C/2025/1479

6.3.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1479)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Murfatlar“

PDO-RO-A0030-AM04

Дата на уведомлението: 10.12.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Изменение на определения географски район поради разширяването му

Продуктовата спецификация се изменя, за да се разшири определеният район за производство на вина със ЗНП „Murfatlar“, така че да обхване община Aliman и нейните села Aliman, Dunăreni, Vlahii и Floriile, разположени в окръг Constanța, който е включен в определения географски район за категориите вина, разрешени за производство с контролираното наименование за произход.

Разположена в западната част на платото Cobadin в южната част на Dobrogea, община Aliman е географският район, в който от червените сортове грозде се произвеждат висококачествени вина с широк спектър от обонятелни характеристики, интересна наситеност на цвета, експресивен потенциал и меки кадифени танини, дължащи се на богатите на варовик почви от вида скелетни рендзини и черноземи, които продължават от районите Cernavodă, Rasova или Seimeni, което придава на вината финес и ярък цвят.

Община Aliman, която се състои от селата Aliman, Dunăreni, Vlahii и Floriile, се намира в югозападната част на окръг Constanța, на 44°15’ с.ш. и 27°40’ и.д. и граничи с: община Rasova (14 km), която се намира в определения район на ЗНП „Murfatlar“, на североизток; община Ion Corvin, на юг; община Adamclisi, на изток; и река Дунав, на запад.

Почвените и климатичните условия, съчетани с бриза от река Дунав, песъчливата почва, слънцегреенето (около 2 000 до 2 100 часа) и светлинната енергия, която е основният източник на синтез на органични вещества, водят до висока концентрация на захари в гроздето и следователно в мъстта, като се получават плътни и свежи вина, със заоблени, кадифени растителни и флорални нотки (горски цветя) или плодови аромати (зрели горски плодове, цитрусови плодове).

Изменението засяга глава III от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Murfatlar

2. **Вид на географското означение:**

   ЗНП — защитено наименование за произход

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Аналитични и органолептични характеристики — бели вина/вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Непенливите вина „Murfatlar“ са плътни и меки; вината, получени от ароматни и полуароматни бели сортове, са с изразени сортови характеристики, докато червените вина съдържат кадифени танини, които смекчават острота и стипчивостта, характерни за сортовете. Вината са богати на аромати на зрели (жълти или червени) плодове, плътни и пълни, подчертано изразителни, с добре интегрирана киселинност и глицеринов алкохолен обем, придаващи лека сладост на вината. Непенливите бели вина са жълто-зеленикави до златистожълти на цвят, имат аромати на екзотични и цитрусови плодове, цветни нотки на лозов цвят, окосено сено, жасмин и акация. Вкусът на вината е свеж, плодов, кадифен, а по време на узряването ароматът на някои сортове се превръща в комплексен букет. Непенливите вина розе са розови на цвят (бледо или яркорозови), с аромати на екзотични и цитрусови плодове, със свеж, ободряващ и балансиран вкус и плодов послевкус.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,00

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 350

2. *Аналитични и органолептични характеристики — червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Непенливите червени вина са кадифени, комплексни, с цветове, вариращи от рубиненочервено до яркочервено. Осезаемите аромати са на зрели червени плодове, сливи и черни горски плодове; вината са с плътен и богат вкус, наситени, с добре интегрирана киселинност и танини. По време на отлежаването вината придобиват осезаеми нюанси на подправки и шоколад.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,00

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 200

3. *Аналитични и органолептични характеристики — ледено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бялото ледено вино е бистро, с кристален златистожълт блясък; то се характеризира със свеж аромат, аромат на презрели и сочни плодове с бяла месеста част и мек вкус на портокали, кайсии, захаросан екзотичен плод и ананас. Леденото вино розе е бистро, със светъл розов кристален блясък; то се характеризира със свеж аромат на диви ягоди и презрели къпини и мек вкус. Червеното ледено вино е бистро, с кристален лилавеещо-червен блясък; то се отличава с аромат на зрели горски плодове и плътен мек вкус.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,00

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 350

4. *Аналитични и органолептични характеристики — качествени пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените пенливи вина се отличават със своята елегантност и свежест, със своя плодов вкус, с ферментационните аромати на хлебна мая и хлебна коричка при вината, престояли 9 месеца върху утайка, или с нотки на сладкиш и бриош, за вината, престояли над 9 месеца върху утайка, подсилени от фини и дълготрайни мехурчета. На цвят белите вина са сламеножълти, зеленикавожълти, вината розе имат бледорозови или оранжево-розови нюанси, а наситеността на цветовете на червените вина може да достигне до рубиненочервено. Вкусът е плодов, кадифен, плътен, допълнен от сладки нотки на зрели плодове със специфичен вкус. Структурата му е хармонична, с дълъг послевкус и идеален баланс между свежест и зрялост.

Качествените бели искрящи вина имат букет от цитрусови плодове и пресни летни плодове: праскови, ябълки и зелени круши, узрели от мекия досег на слънчевата светлина с лозите.

Парфюмът на качественото пенливо вино розе е естествена смесица от цветя, цветни аромати на акация и мед, както и на горски плодове, касис и диви ягоди.

Червените качествени пенливи вина предлагат привлекателен букет, съчетаващ нотки на червени и черни плодове, ягоди, къпини, касис, череши и сливи, които се допълват деликатно от меки, кадифени танини.

Налягане при температура 20 °C: не по-малко от 3,5 bar.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 10,00

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 185

5. *Аналитични и органолептични характеристики — качествени ароматизирани пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените ароматизирани пенливи вина са комплексни и изразителни, с плодови нотки (цитруси, круши и нектарини) и флорални нотки (портокалов цвят, черешов цвят, цвят от акация и акациев мед, цвят от бъз и розови листенца). Цветът им варира от яркожълт със зеленикави оттенъци до златистожълт и дори розов при Traminer roz. Ароматите на цитрусови и летни плодове, праскови, ябълки и зелени круши се съчетават с нотки на фини билки и бирена мая, хлебна коричка и квас. Устойчивостта и дълготрайните мехурчета придават на тези вина индивидуалност и отличителност.

От качественото ароматизирано пенливо вино от лозовия сорт Traminer roz се разнася фин аромат на акация, роза и бъз, а вкусът му е несравним, плодов и изключително приятен, с фини нотки на розово сладко и жасмин.

Качественото ароматизирано пенливо вино „Muscat Ottonel“ е с аромат на цветя, восъчна пита, черешов цвят, портокалов цвят и зряла круша, със свеж вкус и кремообразна текстура с цитрусови нотки (помело и портокал). Мехурчетата на виното са фини и елегантни, а пенливият му послевкус подчертава неговите флорални и плодови нотки.

Качественото ароматизирано пенливо вино „Tămâioasa Românească“ се пени обилно и е с приятни аромати на мая, акациеви цветове, босилек и мед. Вкусът му е комплексен и щедър, създаващ усещане за наличие на круши и диви ягоди, а послевкусът е дълготраен.

Налягане при температура 20 °C: не по-малко от 3,0 bar.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 6,00

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 185

6. *Аналитични и органолептични характеристики — искрящи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Искрящите вина са екстрактивни, с много добра киселинност, фина пенливост, изобилни и дълготрайни мехурчета, предлагащи флорални обонятелни нотки (ливадни цветя, лозов цвят, акация) или плодови нотки (зелена ябълка, круши, праскови, пъпеш, череши, ягоди, малини). Вината розе/червените пенливи вина са с аромат на горски плодове (боровинки, малини и къпини), сливи и череши. Образуването на малки, кадифени и дълготрайни мехурчета засилва свежия, естествен характер на виното.

Вкусът е мек и приятен, но в същото време свеж, с послевкус на хрупкава хлебна коричка или сладкиш. Винатa, произведени от бяло грозде, може да са златистожълти или зеленикавожълти, а винатa, произведени от червени сортове грозде — оранжево-розови или пурпурночервени. Винатa може да се произвеждат от един или от няколко сорта.

Налягане при температура 20 °C: минимално 1,0 bar и максимално 2,5 bar.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 7,00

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 235

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични винопроизводствени практики*

1. Енологични практики

Специфична винопроизводствена практика

Производство на бели вина от червени сортове грозде

Технологична диверсификация: производство на бели вина от червено грозде, чийто резултат е известен като „blanc de noirs“. Технология за бяла винификация на червено грозде, използваща потенциала на червените сортове грозде, при която се получават плътни вина, характеризиращи се с фин, леко растителен, елегантен вкус с нотки на цветя и плодове. Киселинността на тези вина подчертава тяхната свежест, а минералният елемент ги прави по-комплексни.

Непенливи бели вина, произведени чрез мацерация — вина розе, произведени от бяло грозде.

От сортовете грозде Pinot Gris и Traminer Roz, чиито люспи са оцветени в нюанси на виолетово, виолетово-сиво и сиво-синьо (Pinot Gris), бисернорозово и сиво-розово (Traminer Roz), се получават непенливи вина с кристален блясък и жълто-бели, сламеножълти до розови нюанси. В зависимост от избора на винопроизводителя може да се произведат както непенливи бели вина, така и вина розе.

Непенливо кехлибарено вино, произведено от бяло грозде — с атрактивни цветове, вариращи от жълто-оранжево до кехлибарено, с комплексна структура, свеж и изразителен ароматен букет, с акценти на орех, мед, восъчна пита, много по-богато на танини от непенливите бели вина.

Технологията за производство на тези вина се различава от обичайната технология за производство на непенливи бели вина, тъй като процесът на мацерация на мъстта от бяло грозде се извършва с люспите на гроздето, като продължителността на мацерацията зависи от наситеността на цвета, който винопроизводителят желае да получи.

2. Енологични практики

Специфична винопроизводствена практика

Ледено вино

Почвено-климатичните условия в района (обилна слънчева светлина, температурна разлика през нощта и деня, късни мъгли, висока влажност) водят до натрупване на високо съдържание на захари в гроздето, дори до презряване, и са оптимални за производството на ледено вино. Виното се произвежда без добавки, от здраво грозде, което не е засегнато от болести или благородна плесен, оставено е на лозите да замръзне за няколко дни и е събрано в края на ноември/декември.

Ако климатичните условия не позволяват естествено замръзване на гроздето на лозите, без да бъде засегнато от гъбични заболявания, то може да бъде обрано ръчно, поставено в касетки и съхранявано при температури под нулата в студено хранилище.

Сортовете грозде Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz и червеното грозде Pinot Noir са известни в рамките на ЗНП „Murfatlar“ с натрупването на високо съдържание на захари и с ароматния си профил, поради което могат да се използват за производство на ледено вино.

Отстраняването на водата и увеличаването на концентрацията на захар се постигат чрез дехидратация, замръзване и размразяване на гроздето (обикновено на лозата или изкуствено в студени хранилища). Посредством замръзването и размразяването гроздето придобива аромати на ябълки, кайсии, манго, цитрусов плод, смокини, малини и диви ягоди, като се натрупва повече сладост, която се запазва в гроздето, ако бъде пресовано в замръзнало състояние.

3. Енологични практики

Специфична винопроизводствена практика

Технологичната зрялост на гроздето, използвано за производството на качествени пенливи вина, се постига при високи нива на обща киселинност, която е фактор за свежестта и устойчивостта, които са необходими на качествените пенливи вина, и при минимално съдържание на захар от 160 g/l.

Зрелостта на гроздето за качествени ароматизирани пенливи вина се постига при минимално съдържание на захар от 170 g/l.

Оценката на зрелостта на гроздето за искрящите вина се извършва въз основа на съдържанието на захар, което трябва да е най-малко 153 g/l.

5.2. *Максимални добиви*

1. за сортовете Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

15 000 килограма грозде от хектар

2. за сортовете Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

15 000 килограма грозде от хектар

3. за сортовете Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

14 300 килограма грозде от хектар

4. за сортовете Chardonnay, Pinot gris, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

13 600 килограма грозде от хектар

5. за сорта Cabernet Sauvignon, който е напълно узрял по време на събиране на реколтата

12 900 килограма грозде от хектар

6. за сорта Mamaia, който е напълно узрял по време на събиране на реколтата

12 000 килограма грозде от хектар

7. ледено вино

6 000 килограма грозде от хектар

8. за сортовете Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

105 хектолитра от хектар

9. за сортовете Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

105 хектолитра от хектар

10. за сортовете Merlot, Fetească neagră, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

105 хектолитра от хектар

11. за сортовете Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

100 хектолитра от хектар

12. за сортовете Chardonnay, Pinot gris, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

95 хектолитра от хектар

13. за сорта Cabernet Sauvignon, който е напълно узрял по време на събиране на реколтата

90 хектолитра от хектар

14. за сорта Mamaia, който е напълно узрял по време на събиране на реколтата

84 хектолитра от хектар

15. ледено вино

18 хектолитра от хектар

16. качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина, искрящи вина

15 000 килограма грозде от хектар

17. качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина, искрящи вина

105 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът, определен за производството на категориите вина с контролираното наименование за произход „Murfatlar“, включва следните местности в окръг Constanța:

Контролирано наименование за произход MURFATLAR:

— град Murfatlar — местност Murfatlar, село Siminoc;

— село Valu lui Traian, местност на община Valu lui Traian;

— община Poarta Albă — села Poarta Albă и Nazarcea;

— град Ovidiu — местност Ovidiu, село Poiana;

— село Ciocârlia, местност на община Ciocârlia;

— община Cobadin — село Viișoara.

— Поднаименование за произход MEDGIDIA, което може да съпътства или да не съпътства контролираното наименование за произход MURFATLAR:

— град Medgidia — местности Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— община Castelu — села Castelu и Nisipari;

— село Cuza Vodă, местност на община Cuza Vodă;

— село Siliștea, местност на община Siliștea;

— община Tortoman — село Tortoman, местност на община Tortoman;

— община Peștera — села Peștera и Ivrinezu Mic;

— общината Mircea Vodă — села Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu и Gherghina;

— община Saligny — села Saligny и Ștefan Cel Mare.

Поднаименование за произход CERNAVODĂ, което може да съпътства или да не съпътства контролираното наименование за произход MURFATLAR:

— град Cernavodă — община Cernavodă;

— община Seimeni — села Seimeni и Seimenii Mici;

— община Rasova — села Rasova и Cochirleni;

— община Aliman — села Aliman, Dunăreni, Vlahii и Floriile.

7. **Винени сортове грозде**

Burgund Mare N — Grosser Burgunder, Blaufränkisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Колона Б

Crâmpoșie B

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

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

Pinot noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner 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 Rose Rs — Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Районът Murfatlar е разположен на Южнодобруджанското плато, от двете страни на долината Carasu и на 44º 15’ северна ширина. От географска гледна точка определеният район Murfatlar е разположен в Югоизточна Румъния — между р. Дунав и Черно море, в централната част на добруджанското плато.

Районът е с дълги часове слънцегреене и изобилни хелиотермални ресурси, докато средните валежи са най-ниските за страната. Почвата, която е съставена основно от черупчест варовик и е богата на калциев карбонат, има важен принос за качеството на вината.

Природната среда — особено почвените и хелиотермалните условия, са изключително благоприятни за лозарството и за производството на висококачествени вина. Недостигът на влага може да се преодолее чрез добре проектирана напоителна система.

Геоложкият субстрат е съставен от льос и льосов седимент, които покриват мезозойските и терциерните варовикови слоеве и варовиковите пясъчници на Южнодобруджанската платформа, а също и от алувиално-делувиални материали.

Релефът е плоскоструктурен, с максимална надморска височина от 100—130 m, и се състои предимно от кредни и сарматски варовици, лежащи върху докамбрийска основа и покрити с 400-метров слой кватернерен льос, фрагментиран от долини с много стръмни склонове (15°—30°) от вида „куеста“ (левият склон на асиметричната долина Carasu) или относително симетрични склонове от вида „каньон“, засегнати от интензивни склонови процеси, локално овладени посредством терасиране и други предприети от човека противоерозни мерки, насочени към развитие на земеделието (по-специално на лозарството).

Климатът е континентален, с горещи и сухи лета, умерени зими, ранно настъпване на пролетта и късно настъпване на есента, идеален за узряването и презряването на гроздето. Хелиотермалният потенциал е сред най-високите в Румъния, със слънчева светлина от 130 kcal/cm2, 2 220—2 300 часа слънцегреене и положителни температури от 4 200 °C годишно.

Каналът Дунав — Черно море, преминаващ през лозовите масиви от запад на изток, оказва влияние върху субклимата, като отразява слънчевата светлина и предава топлинна инертност на околните райони. Склоновете на канала Дунав — Черно море и температурните разлики между почвата и водната маса създават въздушни течения, припокриващи се отчасти с ветровете от Централна Добруджа. Годишните среднодневни максимални температури са близки до 0 °C през зимата и около 28 °C през лятото.

Типичните почви са степните тъмноцветни черноземи (карбонатни черноземи, типични черноземи) върху льосови субстрати, типични и литични рендзини, регосоли и еродисоли на склонове, които са силно деградирали по естествен начин или от човешка или животинска дейност.

8.2. *Подробни данни за продукта*

В зависимост от сорта и специфичните условия на лозарската година и времето на прибиране на реколтата вината, които могат да се произвеждат със защитеното наименование за произход „Murfatlar“, варират от сухи до сладки, илюстрирайки качественото многообразие в производството на вино. Вината с контролираното наименование за произход „Murfatlar“ могат да бъдат бели, червени или розе.

Белите вина са бистри и ярки с жълто-зеленикав до златистожълт цвят. Те имат кадифен вкус и букет, характерен за сортовете, от които се произвеждат.

Червените вина са бистри и ярки с рубиненочервен до наситенопурпурен цвят. Вкусът им е плътен, а букетът им е характерен за сортовете, от които се произвеждат. В зависимост от съдържанието на захари към момента на гроздобера за вината може да се използват разрешените от законодателството традиционни наименования (*cules la maturitate deplină* (получено от напълно узряло грозде), *cules târziu* (получено от грозде от късна реколта) и *cules la înobilarea boabelor* (получено от реколта с облагородено грозде)).

Специфичността на виното със ЗНП „Murfatlar“ се дължи на характеристиките на гроздовата мъст, от която се произвежда. Тези характеристики са свързани със сортовете лози, които се радват на дълги периоди на слънцегреене, с едни от най-високите хелиотермални ресурси в страната и ниски количества валежи. Тези фактори допринасят за по-доброто узряване на гроздето, което води до богата на захари мъст. В района може да се усети влиянието на морето. Морето е особено благоприятстващ фактор през есента, когато действа като термален регулатор. Дунав също оказва въздействие при Cernavodă, особено в съседните лозови масиви. Почвата, която е богата на калциев карбонат, е значим фактор за определяне на качеството на вината.

Качествените пенливи вина и ароматизираните пенливи вина са с концентриран вкус, с балансирана структура и ясно изразена индивидуалност, характеризираща се с аромати на цвят от акация и акациев мед, както и с плодов, цитрусов вкус.

Влиянието на енологичния климат (характеризиращ се с ясно изразена разлика между зимата и лятото, много горещо лято, дълга есен, редки и неравномерни валежи) придава на искрящите вина добре изразени обикновено плодови сортови аромати с перфектен баланс между киселинност, алкохолно съдържание и захар. Искрящите вина са с фина пенливост, с ярки и дълготрайни мехурчета, предлагащи флорални обонятелни нотки (ливадни цветя, лозов цвят, акация) или плодови нотки (зелена ябълка, круши, праскови, пъпеш, череши, ягоди, малини). При искрящи вина розе/червените искрящи вина се усещат аромати на горски плодове (боровинки, малини, къпини), сливи и череши.

Образуването на малки, кадифени и дълготрайни мехурчета засилва свежия, естествен характер на виното.

8.3. *Причинно-следствена връзка*

Съчетанието между климата (свеж и благоприятстващ зреенето на гроздето), почвата (карбонатни черноземи и типични черноземи върху льосови субстрати, обуславящи добрия баланс на хранителните вещества), методите на отглеждане (подбор на сортове, гъстота на лозите, поддържане на листната маса, решения за събиране на реколтата), енологичните практики и уменията на винарите гарантира свежестта и плътния плодов букет на белите вина и винata розе, както и меките танини и плътния кадифен букет на червените вина.

Сухите почви, богати на варовик, който е видим на много места, подчертано континенталният климат с много горещи лета, продължителната есен, оскъдните и неравномерно разпределени валежи (дъжд през пролетта и късната есен), и най-вече слънцето, излъчващо изобилно топлина и светлина, превръщат този район в рай за отглеждането на благородни сортове лози за производство на вина. Има години, през които гроздето презрява и се подобрява от благородна плесен (благородният вид *Botrytis cinerea*), концентрирайки даровете на земята, водата и слънцето, придобивайки кехлибарен или рубинен цвят, което представлява източник на наслада за хората.

Надморската височина на лозовите масиви варира между 50 и 80 m. Общият топлинен баланс е 4 200 ^{0}C, като сумата от температурните нива само през вегетационния сезон достига 3 500 ^{0}C.

Специфичната суша на лозаро-винарския регион Murfatlar, характеризиращ се с 450 mm годишни валежи, от които само половината падат през вегетационния сезон, се засилва от честите, почти ежедневни ветрове.

От белите сортове, отглеждани върху типичната за района почва, се произвеждат вина с много добра киселинност и аромат на плодове с типична цитрусова свежест и флорални нотки, а от червените сортове, повлияни отчасти от вида на почвата, се произвеждат вина с аромат на червени плодове (малини и зрели ягоди) и интензивен аромат на мускус с нотки на мед и традиционен конфитюр (кайсии и дюли), с леки танини.

От почви върху варовик, с чернозем, богат на въглеродни съединения, със средна структура и процентно съдържание на хумус между 1,8 и 3 %, се произвеждат екстрактивни качествени пенливи вина с балансирана структура и собствена индивидуалност, както и качествени ароматизирани пенливи вина, характеризиращи се с флорални аромати на акация и мед, с плодов цитрусов вкус.

Влиянието на климата върху производството на вино (ясно изразена разлика между зимата и лятото, много горещо лято, дълга есен, редки и неравномерни валежи) придава на искрящите вина добре изразени сортови аромати с перфектен баланс между киселинност, алкохол и захар. От тях се носи ухание на плодове (екзотични плодове) и цветя (лозов цвят и акация). При искрящите вина розе/червените искрящи вина се усещат аромати на горски плодове (боровинки, малини, къпини), сливи и череши.

8.4. *Човешки фактори*

Писмени свидетелства за традицията на винопроизводството в Murfatlar е оставил и прочутият латински поет Публий Овидий Назон (Publius Ovidius Naso), живял в изгнание в град Tomis, а през Средновековието лозовите масиви продължават да представляват голям и безценен източник на богатство за румънските окръзи, където лозарите и винарите са смятани за висша категория земеделски стопани, както се посочва в документите от онова време. Това обяснява специалното внимание, което се е обръщало на лозята и винопроизводството в имения на благородниците, където са наказвали лозарите, оставили лозята неподдържани.

След Първата световна война румънската държава разпорежда обновяване на пътищата в цялата страна, и по-специално в Добруджа, която била опустошена и все още носела кървавите белези от насилието на войната. По време на това обновяване е възстановен и римският път, водещ от град Tomis (днешен Constanţa) до Tropaeum Traiani (в Adamclisi). Заради новия път жителите на село Caceamac се преместват два километра на изток, от двете страни на римския път. За известно време селото е известно и като Satul dintre Vii (селото сред лозята), откъдето произлиза и новото име Viişoara, което отразява основния поминък на неговите жители, а именно отглеждането на лозя.

През 1907 г. по инициатива на двама румънски винопроизводители — Gheorghe Nicoleanu и Vasile Brezeanu, в региона Murfatlar са засадени с експериментална цел редица лозови сортове, като Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir и Muscat Ottonel.

Освен това на по-късен етап в лозовите масиви са засадени и местни сортове, след като институтите за експериментални изследвания селектират и развиват хибриди с потенциал за високо качество от присадки от румънски сортове, като например Fetească regală и Fetească neagră. В региона въпросните сортове намират оптимален район за развитие, с по-малко дъждове и по-слънчеви дни, което осигурява по-засилено натрупване на захари и аромати. Създаването на станцията за научноизследователска и развойна дейност за виното в Murfatlar през 1927 г. води до значително увеличаване на броя на сортовете: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon и Merlot.

В района на ЗНП „Murfatlar“ сортовете са грижливо подбрани за производството на висококачествено вино. Методите за култивиране са разработени с цел максимално оползотворяване на слънчевата светлина посредством прореждане на гроздовете и ефикасно управление на качеството на събиране на реколтата чрез проверка на нивата на захарността, киселинността и ароматите. Използваните енологични практики и уменията на винарите, в съчетание с почвата и климата, правят възможно производството на качествени вина. Получените вина са плътни, плодови и лесно разпознаваеми — особено белите вина с аромат на зрели плодове и свежи цитруси, бледорозовите вина розе и червените вина със своите меки танини.

9. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за търговия

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В зависимост от интересите на производителите защитеното наименование за произход Murfatlar може да бъде допълнено с едно от следните наименования на единичен лозов масив (това е наименованието на географска поединица, която е по-малка от района, определящ ЗНП):

а) за контролираното наименование за произход „Murfatlar“: наименования, като например BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

б) за поднаименованието за произход „Medgidia“: наименования, като например VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

в) за поднаименованието за произход „Cernavodă“: наименования, като например DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI и VLAHII.

Това е така, защото наименованието на географската поединица, което е с по-ограничен обхват от определения район на ЗНП, може също да се използва като незадължително указание върху етикета на виното в съответствие с действащото национално законодателство в областта на виното.

Връзка към спецификацията на продукта

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