

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Murfatlar (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR ȘI COMERȚIANȚILOR DE VINURI CU DENUMIRE DE ORIGINE MURFATLAR
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociație profesională înregistrată în baza O.G. 26/2000, compusa din producători viticoli, persoane juridice, care detine aproximativ 3200 ha.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	1 Murfatlar 905100 Murfatlar România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 241 706850
<i>Fax:</i>	0040 241 706862
<i>E-mail(uri):</i>	office@murfatlar.com

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet_sarcini_licoros_DOC_Murfatlar.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005, M Of 726/10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Murfatlar (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

3. Vin licoros

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Caracteristici analitice si organoleptice**

<i>Caracteristici analitice:</i>
- 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 poarta denumirea de origine controlata Murfatlar pot avea derogari in ceea ce priveste limitele de aciditate volatila, datorita perioadei de maturare, de pana la: - 21.7 miliechivalenți pe litru sau 1,3 g/l acid acetic la vinurile licoroase albe si roze; sau - 25 miliechivalenți pe litru sau 1,5 g/l acid acetic la vinurile licoroase rosii. - extract sec nereducător: minim 17 g/l;

- dioxid de sulf total:
-150 mg/l, în cazul în care conținutul de zahar rezidul este mai mic de 5 g/l;
-200 mg/l, în cazul în care conținutul de zahar rezidul este mai mare de 5 g/l.

Caracteristici organoleptice:

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

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.

3. *TERMENI TRADIȚIONALI*

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)

b. Punctul b)

4. *PRACTICI DE VINIFICARE*

a. Practici oenologice

Practici oenologice

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Restricție relevantă privind producerea vinurilor
<i>Descrierea practicii:</i>	
Mustul de strugure partial 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.	

b. Producții maxime**Productia de struguri (kg/ha)**

<i>Producție maximă:</i>
- 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.

Randamentul in vin (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>
- 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.

5. ZONĂ DELIMITATĂ

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.

a. Zona NUTS

RO223	Constanta
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

Numărul de hărți anexate:	0
---------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE

a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație

12. Tamâioasă românească
10. Fetească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
03. Merlot

b. Soiuri de struguri de vinificare OIV

Pinot Gris G
Chardonnay B
Pinot Noir N

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legatura cu aria delimitata

Detalii privind zona geografică:

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 simetrice de tip canion, afectați de intense procese de pantă, local stăvilite prin terasări și alte măsuri antropice antierozionale în vederea valorificării agricole (îndeosebi viticole).

Climatul este de tip continental, cu veri toride 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 substrate loessice, rendzine tipice și litice, regosoluri și erodisoluri pe pante puternic degradate natural sau antropozoogen.

Detalii privind produsul:

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, păstrând 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 onctuositate.

Interacțiune 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.

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 țărmului dobrogean al Mării Negre. Aici au apărut cele mai vechi scrieri despre vie și vin din România, vinul fiind unul dintre produsele ce au stat la baza dezvoltării comerțului între cele două culturi, vinurile obținute în Dacia fiind astfel transportate în multe țări, ajungând chiar până în Egipt, ducând cu ele și faima acestor locuri. Herodot a descris multe obiceiuri ale geto-dacilor, printre care și folosirea vinului în anumite ritualuri. Chiar și Dionysos, zeul viticulturii și al vinului la greci, se spune 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 afirma 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).

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Conditii de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fara dispozitii suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE

--

3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1030
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Murfatlar urmată sau nu de Medgidia
Murfatlar urmată sau nu de Cernavodă