Ref. Ares(2013)3067905 - 17/09/2013

CAIET DE SARCINI

pentru producerea si comercializarea vinului cu denumire de origine controlata

”Murfatlar”

I. DEFINIŢIE

Vinul cu denumire de origine controlata „Murfatlar” este produsul care se obtine numai in perimetrul podgoriei Murfatlar, delimitata geografic conform legislatiei in vigoare.
Denumirea de origine controlata „Murfatlar” se atribuie vinurilor obtinute din struguri produsi in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlata „Murfatlar” este asigurata in primul rand de clima si solul regiunii. Conditiile naturale intalnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivarii vitei-de-vie, intreaga zona fiind incadrata in categoria CII conform Ordinului 645/2005 privind aprobarea incadrarii regiunilor viticole romanesti in zonele viticole ale Uniunii Europene si conditiile aplicarii corectiilor de tarie alcoolica si de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate in diferite stadii de prelucrare.
Podgoria Murfatlar este situată în platoul Dobrogei de Sud, de o parte şi de alta a văii Carasu şi a paralelei de 44º15’ latitudine nordică. Ca aşezare geografică, podgoria Murfatlar se află în partea de sud-est a României, între Dunare şi Marea Neagră, în centrul Podişului Dobrogei.

Sub aspect meteorologic, 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 intalnit in cadrul podgoriei Murfatlar 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, rar, dar adânc, fragmentat de văi cu versanţi puternic înclinaţi (15º-30º) 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/cm^2, insolatia 2220-2300 ore, temperaturi pozitive 4200^{o}C/an.
Sub-climatul este influentat in principal de catre Canalul Dunare-Marea Neagra 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.

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.
Locuită din cele mai vechi timpuri de către geţi şi sciţi, Scythia Minor – actuala Dobroge – a constituit tărâm roditor atât pentru cultivarea şi evoluţia soiurilor autohtone de viţă de vie, cât şi pentru schimburile comerciale pe care geto-dacii le făceau cu cele trei mari cetăţi greceşti – Histria, Tomis şi Calatis – întemeiate după secolul VII î.e.n. pe malul Pontului Euxin, atraşi fiind de bogăţia ţărmului dobrogean al Mării Negre. Aici au apărut cele mai vechi scrieri despre vie şi vin din România, vinul fiind unul dintre produsele ce au stat la baza dezvoltării comerţului între cele două culturi, vinurile obţinute în Dacia fiind astfel transportate în multe ţări, ajungând chiar până în Egipt, ducând cu ele şi faima acestor locuri. Herodot a descris multe obiceiuri ale geto-dacilor, printre care şi folosirea vinului în anumite ritualuri. Chiar şi Dionysos, zeul viticulturii şi al vinului la greci, se spune ca a fost adus din Tracia.
Mărturii scrise despre tradiţia producerii vinului la Murfatlar au fost lăsate şi 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 şi religioase găsite în zonă apar personaje mitice încoronate cu lăstari şi struguri, cele mai multe demonstrând cultul lui Dionysos" (Bacchus).
Şi în evul mediu plantaţiile viticole au continuat să constituie o mare şi nepretuită bogaţie a tărilor române, viticultorii şi pivnicerii fiind consideraţi o categorie superioară de agricultori aşa cum reiese din documentele timpului. Aşa se explică şi atenţia deosebită pe care curţile domneşti o acordau viei şi preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile nelucrate.
În zona Murfatlar, în 1907 sunt plantate în scop experimental soiuri de viţă-de-vie precum Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel şi Folle Blanche din iniţiativa a doi viticultori români, Gheorghe Nicoleanu şi Vasile Brezeanu. Rezultatele au fost extraordinare. Pe lângă toate acestea, şi soiuri autohtone româneşti sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selectionaţi şi dezvoltaţi în institute experimentale de cercetări hibrizi viguroşi şi cu potenţial calitativ ridicat din altoi de soiuri româneşti, 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 şi aromă.
Apariţia Staţiunii de Cercetări Viticole Murfatlar în anul 1927 a permis extinderea substanţială a sortimentului varietal: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon şi Merlot.
Institutul de Cercetări Agronomice al României (I.C.A.R.), înfiinţat în anul 1929, prin Secţia de Viticultură şi Horticultură, creată în 1936, realizează la Murfatlar, în 1939, primele plantaţii comparative, din 10 soiuri pentru vin şi 10 pentru struguri de masă. Acestea au constituit, dealtfel, baza materială de început a Staţiunii de Cercetare şi Producţie Viti-Vinicolă Murfatlar, înfiinţată în anul 1943. Cu timpul, podgoria intră în competiţie cu cele mai reprezentative podgorii ale ţării iar vinurile de Murfatlar îşi etalează calitatea, obţinând numeroase distincţii şi aprecieri.

În funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în denumirea de origine Murfatlar se pot obţine vinuri de la seci la dulci, oferind o imagine a diversităţii calitative a producţiei 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 funcţie de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, vinurile obţinute pot purta menţiunile tradiţionale: C.M.D. (cules la maturitatea deplină), C.T. (cules târziu) şi C.I.B. (cules la înnobilarea boabelor).

Specificitatea vinului cu denumire de origine controlată „Murfatlar" provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs. Aceste caracteristici sunt legate de soiurile de viţă-de-vie care beneficiază de o cantitate mare de radiaţie solară, resurse heliotermice dintre cele mai ridicate din ţară şi un regim scăzut de precipitaţii. Aceşti factori contribuie la o mai bună maturare a strugurilor şi implicit la obţinerea unui must bogat în zahăr. Influenţa mării se face simţită în acest areal, aceasta acţionând favorabil în special toamna, având rol de regulator termic. La Cernavodă intervine influenţa Dunării, bine exprimată în special în plantaţiile din apropierea acesteia. Solul, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calităţii vinurilor.

Urmatoarele categorii de vinuri pot purta denumire de origine controlata „Murfatlar":
-vin;
-vin spumant;
-vin petiant;
-vin licoros.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „Murfatlar"

1. Arealul delimitat pentru vinificarea, conditionarea si imbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlata „Murfatlar" cuprinde urmatoarele localitati situate in judetul Constanta:

Denumire de origine controlata "**MURFATLAR**":

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

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

- Oras Medgidia	- localitati Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu	- satele Castelu, Cuza Voda, Nisipari;
- Com. Siliştea	- satul Siliştea,
- Com. Tortoman	- satul Tortoman;
- Com. Peştera	- satele Peştera, Ivrinezu Mic.
- Com. Mircea Vodă	- satele Mircea Vodă, Satu Nou, Ţibrinu, Saligny, Ştefan cel Mare, Gherghina;

Subdenumirea de origine "**CERNAVODĂ**" care poate insoti sau nu denumirea de origine controlata"MURFATLAR":

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

2. Denumirea de origine controlata "Murfatlar" poate fi completata, in functie de interesul producatorilor, cu una din urmatoarele denumiri de plai viticol:

a) Pentru denumirea de origine controlata *"***MURFATLAR**": BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROŞIE, NAZARCEA;
b) Pentru subdenumirea de origine "**MEDGIDIA**": VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIŞTEA, ŢIBRINU;
c) Pentru subdenumirea de origine "**CERNAVODĂ**": DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obtinerea vinurilor cu denumire de origine controlata „Murfatlar" sunt urmatoarele:

- Soiuri albe:

- D.O.C.-C.M.D.: Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin), Fetească regală, Fetească albă, Tămâioaăa românească, Crâmpoşie, Columna, Sortiment alb (care provine din diferite asamblari, din soiurile mentionate);
- D.O.C.-C.T.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Tămâioaăa românească , Crâmpoşie, Columna, Sortiment Alb (care provine din diferite asamblari, din soiurile albe mentionate);
- D.O.C.-C.I.B.: Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămâioaăa românească , Sortiment Alb (care provine din diferite asamblari, din soiurile albe mentionate).

- Soiuri rosii:

- D.O.C.-C.M.D.: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească neagră, Sortiment Roşu, Syrah, Burgund mare, Sortiment Roze (care provine din diferite asamblari, din soiurile mentionate);
- D.O.C.-C.T.: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească neagră, Sortiment Roşu, Syrah, Burgund mare, Sortiment Roze (care provine din diferite asamblari, din soiurile mentionate);
- D.O.C.-C.I.B.: Pinot noir.

V. PRODUCŢIA MAXIMĂ DE STRUGURI (q/ha)

Soiul	**C.M.D**	**C.T.**	**C.I.B.**
	q/ha	**q/ha**	**q/ha**
Chardonnay	136	114	86
Pinot gris	136	114	86
Muscat Ottonel	143	129	100
Sauvignon	150	136	-
Riesling varietal	150	-	-

Cabernet Sauvignon	129	114	-
Merlot	150	136	-
Pinot noir	143	129	93
Fetească neagră	150	136	-
Syrah	143	129	-
Burgund mare	143	129	
Feteascaă regală	150	-	-
Fetească albă	150	-	-
Tămâioasă românească	150	136	100
Crâmpoşie	150	136	-
Columna	150	136	-

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Soiul	**C.M.D.**	**C.T.**	**C.I.B.**
	hl/ha	**hl/ha**	**hl/ha**
Chardonnay	95	80	60
Pinot gris	95	80	60
Muscat Ottonel	100	90	70
Sauvignon	105	95	-
Riesling varietal	105	-	-
Cabernet Sauvignon	90	80	-
Merlot	105	95	-
Pinot noir	100	90	65
Fetească neagră	105	95	-
Syrah	100	90	-

Burgund mare	100	90	-
Fetească regală	105	-	-
Fetească albă	105	-	-
Tămâioasă românească	105	95	70
Crâmpoşie	105	95	-
Columna	105	95	-

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri destinati producerii vinului materie prima pentru vinul cu denumire de origine controlata "Murfatlar" trebuie sa fie sanatosi, culesi la maturitatea deplina.
Este necesar sa fie introdusi cat mai urgent in procesul de fabricatie.
Continutul de zahar la recoltare trebuie sa fie de minim 187 g/l.

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantatiile din care se obtin vinurile cu denumire de origine controlata trebuie sa aiba o puritate de soi de cel putin 80%. Butucii-impuritati din aceste plantatii vor face parte numai din soiuri apartinand speciei Vitis vinifera, iar strugurii altor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce sta la baza producerii vinului pentru care se acorda denumirea de origine.
Verificarea conditiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia receptionarii strugurilor la crama.
- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifica cu denumire de soi;
- o stare buna de sanatate - proportia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- densitatea plantatiei: minim 3300 plante/ha;
- irigarea: admisa numai in anii secetosi, cu notificarea O.N.V.P.V, atunci cand continutul apei in sol pe adancimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400 - 600 mc/ha);
- recoltarea in verde - reducerea numarului de ciorchini la intrarea in parga cand productia potentiala depaseste limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru D.O.C.-CIB.
Fertilizarea se va realiza prin aplicare de ingrasaminte organice o data la 4-5 ani precum si prin administrarea de ingrasaminte chimice in doze moderate (fertilizarea cu azot in doza de maximum 75 kg/ha etc.).
In plantatii se va asigura o protectie fitosanitara eficienta pentru realizarea unei stari de buna sanatate a recoltei. In toti anii se recomanda aplicarea desfrunzitului partial.

IX. PRACTICILE ŞI TRATAMENTELE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlata „Murfatlar" se incadreaza in zona viticola **C II.**

Vinurile produse in acest areal au caracteristici specifice si o reputatie ce poate fi atribuita numai acestei zone.
Strugurii provin in proportie de 100% din aceasta arie geografica.
Vinul produs in arealul delimitat Murfatlar are o tărie alcoolică dobandita de minim 11 % vol. si o tarie alcoolica totala de maxim 15 % vol.
A) tratamentele oenologice care se utilizeaza pentru strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat, mustul de struguri partial fermentat extras din struguri stafiditi, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat inca in fermentatie sunt:
1. Aerarea;
2. Tratamentele termice;
3. Centrifugarea si filtrarea cu sau fara agent de filtrare inert. In eventualitatea utilizarii unui agent, acesta nu trebuie sa lase reziduuri nedorite in produsul tratat – pamant de de diatomita – Kieselguhr;
4. Folosirea anhidridei carbonice, denumita si dioxid de carbon si in combinatie cu scopul de a crea o atmosfera inerta si de a manipula produsul in lipsa aerului;
5. Utilizarea de levuri de vinificare uscate sau in suspensie alcoolica, numai pentru strugurii proaspeti, must de struguri, must de struguri partial fermentat si pentru a doua fermentatie alcoolica a tuturor categoriilor de vinuri spumante;
6.Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltarii levurilor, a uneia sau mai multora dintre urmatoarele substante, eventual completate cu un mediu inert de celuloza microcristalina:

-adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu, numai pentru strugurii proaspeti, must de struguri, must de struguri partial fermentat, pentru a doua fermentatie alcoolica a tuturor categoriilor de vinuri spumante, in limita respectiva de utilizare de 1 g/l (exprimata in saruri) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentatie a vinurilor spumante;

-adaosul de diclorhidrat de tiamina, numai pentru strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat si pentru a doua fermentatie alcoolica a tuturor categoriilor de vinuri spumante, in limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimata in tiamina) pentru fiecare tratament;

7. Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumita si dioxid de sulf, a metabisulfitului de potasiu, denumit si disulfit de potasiu sau pirosulfit de potasiu;
8. Tratamentul cu carbune de uz oenologic, numai pentru musturile si vinurile noi aflate inca in fermentatie si pentru vinurile albe, in limita de utilizare de maxim 100 g de produs uscat per hl;
9. Limpezirea cu ajutorul uneia sau mai multora dintre urmatoarele substante de uz oenologic: gelatina alimentara, tanin, enzime pectolitice;
10. Utilizarea acidului sorbic sub forma sorbat de potasiu, cantitatea maxima de acid sorbic in produsul tratat introdus pe piata este de 200 mg/l;
11. Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malil, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidifiere. Conditiile si limitele sunt prevazute la literele C si D din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 si la articolele 11 si 13 din R(CE) 606/2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a R(CE) 479/2008 in privinta categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice si a restrictiilor care se aplica acestora. Utilizarea, pentru dezacidifiere, a uneia sau mai multora dintre urmatoarele substante: tartrat neutru de potasiu, bicarbonat de potasiu, carbonat de calciu, tartrat de calciu, acid L(+) tartric, preparat omogen de acid tartric si carbonat de calciu in proportii echivalente;
12. Utilizarea de polivinilpolipirolidon in limita de utilizare de 80 g/hl;
13. Utilizarea bacteriilor lactice;
14. Adaosul de acid L-ascorbic, cantitatea maxima continuta in vinul tratat introdus pe piata este de 250 mg/l;

15. Barbotarea cu argon sau azot;
16. Adaosul de anhidrida carbonica. Pentru vinurile linistite, cantitatea maxima de anhidrida carbonica in vinul tratat introdus pe piata este de 3 g/l iar suprapresiunea creata de anhidrida carbonica trebuie sa fie < 1 bar, la temperatura de 20 °C;
17. Adaosul de acid citric in vederea stabilizarii vinului. Cantitatea maxima in vinul tratat introdus pe piata este de 1 g/l;
18. Adaosul de taninuri;
19. Tratarea: vinurilor albe, rosii si roze cu ferocianura de potasiu;
20. Adaosul de acid metatartric;
21. Utilizarea sulfatului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului, in limita de utilizare de 1 g/hl si cu conditia ca produsul tratat sa nu contina mai mult de 1 mg/l de cupru;
22. Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizarii tartrice si proteice a vinurilor;
23. Utilizarea de bucati de lemn de stejar la producerea si maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeti si a musturilor de struguri, in conditiile prevazute in apendicele 9 din R(CE) 606/2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a R(CE) 479/2008 in privinta categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice si a restrictiilor care se aplica acestora.
Bucatile din lemn de stejar se utilizeaza la fabricarea si maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeti si a musturilor de struguri, precum si pentru a transmite vinului anumiti constituenti proveniti din lemnul de stejar.
Bucatile de lemn provin exclusiv din speciile de Quercus si sunt lasate in stare naturala sau incalzite la o temperatura scazuta, medie sau mare, insa nu trebuie sa fie supuse unei combustii, nu trebuie sa fie carbonizate sau friabile la atingere si nici nu trebuie sa fie supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decat incalzirea. Nu se adauga nici un produs cu scopul de a le intensifica aroma naturala sau compusii fenolici extractibili.
Dimensiunile particulelor de lemn trebuie sa fie de asa natura incat cel putin 95 % din greutate sa fie retinute de o sita cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).
Bucatile de lemn de stejar nu trebuie sa degaje substante in concentratii care ar putea prezenta riscuri pentru sanatatea oamenilor
B) Practicile oenologice care se utilizeaza pentru strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat, mustul de struguri partial fermentat extras din struguri stafiditi, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat inca in fermentatie sunt:
a) Acidificare si dezacidificare
Strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat, vinul nou aflat inca in fermentatie si vinul pot face obiectul unei acidificare sau al unei dezacidificari.
Acidificarea musturilor se face in anii deficitari la soiurile care nu se incadreaza in aciditatea minima conform normelor europene.
Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri partial fermentat, vinului nou aflat inca in fermentatie se poate face doar pana la limita maxima de 1,5 g/l, exprimata in acid tartric, sau 20 miliechivalenti pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar pana la limita maxima de 2,5 g/l, exprimata in acid tartric, sau 33,3 miliechivalenti pe litru.
Dezacidificarea se poate face, dar in ani foarte rari, deoarece in podgoria Murfatlar se intalneste mai mult lipsa de aciditate decat exces.
Dezacidificarea vinurilor se poate face doar pana la limita maxima de 1 g/l, exprimata in acid tartric sau 13,3 miliechivalenti pe litru.
Acidificarea si dezacidificarea aceluiasi produs se exclud reciproc.
b) Proceduri privind acidificarea si dezacidificarea

1. Acidificarea si dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decat in centre de vinificare din arealul delimitat pentru aceasta denumire de origine controlata din care au fost recoltati strugurii proaspeti utilizati.
2. Toate procedurile mentionate anterior se declara autoritatilor competente de catre detinatori, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producatori, imbuteliatori, prelucratori, precum si de comercianti si/sau vor fi inscrise in registrele de evidenta si in documentele de transport in baza carora circula produsele astfel tratate.
3. Aceste proceduri pot fi efectuate, fara derogarile motivate de conditii nefavorabile de clima, numai inainte de 1 ianuarie in arealul delimitat si numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedenta acestei date.
4. Acidificarea si dezacidificarea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.

c) Limite de imbogatire

In anii viticoli nefavorabili se poate practica marirea tariei alcoolice naturale in volume a strugurilor proaspeti, a mustului de struguri, a mustului de struguri partial fermentat, a vinului nou aflat inca in fermentatie si a vinului.
Cresterea tariei alcoolice naturale in volume se realizeaza prin procedee oenologice si nu poate depasi limita de 1,5 % vol.
In anii cu conditii climatice deosebit de defavorabile si doar cu acordul Comisiei Europene, limita poate creste pana la 2 % vol.

d) Procedee de imbogatire

Cresterea tariei alcoolice naturale in volume se poate realiza:

- in cazul strugurilor proaspeti, a mustului de struguri partial fermentat sau a vinului nou aflat inca in fermentatie, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat;
- in cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat sau prin concentrare partiala, inclusiv prin osmoza inversa;
- in cazul vinului, numai prin concentrare partiala la rece.

Procesele prevazute mai sus se exclud reciproc in cazurile in care vinul sau mustul de struguri este imbogatit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat si se plateste sprijinul financiar pentru utilizarea mustului de struguri concentrat sau mustului de struguri concentrat rectificat.
Adaosul de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat nu poate mari volumul initial de struguri proaspeti presati, de must de struguri, de must de struguri partial fermentat sau de vin nou aflat inca in fermentare cu mai mult de 6,5 %.
Concentrarea mustului de struguri sau a vinului supus procedeelor prevazute mai sus nu poate avea ca efect reducerea volumului initial al acestor produse cu mai mult de 20 % si nu poate mari taria alcoolica naturala a acestor produse cu mai mult de 2 %.
Procedeele mentionate anterior nu poate avea ca efect cresterea tariei alcoolice totale in volume peste limita maxima de 13 %.

e) Indulcirea

Indulcirea vinurilor cu denumire de origine controlata “Murfatlar” se realizeaza cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:

- must de struguri sau must de struguri concentrat care provine din aceeasi denumire de origine;
- must de struguri concentrat rectificat.

Indulcirea vinurilor este permisa numai in stadiul productiei si al comercializarii angro.

Indulcirea vinurilor trebuie efectuata in conformitate cu respectarea legislatiei in vigoare, respectiv regimul declaratiilor si al registrelor de intrare-iesire pentru produsele utilizate la indulcire.

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

a)Tehnologia de producere a vinurilor albe cu D.O.C. :

Strugurii se culeg cand au acumulat minim 187 gr/l zahar, manual sau mecanizat.

La crama se face receptia calitativa si cantitativa, strugurii se rastoarna in buncar, se face un tratament cu enzime 100 g/5000 kg, dupa care strugurii se desciorchineaza, rahisurile se elimina, mustuiala este injectata cu o solutie de 6% SO_2, pana la o concentratie de 30g/hl, mustuiala ajunge in presa, printr-un sistem automat de distributie a mustuielii se separa mustul ravac de mustul de presa, mustul ravac se stocheaza in polstife in vederea decantarii gravitationale, timp de 18-20 h, dupa care se trage partea limpede, in inoxuri cu fermentare dirijata.

Partea grosiera ramasa dupa decantare se filtreaza cu filtrele cu vacuum, iar mustul limpede rezultat in urma filtrarii se amesteca cu partea limpede. Mustul limpede astfel obtinut se insamanteaza cu levuri selectionate. Tot in aceste inoxuri pentru o mai buna fermentare a levurilor se administreaza si nutrienti 20-30 g/hl.

In partea a doua a fermentarii este benefica o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatura de 16-18 °C. Dupa fermentarea vinului nou se face corectia de SO_2 pana la 30-35 g/hl si plinul vaselor, urmata de o bentonizare, 0,5-1 g/l in functie de rezultatele de laborator, dupa decantarea bentonitei, partea limpede se separa centrifugal, se stocheaza in functie de destinatia pe care urmeaza sa o parcurga vinul, in inoxuri, sau vase de lemn. Inainte de imbuteliere se fac filtrari mai fine cu filtru tangential, se refrigereaza (se conditioneaza) dupa care se trage la imbuteliere conform cerintelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlata aromate este asemanatoare cu a celor nearomate cu o singura particularitate aceea de a lasa 10-20 chiar 30 de ore in functie de soi, mustuiala la macerare peliculara, dupa care urmeaza acelasi ciclu tehnologic ca la vinurile cu denumire de origine controlata nearomate: presare, decantare, filtrare etc.

b)Tehnologia de producere a vinurilor rosii cu D.O.C.:

Soiurile de struguri rosii care se vinifica la Murfatlar in vederea obtinerii de vinuri D.O.C. (C.M.D., C.T., C.I.B.) sunt: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră si Pinot noir, Burgund mare si Syrah. Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolica, atunci cand au acumulat in pelitele boabelor cantitatile cele mai mari de antociani. Strugurii, culesi manual sau mecanizat, sunt transportati la crama in bene de transport, avand protectie antioxidanta. Se face receptia cantitativa, prin cantarire pe pod bascula si receptia calitativa, prin vizualizarea starii de sanatate a strugurilor si determinarea continutului in zaharuri, refractometric.

In continuare, dupa receptia strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face clasic (macerare-fermentare pe bostina) sau prin termomacerare (incalzirea mustuielii la 70-80°C). Prima etapa in procesul de prelucrare a strugurilor o reprezinta desciorchinarea si zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se usureaza trecerea polifenolilor din pielite in must, in timpul macerarii – fermentarii pe bostina. Administrarea drojdiilor selectionate si a enzimelor, in cazul fermentatiei clasice, se face direct pe struguri.

Pe masura introducerii mustuielii in recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct in conducta de mustuiala a solutiei de SO_2 6 %, pentru protectie antioxidanta si extragerea mai rapida a antocianilor din pielita boabelor. Macerarea-fermentarea se face in:

autovinivicatoare (echipate cu instalatii pentru recircularea si racirea controlata a mustului), cisterne Roto si cisterne din beton de capacitate mica si dureaza in jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse intre 25-28°C, un rol foarte important avand aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor).
Prin acest proces de natura fizico-chimica, se realizeaza extractia fractionata a compusilor polifenolici si a aromelor primare din struguri, in timpul contactului prelungit al mustului cu bostina. Astfel vinul rosu dobandeste cele patru caracteristici de baza: culoare, tanin, extract si arome primare. Separarea mustului in fermentare de bostina se face prin scurgerea gravitationala a ravacului si presarea bostinei cu prese discontinui, atunci cand s-au acumulat in jur de 9 % vol. alcool si densitatea mustului in fermentare a ajuns la 1, 010 – 1,020. Mustul ravac se amesteca cu mustul de presa de la stutul I, in cisterne de inox unde are loc desavarsirea fermentatie alcoolice. La sfarsitul fermentatiei alcoolice se declanseaza fermentatia malolactica, absolut necesara vinurilor rosii deoarece confera suplete, catifelare si rotunjime acestora precum si stabilitatea culorii si stabilizarea biologica. Factorii cei mai importanti care se urmaresc in timpul fermentatie malolactice sunt: pH–ul vinului (3,2-3,4), continutul in sulf (max. 15 mg/l SO_2 liber) temperatura vinului (18-22°C), incarcatura de bacterii malolactice. Controlul fermentatiei malolactice se face prin cromatografie, urmarindu-se disparitia acidului malic din vin.
La sfarsitul fermentatiei malolactice vinul se sulfiteaza, bentonizeaza (optional), se trage de pe drojdie, se separa centrifugal, se filtreaza prin filtrul tangential, urmeaza refrigerarea in flux continuu, efectuarea de analize fizico–chimice, dupa care se trage in budane de stejar sau inoxuri, in vederea maturarii.

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

Fiecare soi are capacitatea de a acumula in mod diferit zahar in boabe, aceasta stand la baza calitatii vinurilor obtinute.
In functie de soi, de conditiile anului si de momentul culesului, in denumirea de origine ”Murfatlar” se pot obtine o varietare mare de vinuri, de la seci si pana la dulci, oferind astfel o imagine elocventa a diversitatii calitative sub care se poate realiza productia de vinuri.

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile cu D.O.C. ”Murfatlar” trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici de compozitie:
- **tăria alcoolică dobândită** de minim 11 % in volume;
- **aciditate totală (acid tartric)** de minim 4,5 g/l;
- **aciditate volatilă**:
  - -18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe si rose; sau
  - -20 de miliechivalenti pe litru sau 1, 2 g/l acid acetic pentru vinurile rosii.

Vinurile care poarta denumirea de origine controlata ”Murfatlar”, daca au fost supuse unei perioade de maturare de cel putin doi ani sau care au o tarie alcoolica totala in volume egala sau mai mare de 13 % vol pot avea derogari in ceea ce priveste limitele de aciditate volatila de pana la **1,3 g/l** la vinurile albe si **1,5 g/l** la vinurile rosii.
- **extract sec nereducător**: minim 17 g/l
- **dioxid de sulf total**:
  - -150 mg/l in vinurile rosii;
  - -200 mg/l in vinurile albe si rose;

In cazul vinurilor cu un continut de zaharuri exprimat prin suma glucoza+fructoza egal sau mai mare de 5 g/l, limita maxima a continutului de anhidrida sulfuroasa se ridica la:

-200 mg/l pentru vinurile rosii;
-250 mg/l pentru vinurile albe si rose;
-350 mg/l pentru vinuri provenite din denumirea de origine controlata “Murfatlar”.

- **dioxid de sulf liber**: maxim 50 mg/l.

b) Caracteristicile organoleptice :

Vinurile cu D.O.C. ”Murfatlar” sunt corpolente, onctuoase, cele obtinute din soiuri albe aromate si semiaromate au o pregnanta caracteristica de soi (arome si buchet de invechire) iar cele rosii contin taninuri catifelate ce tempereaza asprimea si astringenta specifica soiurilor.

Soiuri albe:

Aspect: limpede, cu luciu
Culoare: galben verzui spre galben auriu
Miros: caracteristic soiului
Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, catifelat, moale

Soiuri rosii:

Aspect: limpede, cu luciu
Culoare: rosu rubiniu, violaceu intens
Miros: caracteristic soiului
Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, slab taninat, corpolent

Dintre principalele vinuri albe enumeram:

-Chardonnay, vinuri ce prezinta o mare finete, se caracterizeaza printr-o compozitie armonioasa, sunt catifelate dar in acelasi timp bogate, cu o aroma ce aminteste de cea a fanului de curand cosit sau uneori de floarea de salcam. Aceste vinuri impresioneza prin calitatea lor perfect echilibrata si aciditatea care-i confera armonia gustativa iar buchetul pe care-l capata in timp ii confera o nuanta originara de migdale dulci. Solul calcaros, precum si perioada indelungata de insolatie din podgoria Murfatlar, confera acestui soi de struguri cele mai favorizante conditii de evolutie calitativa din Romania

-Pinot gris, soiurile se disting printr-o mare capacitate de acumulare a zaharului iar vinurile obtinute sunt pline si bogate dar in acelasi timp rotunde si catifelate, cu o aroma nobila si complexa. Vinul obtinut din strugurii de Pinot gris din podgoria Murfatlar se caracterizeaza printr-o culoare galben-verzuie sau chiar cu note de auriu – in cazul unei usoare mentineri a mustului pe pielita, fapt ce permite o mai accentuata extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare finete, asigura o prelunga senzatie olfactiva. Gustul este suav, fara a se resimti corpolenta, fapt datorat unei bune mentineri a aciditatii dupa fermentare.

-**Sauvignon**, vinuri caracterizate printr-o aroma particulara, foarte placuta, sunt fine si prezinta insusiri gustative complexe. Gustul este complet, plin, fin, si cu o savoare ce aminteste pe cea a fructelor exotice. Nobletea acestui soi semiaromat este completata de excelentele conditii pedoclimatice oferite de podgoria Murfatlar dar si de influenta favorabila a climatului marin. Vinul este de culoare alb- albastruie si cu parfum de flori de camp.

Dintre principalele vinuri rosii enumeram pe cele de Cabernet Sauvignon si Merlot, vinuri cu o culoare intensa, extractive, bine rotunjite, ce dezvolta un buchet puternic prin invechire. Cele de Pinot noir sunt catifelate, mai putin aspre decat cele de Cabernet Sauvignon si Merlot si se preteaza a fi, la fel de bine, atat seci cat si cu un anumit continut de zahar.

-**Cabernet Sauvignon** este cel mai renumit soi de struguri rosii pentru vin, caracterizat printr-o mare acumulare de culoare si arome de fructe de padure. Vinul exprima potentialul de soi printr-o aroma puternica, de afine, mure dar si cu note de ciocolata datorita taninurilor blande. Gustul, cu pronuntat caracter de soi, cu vigoare si generozitate, este armonios, lipsit de asperitati, si o prelunga senzatie post-gustare.

-**Fetească neagră** este un soi autohton care atinge la Murfatlar apogeul calitatilor in anii de recolta favorabili. Culoarea rosu intens si aroma de fructe de padure confera robustete iar gustul este apropiat de cel al prunelor uscate. Din soiul Feteasca neagra se obtine un vin moderat de alcoolic, nu prea acid si cu un continut bun in extract, ce se impune prin echilibru si armonie. Gustul savuros, rafinat si insotit de o nuanta de catifelare si onctuozitate asigura vinului, alaturi de culoare si buchet, originalitate si autenticitate. Amprenta podgoriei se regaseste in corpolenta vinului, in blandetea gustativa si in nota in plus de pruna uscata fata de alte zone viticole.

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlata ”Murfatlar” se face, in mod obligatoriu, in butelii de sticla, sistem bag-in-box sau ambalaje multistrat, in urmatoarele capacitati pentru vinul linistit (ml): 187, 250, 375, 750, 1000, 1500, 2000, 3000, 10000, 20000.
Inchiderea acestora se face cu dopuri de pluta, din derivate de pluta, din alte materiale admise in comertul international sau prin inchidere filetata asigurata.
2. La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlata ”Murfatlar” se folosesc urmatoarele **indicatii obligatorii**:
a) denumirea la vanzare: vin cu denumire de origine controlata, insotita de mentiunea traditionala C.M.D., C.T., C.I.B. abreviata sau nu;
b) denumirea de origine controlată ”Murfatlar”;
c) mentiunea “produs in Romania” ;
d) denumirea soiului/soiurilor in cazul vinului,
e) tipul vinului dat de continutul sau in zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce; continutul de zahar nu trebuie sa varieze cu mai mult de 1 g/l fata de valoarea inscrisa pe eticheta produsului;
f) taria alcoolica dobandita a vinului, exprimata in procente si in volume; fara a aduce atingere tolerantelor stabilite pentru metoda de analiza de referinta utilizata, taria indicata nu poate sa varieze cu mai mult de 0,5 % vol. fata de cea rezultata in urma analizei;
In cazul vinurilor cu denumire de origine controlata ”Murfatlar” imbuteliate timp de minim 3 ani, aceasta nu poate sa varieze cu mai mult de 0,8 % vol. fata de cea stabilita in urma analizei, fara a aduce atingere tolerantelor stabilite pentru metoda de analiza de referinta utilizata.
g) volumul nominal al produsului continut de butelie, in mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
h) indicarea îmbuteliatorului/producatorului ;
i) data ambalarii sau numarul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalarii. Data ambalarii se inscrie, prin marcare, pe eticheta principala sau pe contraeticheta;
j) mentiunea “contine sulfiti”;
k) . numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. In etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlata ”Murfatlar” pot fi folosite si urmatoarele **indicatii facultative:**
a) marca de comert, cu conditia ca ea sa nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
b) subdenumirea de origine;
c) denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite in exclusivitate din plaiul respectiv;
d) anul de recolta, cu conditia ca vinul sa provina in proportie de cel putin 85% din anul indicat;

e) numele persoanei (persoanelor) fizice si denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
f) se pot inscrie pe contraeticheta si alte mentiuni care se refera la:
- istoria vinului sau a firmei producatoare;
- conditii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultura speciale, de cules si de elaborare a vinurilor;
- recomandari privind consumarea vinului: temperatura, asociere cu mancaruri si altele asemenea;
- unele mentiuni suplimentare privind insusirile senzoriale, date analitice, altele decat taria alcoolica, indicatii complementare asupra provenientei, reprezentari grafice.
g) codul de bare al produsului;
h) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine;
i) mentiunile traditionale "rezervă", "vin de vinotecă" sau "vin tânăr".
4. Indicatiile obligatorii se inscriu in acelasi camp vizual. Exceptie poate face data ambalarii sau numarul lotului si mentiunea "contine sulfiti".
Indicatiile facultative se pot inscrie fie pe eticheta principala, fie pe contraeticheta, fluturasi sau buline.
5. Indicatiile inscrise pe eticheta trebuie sa fie citete si vizibile. Termenii folositi in etichetare trebuie sa fie intelesi de consumatori.

XIII. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Mentiunile traditionale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină*, *C.T. – cules târziu* si *C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor*, date de continutul in zaharuri la recoltarea strugurilor, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "Murfatlar".
In cazul vinurilor de origine controlata "Murfatlar" maturate minim 6 luni in vase de stejar si invechite in sticla timp de cel putin 6 luni se poate utiliza la etichetare mentiunea traditionala **"Rezervă"** .
In cazul vinurilor de origine controlata "Murfatlar" maturate minim un an in vase de stejar si invechite in sticla timp de cel putin 4 ani se poate utiliza la etichetare mentiunea traditionala **"Vin de vinotecă"**.
In cazul vinurilor cu denumire de origine controlata "Murfatlar" introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost obtinut se poate utiliza la etichetare mentiunea traditionala „**Vin tânăr".**

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ„MURFATLAR"

In cazurile in care vinurile nu indeplinesc in totalitate conditiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlata „Murfatlar" sau daca pierd aceste conditii, ele vor fi declasate in categorii inferioare, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileste de O.N.V.P.V. in cazul in care:
a) vinul a suferit alterari din punct de vedere calitativ;
b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru aceasta categorie de calitate.
2. In faza de productie, producatorul poate sa solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. in vin cu indicatie geografica in urmatoarele situatii:

a) vinurile cu denumire de origine controlata care pe durata procesului de vinificare, conditionare, depozitare au suferit modificari calitative care nu le mai recomanda pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclasificate dupa caz;
b) vinurile obtinute din procesarea strugurilor recoltati din plantatiile D.O.C. existente in cadrul arealului delimitat al indicatiei geografice, atunci cand producatorul stabileste ca strugurii materie prima nu intrunesc conditiile de calitate in vederea obtinerii unui vin cu denumire de origine controlata;
c) vinurile obtinute din procesarea strugurilor recoltati din plantatiile D.O.C. atunci cand producatorul stabileste ca produsul astfel rezultat nu intruneste conditiile de producere si de comercializare pentru un produs cu denumire de origine controlata;
3. Vinurile obtinute din procesarea strugurilor recoltati din plantatii D.O.C. sau vinurile D.O.C. pot fi declasate de catre producator, cu instiintarea O.N.V.P.V..

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea denumirii de origine controlata ”Murfatlar” este **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Constanta, Str. Caraiman, Nr. 6, Tel/Fax: 0040 241 619 328, constanta@onvpv.ro.
Autorizarea plantatiilor producatoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obtinute in denumirea de origine controlata „Murfatlar” si declasarea acestora se face la solicitarea producatorilor care se supun conditiilor din prezentul caiet de sarcini, in baza procedurilor elaborate de catre O.N.V.P.V..
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 şi care să conţină cel puţin următorii parametrii:
- tăria alcoolică totală şi dobândită;
- zaharuri totale exprimate ca fructoză şi glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, aşa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.
Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită periodic la nivelul denumirii de origine controlată ”Murfatlar” si la solicitarea asociatiilor de producatori sau ale producatorilor; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.
Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
- eşantionare şi
- control sistematic în toate fazele de producţie.

In scopul verificarii conformitatii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controleaza:
-instalatiile, capacitatea operatorilor de a indeplini conditiile prevazute in caietul de sarcini;

-produsele in orice etapa a procesului de productie, inclusiv cea a ambalarii, pe baza unui plan elaborat de catre autoritatea competenta, respectiv O.N.V.P.V. si care a fost adus la cunostinta operatorilor, care acopera fiecare etapa de fabricare a vinului.

XVI. ALTE ASPECTE

Dreptul de comercializare a vinurilor D.O.C. se acorda prin Certificate de atestare a dreptului de comercializare conform prevederilor legale si instructiunilor O.N.V.P.V..
La solicitarea asociatiilor de producatori sau ale producatorilor, pentru evaluarea vinurilor cu denumire de origine controlata Murfatlar, se constituie periodic Comisii de examinare.
Vinurile cu denumire de origine controlata ”Murfatlar” vor fi analizate pe loturi, atat din punct de vedere organoleptic cat si fizico-chimic.
Asociatia de producatori reprezentativa din cadrul denumirii de origine ”Murfatlar” stabileste criteriile de selectie a reprezentantului/reprezentantilor producatorilor din cadrul Comisiei de examinare.

*

Prezentul caiet de sarcini poate fi modificat in urmatorii ani viticoli pentru a tine cont de evolutia cunostintelor stiintifice si tehnice din domeniu, in special de cele cu aplicabilitate in obtinerea vinurilor ce denumire de origine controlata ”Murfatlar”, cu respectarea legislatiei comunitare si nationale pentru denumiri de origine.