - sat Aliman, sat Dunăreni, sat Vlahii, sat Floriile.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoşie B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé,Grau Burgunder,Grauburgunder,Grauer Mönch,Pinot cendré,Pinot Grigio,Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova,Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Detalii privind arealul geografic*

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

Aici exista o cantitate mare de radiatie solara, resurse heliotermice bogate iar precipitatiile atmosferice insumeaza cantitatile 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 heliotermice 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 este constituit din loess si depozite loessiene, ce acopera calcarele si gresiile calcaroase mezozoice si tertiare 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 şi sarmatiente aşezate pe un fundal Precambrian şi acoperite de o pătură groasă de 400 m de loess cuaternar. fragmentat de văi cu versanţi puternic înclinaţi (15°-30°) de tip frunte de cuestă (versantul stâng al văii asimetrice Carasu) sau relativ simetrici de tip canion, afectaţi de intense procese de pantă, local stăvilite prin terasări şi 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 2 220-2 300 ore, temperaturi pozitive 4 200 oC/an.

Sub-climatul este influentat in principal de catre Canalul Dunăre-Marea Neagră care traverseaza podgoria pe directia V-E prin reflectarea luminii solare si prin inertie termica transmisa zonelor limitrofe. Pantele Canalului Dunare-Marea Neagra si diferentele de temperatura dintre sol si masa de apa creaza miscari de aer ce se suprapun cu miscarea vanturilor din Dobrogea de mijloc. Valorile medii anuale ale temperaturilor maxime zilnice se situează aproape de 0 grade C iarna şi în jurul valorii de 28 grade C vara.

Solurile reprezentative sunt molisolurile cernoziomice de stepa (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice) pe substrate loessice, rendzine tipice si litice, regosoluri si erodisoluri pe pante puternic degradate natural sau antropozoogen.

8.2. *Detalii privind produsul*

În funcție de soi, de condițiile anului şi 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, roşu sau rose.

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

Vinurile roşii au un aspect limpede, cu luciu şi o culoare roşu-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 pemise 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 heliotermice dintre cele mai ridicate din țară şi un regim scăzut de precipitații. Aceşti factori contribuie la o mai bună maturare a strugurilor şi 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.

Vinurile spumante de calitate/vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt extractive, cu structură echilibrată, cu personalitate proprie 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 fructate cel mai adesea, bine exprimate, cu echilibru perfect între aciditate, alcool și zahăr. Au efervescență fină, perlaj vioi, persistent ce oferă note olfactive florale (flori de câmp, de viță-de-vie, salcâm) ori fructate (mere verzi, pere, piersici, pepene galben, cireșe, căpșuni, 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.

8.3. *Interacțiune cauzală*

Combinația dintre climă (răcoroasă și favorabilă coacerii strugurilor), sol (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice pe substraturi loessice pentru un bun echilibru al nutrienților), metode de cultivare (selectarea soiurilor, densitatea viței-de-vie, gestionarea frunzișului, decizii privind recoltarea), practicile oenologice și priceperea oenologului asigură: prospețimea și un buchetul plin, fructat al vinurilor albe și roze și taninurile blânde și buchetul plin, catifelat, al 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 permițând concentrarea darurilor pământului, apei și soarelui în picătura de chihlimbar sau de rubin ce reprezintă sursa de desfătare a întregii omeniri.

Altitudinile plantațiilor variază între 50-80 m. Bilanțul termic global înregistrează valori de 4 2000C – suma gradelor de temperatură, din care numai în perioada de vegetație a viței de vie însumându-se 3 5000C.

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, căpșuni bine coapte) și o aromă intensă de mosc cu note de miere și de dulcețuri 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 extractive, cu structură echilibrată, cu personalitate proprie și a unor vinuri spumante de calitate de tip aromat caracterizate prin arome florale de salcâm și miere, gust fructat, de citrice.

Influența oenoclimatului (contrast pronunțat dintre iarnă și vară, veri foarte călduroase, toamne lungi, ploi rare și neuniforme) imprimă vinurilor petiante arome varietale, bine exprimate, un echilibru perfect între aciditate, alcool și zahăr. Olfactiv au arome fructate (fructe exotice) și florale (flori de viță-de-vie, salcâm). La vinurile petiante roze / roșii întâlnim arome de fructe de pădure (afine, zmeură, mure), prune, cireșe.

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, iar 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 pe care curțile domnești o acordau viei și preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile nelucrate.

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 Nicoleanu și Vasile Brezeanu.

Pe lângă toate acestea și soiurile autohtone sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selecționate și dezvoltate în institute experimentale de cercetări 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: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon și Merlot.

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 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, 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.

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

Conditii 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 și cu una din următoarele denumiri de plai viticol (acesta este nume al unei subunități geografice care este mai restrânsă decât zona care determină DOP):

a) pentru denumirea de origine controlată Murfatlar: denumiri precum BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, 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, ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

Aceasta întrucât prin legislația vitivinicolă națională în vigoare poate să fie utilizată ca o indicație facultativă în etichetarea vinului și numele unei subunități geografice care este mai restrânsă decât zona care determină DOP.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_murfatlar_modif_cf_cererii_1548_12.08.2024_no_track_changes_0.pdf