C/2025/1479

6.3.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1479)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Murfatlar“

PDO-RO-A0030-AM04

Datum oznámení: 10.12.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Změna, jejímž cílem je rozšíření vymezené zeměpisné oblasti

Specifikace výrobku byla změněna s cílem rozšířit vymezenou oblast pro výrobu vín s CHOP Murfatlar o obec Aliman a vesnice, které pod ní spadají: Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile. Obec se nachází v župě Constanța a měla by být zahrnuta do vymezené zeměpisné oblasti pro kategorie vín, jejichž výroba je povolena v rámci chráněného označení původu.

Obec Aliman, která se nachází v západní části plošiny Cobadin na jihu rumunské Dobrudže, je zeměpisnou oblastí, v níž se z modrých moštových odrůd vyrábějí špičková vína s širokou škálou olfaktorických rysů, zajímavou intenzitou barvy a expresivitou. Vína se dále vyznačují jemnými sametovými třísloviny, jež vznikají díky silně vápenatým půdám typu skeletovitých rendzin a černozemních půd, které sem dosahují z oblastí Cernavodă, Rasova či Seimeni a dodávají místním vínům jemnost a jasnou barvu.

Obec Aliman, která zahrnuje vesnice Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile, se nachází na jihozápadě župy Constanța na 44°15’ s. š. a 27°40’ v. d. a je ohraničena: na severovýchodě obcí Rasova (14 km), která se nachází ve vymezené zeměpisné oblasti Murfatlar, na jihu obcí Ion Corvin, na východě obcí Adamclisi a na západě Dunajem.

Půdní a klimatické podmínky spolu s větrem vanoucím od Dunaje, písčitou půdou, slunečním svitem (přibližně 2 000 až 2 100 hodin) a světelnou energií, která je hlavním zdrojem syntézy organických látek, jsou příčinou vysoké koncentrace cukrů v hroznech, a tedy i v moštu. Výsledkem jsou vína s plným tělem a svěží a kulatou chutí se sametovými rostlinnými tóny a s vůní, která se vyznačuje květinovými tóny (polních květin) a tóny ovocnými (zralé lesní ovoce nebo citrusy).

Byla změněna kapitola III specifikace výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Murfatlar

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – bílá/růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tichá vína Murfatlar mají plné tělo a krémovou texturu. Vína z aromatických a poloaromatických bílých odrůd mají velmi výrazné odrůdové vlastnosti, zatímco červená vína se vyznačují sametovou třískovinou, která zmírňuje svíravost a trpkost typickou pro dané odrůdy. Jde o vína s výraznými tóny zralého ovoce (žlutého nebo červeného), hutná s plným tělem, dobře integrovanou kyselinou a obsahem glycerolu, který jim propůjčuje lehce nasládlé tóny. Tichá bílá vína mají žlutozelenou až zlatožlutou barvu, jejich buket zahrnuje vůni exotického ovoce a citrusových plodů, s květinovými tóny květu vinné révy, posečeného sena, jasmínu a akácie. Chuť vín je svěží, ovocná a sametová a během dozrávání se u některých odrůd mění v komplexní buket. Tichá růžová vína jsou zpravidla světle růžové barvy (různého tónu a jasu) a mají vůni exotického ovoce a citrusových plodů. Jde o vyvážená vína svěží a živé chuti s ovocným závěrem.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 350

2. *Analytické a organoleptické vlastnosti – červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tichá červená vína mají sametovou texturu a jsou plné nuancí; jejich barva se pohybuje od rubínové až po jasně červenou. Ve vůni jsou rozeznatelné tóny zralého červeného ovoce, sušených švestek a černých lesních plodů. Vína mají plné tělo a bohaté aroma s dobře integrovanou kyselinou a třískovinou. Během dozrávání získávají vína tóny koření a čokolády.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

3. *Analytické a organoleptické vlastnosti – ledová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílé ledové víno je čiré s jiskrným leskem a zlatožlutou barvou a vyznačuje se svěží vůní přezrálého a šťavnatého ovoce s bílou dužinou, jakož i krémovou chutí pomerančů, meruněk, kandovaného exotického ovoce a ananasu. Růžové ledové víno je čiré s jiskrným leskem a jasně růžovou barvou a vyznačuje se svěží vůní lesních jahod a přezrálých ostružin, jakož i krémovou chutí. Červené ledové víno je čiré s jiskrným leskem a fialově červenou barvou a vyznačuje se vůní zralých lesních plodů a plnou krémovou chutí.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 350

4. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jakostní šumivá vína se vyznačují svou elegancí, svěžestí a ovocností. Vína, která zrála devět měsíců na kalech, mají aroma pekařských kvasnic a chlebové kůrky, zatímco vína zrající na kalech déle než devět měsíců získávají tóny připomínající sladké pečivo a briošku. Chuť je zvýrazněna jemnou a perzistentní perlíží. Bílá vína jsou slámově žlutá až zelenožlutá, růžová vína jsou světle růžová až lososově růžová a barva červených vín může být až rubínová. Ovocná, sametová a zakulacená chuť je doplněna sladkými tóny zralého ovoce s typickou vůní. Vína mají harmonickou strukturu a dlouhý závěr a vykazují optimální rovnováhu mezi svěžestí a zralostí.

Jakostní bílá šumivá vína mají vůni citrusů a čerstvého letního ovoce, jako jsou broskve, jablka a zelené hrušky, které dozrály na mírném slunci vinic.

Buket růžových jakostních šumivých vín je přirozenou směsí květinových vůní, květinové vůně akácie a tónů medu, lesních plodů, červeného rybízu a lesních jahod.

Červená jakostní šumivá vína se vyznačují přitažlivým buketem, v němž se snoubí tóny červeného a černého ovoce, jahod, ostružin, červeného rybízu, třešní a sušených švestek a který je jemně doplněn měkkými sametovými třísloviny.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní aromatická šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Aromatická jakostní šumivá vína jsou komplexní, s výrazným projevem a vyznačují se ovocnými tóny (citrusů, hrušek a nektarinek) a květinovými tóny (květu pomerančovníku, třešně a akácie, dále medu a květu černého bezu a okvětních lístků růže). Jejich barva se pohybuje od jasně žluté se zelenkavými odlesky, přes zlatožlutou až po růžovou v případě odrůdy Traminer roz. Vůně citrusů a letního ovoce, broskví, jablek a zelených hrušek se snoubí s tóny jemných bylinek a autolyzovaných kvasnic, chlebové kůrky a kvásku. Konzistence a perzistentní perláž dodávají těmto vínům jedinečný charakter.

Jakostní aromatické šumivé víno z moštové odrůdy Traminer roz vyniká jemnou vůní akácie, růže a květu černého bezu. Jeho chuť je nezaměnitelná, ovocná a velmi jemná, s decentními tóny džemu z růží a jasmínu.

Jakostní aromatické šumivé víno z moštové odrůdy Muscat Ottonel se vyznačuje vůní květin, medových pláství, třešňového květu, květu pomerančovníku a zralých hrušek. Chuť vína je svěží s krémovými citrusovými tóny (pomela a pomeranče). Víno má jemnou a elegantní perláž; živý závěr zvýrazňuje květinové a ovocné tóny.

Jakostní aromatické šumivé víno z odrůdy Tămâioasa Românească se vyznačuje intenzivní perláží a příjemnou vůní kvasnic, květu akácie, bazalky a medu. Kromě dlouhého závěru zaujme svou komplexní a bohatou chutí připomínající hrušky a lesní jahody.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 3,0 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

6. *Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlivá vína jsou extraktivní, s velmi dobrou kyselostí a jemnou, živou a perzistentní perláží. Vůně je bohatá na květinové tóny (luční květiny, květy vinné révy a akácie) nebo ovocné tóny (zelené jablko, hrušky, broskve, meloun, třešně, jahody, maliny). Růžová/červená šumivá vína mají vůni lesních plodů (borůvek, malin a ostružin), švestek a třešní. Jemná, sametová a perzistentní perláž podtrhuje svěží a přirozený charakter vína.

Lahodnou krémovou a zároveň svěží chuť doplňuje dochuť připomínající křupavou chlebovou kůrku nebo sladké pečivo. Vína z bílých moštových odrůd mohou mít zlatožlutou nebo zelenožlutou barvu a vína z modrých moštových odrůd mohou mít lososově růžovou či purpurově červenou barvu. Vína mohou být vyrobena z jediné odrůdy nebo z několika odrůd.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 1,0 baru a nejvýše 2,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 235

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Výroba bílých vín z modrých moštových odrůd

Technologická diverzifikace – výroba bílých vín z modrých hroznů, tzv. „blanc de noirs“. Jedná se o technologii bílé vinifikace modrých hroznů, která využívá potenciálu modrých moštových odrůd k výrobě vín s plným tělem, která se vyznačují jemnou, lehce rostlinnou, elegantní chutí s květinovými a ovocnými tóny. Kyselost těchto vín podtrhuje jejich svěžest a mineralita jim dodává větší komplexnost.

Tichá bílá vína vyráběná macerací – růžová vína vyráběná z bílých moštových odrůd.

Z hroznů odrůd Pinot Gris a Traminer Roz se slupkami světle fialové, fialově šedé a šedomodré modry (Pinot Gris), jakož i perleťově růžové a šedorůžové barvy (Traminer Roz) se vyrábějí tichá vína krystalického vzhledu s barvou od žlutobílé přes slámově žlutou až po růžovou. V závislosti na rozhodnutí vinaře lze vyrábět jak tichá bílá vína, tak tichá růžová vína.

Tiché jantarové víno vyrobené z bílých hroznů se vyznačuje atraktivní barvou – od žlutooranžové až po jantarovou. Má komplexní strukturu a svěží a výrazný aromatický buket s tóny vlašských ořechů, medu a medových pláství a je mnohem bohatší na třísloviny než tichá bílá vína.

Postup výroby těchto vín se od běžné výroby tichých bílých vín liší tím, že bílý hroznový mošt se maceruje společně se slupkami hroznů. Délka macerace přitom závisí na intenzitě barvy vína požadované vinařem.

2. Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Ledové víno

Půdní a klimatické podmínky v oblasti (velké množství slunečního záření, teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, pozdní mlhy a vysoká vlhkost vzduchu) vedou k vysoké akumulaci cukrů v hroznech a dokonce k přezrávání a jsou ideální pro výrobu ledového vína. Víno se vyrábí bez přídatných látek ze zdravých hroznů, jež nejsou napadeny chorobami ani ušlechtilou plísní a ponechaly se ve vinici několik dní zmrznout. Sklízejí se na přelomu listopadu a prosince.

Pokud klimatické podmínky neumožňují přirozené zmrznutí hroznů na révě, aniž by došlo k jejich napadení plísní, lze hrozny sklízet ručně do beden a skladovat v chladírenském zařízení při teplotách pod bodem mrazu.

Hrozny odrůd Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz a modré hrozny Pinot Noir jsou v oblasti CHOP Murfatlar ceněny pro svou vysokou akumulaci cukru a chuťový profil, a proto se používají k výrobě ledového vína.

Sušením, zmražením a rozmrazením hroznů (buď přirozeně na révě, nebo uměle v chladírenském zařízení) se odstraňuje voda a zvyšuje obsah cukru. Zmrazováním a rozmrazováním získávají hrozny chuť jablek, meruněk, manga, citrusových plodů, fíků, malin a lesních jahod a sladkost, která se zachovává i při lisování ve zmrazeném stavu.

3. Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Odrůdy hroznů používané k výrobě jakostních šumivých vín dosáhly sklizňové zralosti, mají-li hrozny vysokou celkovou kyselost, která je předpokladem svěžesti a stability jakostních šumivých vín, a minimální obsah cukru 160 g/l.

Zralosti hroznů pro jakostní aromatická šumivá vína je dosaženo při minimálním obsahu cukru 170 g/l.

Zralost hroznů pro perlivá vína se posuzuje na základě obsahu cukru, který musí činit nejméně 153 g/l.

5.2 *Maximální výnosy*

1. při sklizni v plné zralosti – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kg hroznů na hektar

2. při sklizni v plné zralosti – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kg hroznů na hektar

3. při sklizni v plné zralosti – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kg hroznů na hektar

4. při sklizni v plné zralosti – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kg hroznů na hektar

5. při sklizni v plné zralosti – Cabernet Sauvignon

12 900 kg hroznů na hektar

6. při sklizni v plné zralosti – Mamaia

12000 kg hroznů na hektar

7. ledové víno

6 000 kg hroznů na hektar

8. při sklizni v plné zralosti – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hektolitrů na hektar

9. při sklizni v plné zralosti – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 hektolitrů na hektar

10. při sklizni v plné zralosti – Merlot, Fetească neagră

105 hektolitrů na hektar

11. při sklizni v plné zralosti – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hektolitrů na hektar

12. při sklizni v plné zralosti – Chardonnay, Pinot gris

95 hektolitrů na hektar

13. při sklizni v plné zralosti – Cabernet Sauvignon

90 hektolitrů na hektar

14. při sklizni v plné zralosti – Mamaia

84 hektolitrů na hektar

15. ledové víno

18 hektolitrů na hektar

16. jakostní šumivá vína, jakostní aromatická šumivá vína, perlivá vína

15 000 kg hroznů na hektar

17. jakostní šumivá vína, jakostní aromatická šumivá vína, perlivá vína

105 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu kategorií vín s chráněným označením původu „Murfatlar“ zahrnuje tyto lokality v župě Constanța:

Chráněné označení původu „MURFATLAR“:

— město Murfatlar – obec Murfatlar, vesnice Siminoc,

— obec Valu lui Traian, vesnice Valu lui Traian,

— obec Poarta Albă – vesnice Poarta Alba a Nazarcea,

— město Ovidiu – obec Ovidiu, vesnice Poiana,

— obec Ciocârlia, vesnice Ciocârlia,

— obec Cobadin – vesnice Viișoara.

— Vedlejší označení původu „MEDGIDIA“, které lze v případě potřeby použít společně s chráněným označením původu „MURFATLAR“:

— město Medgidia – obce Medgidia, Remus Opreanu a Valea Dacilor,

— obec Castelu – vesnice Castelu a Nisipari,

— obec Cuza Vodă, vesnice Cuza Vodă,

— obec Siliștea, vesnice Siliștea,

— obec Tortoman – vesnice Tortoman,

— obec Peștera – vesnice Peștera a Ivrinezu Mic,

— obec Mircea Vodă – vesnice Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu a Gherghina,

— obec Saligny – vesnice Saligny a Ștefan Cel Mare.

Vedlejší označení původu „CERNAVODĂ“, které lze v případě potřeby použít společně s chráněným označením původu „MURFATLAR“:

— město Cernavodă – obec Cernavodă,

— obec Seimeni – vesnice Seimeni a Seimenii Mici,

— obec Rasova – vesnice Rasova a Cochirleni,

— obec Aliman – vesnice Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Column B

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, Grau 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 Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

Oblast Murfatlar se nachází na náhorní plošině v jižní části rumunské Dobrudže, po obou stranách údolí Carasu na 44°15′ severní šířky. Geograficky se vymezená zeměpisná oblast Murfatlar nachází v jihovýchodním Rumunsku mezi Dunajem a Černým mořem, uprostřed plošiny Dobrudža.

Oblast má vysoký počet slunečných dní a četné přírodní zdroje pro akumulaci slunečního tepla (heliotermální zdroje), naopak průměrný úhrn srážek je nejnižší v zemi. Půdu tvoří převážně lasturový vápenec, je bohatá na uhličitan vápenatý a její kvalita je pro jakost vín rozhodující.

Přírodní podmínky, zejména půdní a heliotermální, jsou mimořádně příznivé pro pěstování vína a výrobu vysoce kvalitních vín. Nedostatek vláhy lze řešit dobře navrženým zavlažovacím systémem.

Geologické podloží je tvořeno sprašemi a sprašovými sedimenty, které pokrývají druhohorní a třetihorní vápence a vápnité pískovce plošiny rumunské Dobrudže, jakož i diluviálními a koluviálními sedimenty.

Reliéf je tvořen tabulemi a strukturními plošinami s absolutní nadmořskou výškou 100–130 m a vznikl převážně z křídového a sarmatského vápence spočívajícího na prekambrickém fundamentu a pokrytého vrstvou kvartérního spraše o mocnosti 400 metrů. Krajina je rozdělená údolími s velmi příkrými svahy (15°–30°) – kuestami (levý svah asymetrického údolí Carasu) nebo poměrně symetrickými kaňonovitými svahy. Dochází zde k intenzivním geologickým procesům, které lidé lokálně regulují výstavbou teras a dalšími antropickými protierozními opatřeními, jež se zaměřují na rozvoj zemědělství (zejména vinařství).

Podnebí je kontinentální s horkými a suchými léty a mírnými zimami. Jaro přichází brzy a podzim naopak později, což je ideální pro zrání hroznů i jejich přezrávání. Heliotermální potenciál, vyjádřený hodnotou slunečního záření 130 kcal/cm², délkou slunečního svitu
2 220–2 300 hodin a teplotní sumou 4 200 °C/rok, je jedním z nejvyšších v Rumunsku.

Dunajsko-černomořský kanál, který vinařskou oblast protíná západovýchodním směrem, ovlivňuje mikroklimatické podmínky tím, že odráží sluneční světlo a akumulovanou tepelnou energii uvolňuje do svého okolí. Svahy tohoto kanálu a teplotní rozdíly mezi půdou a vodní masou vytvářejí vzdušné proudy, které se překrývají s větrnými proudy z centrální Dobrudže. Průměrné roční maximální denní teploty se v zimě blíží 0 °C a v létě se pohybují kolem 28 °C.

Typickými půdami jsou molisoly – stepní půdy – černozemě (karbonátové černozemě, typické černozemě) na sprašových substrátech, typické a litické rendziny, regosoly a erodisoly na svazích, které byly silně degradovány přirozeně nebo vlivem lidské činnosti či zvířat.

8.2 *Údaje o produktu*

V závislosti na odrůdě, konkrétních podmínkách vinařského roku a době sklizně hroznů se v rámci chráněného označení původu „Murfatlar“ vyrábějí různorodá vína, od suchých až po sladká, což odráží jakostní rozmanitost výroby vína. Vína s chráněným označením původu „Murfatlar“ mohou být bílá, červená nebo růžová.

Bílá vína mají jasnou a čirou zelenožlutou až zlatožlutou barvu. Mají sametovou chuť a buket typický pro odrůdy, z nichž se vyrábějí.

Červená vína mají jasnou a čirou rubínovou až intenzivně fialovou barvu. Mají plnou chuť a buket typický pro odrůdy, z nichž se vyrábějí. V závislosti na cukernatosti sklizených hroznů mohou být vína označena zákonem povolenými tradičními výrazy (*cules la maturitate deplină* (sběr v plné zralosti), *cules târziu* (pozdní sběr), *cules la înobilarea boabelor* (botrytický sběr – vyrobeno z hroznů napadených ušlechtilou plísní)).

Specifičnost vína s CHOP „Murfatlar“ vyplývá z vlastností hroznového moštu, z něhož se vyrábí. Tyto vlastnosti souvisejí s odrůdami vinné révy, kterým svědčí dlouhé období slunečního svitu s heliotermálními zdroji, které patří k největším v zemi, a nízké množství srážek. Tyto faktory přispívají k lepšímu dozrávání hroznů, čímž vzniká mošt s vysokým obsahem cukru. V této oblasti je patrný vliv moře. Jeho tepelně regulační účinek se projevuje zejména na podzim. V oblasti Cernavodă je patrný také vliv Dunaje, zejména ve vinicích v blízkosti řeky. Půda bohatá na uhličitan vápenatý je rozhodujícím faktorem pro jakost vín.

Jakostní šumivá vína nebo aromatická šumivá vína mají koncentrovanou chuť, vyváženou strukturu a jedinečný charakter, který se vyznačuje vůní květů akácie a medu, jakož i ovocnou citrusovou chutí.

Vlivem enologického klimatu (výrazný kontrast mezi zimou a létem, velmi horká léta, dlouhé podzimy, vzácné a nerovnoměrné srážky) mají perlivá vína typické odrůdové aroma, které je zpravidla ovocné a výrazné, s dokonale vyváženou kyselostí, obsahem alkoholu a cukru. Vína mají jemnou, živou a perzistentní perláž a vyznačují se vůní s květinovými tóny (luční květiny, květ vinné révy a akácie) nebo ovocnými tóny (zelené jablko, hrušky, broskve, meloun, třešně, jahody, maliny). Růžová/červená perlivá vína mají vůni lesních plodů (borůvek, malin a ostružin), švestek a třešní.

Jemná, sametová a perzistentní perláž podtrhuje svěží a přirozený charakter vína.

8.3 *Příčinná souvislost*

Kombinace klimatických podmínek (příznivé podmínky napomáhající zrání hroznů), půdních typů (karbonátové černozemě a typické černozemě na sprašových substrátech zajišťujících vyvážený obsah živin), metod pěstování (výběr odrůd, hustota výsadby, odlisťování, rozhodování o začátku sklizně), enologických postupů a dovedností vinaře zajišťuje bílým a růžovým vínům svěžest a plný ovocný buket a červeným vínům jemné třísloviny a plný sametový buket.

Suché půdy na vápencovém podloží, které je na mnoha místech viditelné, výrazně kontinentální podnebí s velmi horkými léty, dlouhými podzimy, nízkými a nerovnoměrně rozloženými srážkami (prší na jaře a během pozdního podzimu), ale především slunce skýtající dostatek tepla a světla činí z této oblasti ideální prostředí pro pěstování ušlechtilých odrůd révy vhodných pro výrobu vín. V některých letech tak hrozny dokonce přezrávají a jsou napadeny ušlechtilou plísní (*Botrytis cinerea* varietatea *nobilis*). Tím se dary země, vody a slunce sloučí v jantarově či rubínově zbarvený hroznový mok, který lidem přináší jedinečný chuťový zážitek.

Většina vinic leží v nadmořské výšce 50–80 metrů. Celková tepelná bilance je 4 200 °C – pouhý součet teplot v období vegetace vinné révy činí 3 500 °C.

Sucho typické pro vinařskou oblast Murfatlar, která se vyznačuje ročním úhrnem srážek ve výši 450 mm, z nichž pouze polovina spadne během vegetačního období, ještě zvýrazňují časté, téměř každodenní větry.

Z bílých odrůd pěstovaných na typických půdách této oblasti se vyrábějí vína s velmi dobrou kyselinkou a ovocným buketem, který se vyznačuje typickou svěžestí citrusových plodů a květinovými tóny. Z modrých odrůd, částečně ovlivněných zdejším typem půd, se vyrábějí vína s vůní červeného ovoce (malin a zralých jahod) a intenzivním pižmovým charakterem s tóny medu a tradičního džemu (meruňky a kdoule) s lehkými třísloninami.

Vinice, které se nacházejí na vápenatých půdách se středně těžkou černozemí bohatou na uhličitan vápenatý a s obsahem humusu od 1,8 do 3 %, produkují extraktivní jakostní šumivá vína s vyváženou strukturou a osobitým charakterem, jakož i jakostní aromatická šumivá vína, jež se vyznačují vůní květu akácie a medu a ovocnou citrusovou chutí.

Vliv klimatu na výrobu vína (výrazný kontrast mezi zimou a létem, velmi horká léta, dlouhé podzimy, nízké a nerovnoměrné srážky) dodává perlivým vínům výrazné odrůdové aroma a optimální rovnováhu mezi kyselostí, alkoholem a cukrem. Do aromatického profilu patří ovoce (exotické plody) a květiny (květy vinné révy a akácie). Růžová/červená perlivá vína mají vůni lesních plodů (borůvek, malin a ostružin), švestek a třešní.

8.4 *Přítomné lidské faktory*

Velký římský básník Publius Ovidius Naso, který žil ve vyhnanství v Tomidě (dnešní Constanța), zanechal písemné svědectví o vinařské tradici v Murfatlaru. Ve středověku byly vinice významným a neocenitelným zdrojem bohatství rumunských zemí a vinaři a obchodníci s vínem se těšili větší úctě než obyčejní zemědělci, jak vyplývá z dobových dokumentů. Proto také panské dvory věnovaly vinohradnictví a vinařství zvláštní pozornost a vinaři, kteří své vinice zanedbávali, byli trestáni.

Po první světové válce rumunský stát nařídil obnovu silniční sítě v celé zemi, ale zejména ve zdevastované Dobrudži, která byla stále poznamenána stopami válečného násilí. V rámci těchto prací byla obnovena také římská silnice vedoucí z Tomidy (dnešní Constanța) do Tropaeum Traiani (v Adamclisi). Kvůli nové silnici se obyvatelé vesnice Caceamac přesunuli o dva kilometry dále na východ a usadili se po obou stranách římské silnice. Po určitou dobu byla vesnice známá také jako Satul dintre Vii (vesnice ve vinicích), k čemuž se vztahuje i nový název Viișoara svědčící o tom, že vesnice žila především z vinařství.

V roce 1907 bylo v oblasti Murfatlar z podnětu dvou rumunských vinařů Gheorghea Nicoleanua a Vasilea Brezeanua pokusně vysázeno několik odrůd révy vinné, například Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir a Muscat Ottonel.

Poté, co ústavy experimentálního výzkumu vytřídily rumunské odrůdy a vyšlechtily z nich hybridy s potenciálem vysoké kvality, byly na vinicích později vysázeny i původní odrůdy (například Fetească Regală a Fetească Neagră). Tyto odrůdy zde nalezly optimální podmínky pro svůj vývoj – menší množství srážek a více slunečných dní, což zajistilo vyšší cukernatost a lepší chuť hroznů. Po založení výzkumné vinohradnické stanice v Murfatlaru v roce 1927 došlo ke značnému rozšíření těchto odrůd: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon a Merlot.

V oblasti s CHOP „Murfatlar“ se odrůdy pro výrobu vysoce kvalitních vín pečlivě vybírají. Cílem pěstitelských metod je maximálně využít slunečního záření prořezáváním listů a efektivně řídit kvalitu sklizně ověřováním obsahu cukru, kyselin a aroma. Používané enologické postupy a dovednosti vinařů spolu s půdními a klimatickými podmínkami umožňují vyrábět jakostní vína. Výsledkem jsou vína s plnou ovocnou chutí, jež jsou snadno rozpoznatelná – zejména bílá vína s vůní zralého ovoce a čerstvých citrusů, ale také světle růžová vína a červená vína s jemnými třísloviny.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Chráněné označení původu „Murfatlar“ může být v případě zájmu producentů doplněno jedním z těchto názvů jednotlivých vinic (tj. názvem zeměpisné jednotky menší než vymezená zeměpisná oblast s CHOP):

a) chráněné označení původu „Murfatlar“: názvy BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) vedlejší označení původu „Medgidia“: názvy VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) vedlejší označení původu „Cernavodă“: názvy DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI a VLAHII.

V souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy v odvětví vína lze totiž název zeměpisné jednotky, která je menší než vymezená oblast s CHOP, rovněž použít jako nepovinné označení na etiketě vín.

Odkaz na specifikaci výrobku

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