C/2025/1479

6.3.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1479)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Murfatlar«

PDO-RO-A0030-AM04

Meddelelsesdato: 10.12.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSER FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Ændring for at udvide BGB-området

Produktspecifikationen er blevet ændret for at udvide det afgrænsede geografiske område for produktionen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Murfatlar til kommunen Aliman og landsbyerne Aliman, Dunăreni, Vlahii og Floriile i amtet Constanța, der er blevet inkluderet i det afgrænsede geografiske område, hvor de vine, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse, fremstilles.

Kommunen Aliman, der er beliggende på den vestlige del af Cobadin-plateauet i Dobrogeas sydlige del, er et geografisk område, hvor de røde druesorter giver vine af bedre kvalitet med et bredt spektrum af duftnoter, en interessant farveintensitet, ekspressivt potentiale og milde, fløjlsagtige tanniner takket være de kalkstensrige jorde (skeletjord med rendzina og sortjord), som strækker sig fra områderne Cernavodă, Rasova og Seimeni, og som giver vinene en finesse og en strålende farve.

Kommunen Aliman, der består af landsbyerne Aliman, Dunăreni, Vlahii og Floriile, ligger i den sydvestlige del af amtet Constanța ved 44°15' nordlig bredde og 27°40' østlig længde og har følgende naboer: kommunen Rasova (14 km), som ligger i det afgrænsede geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Murfatlar, mod nordøst kommunen Ion Corvin mod syd kommunen Adamclisi mod øst og Donau-floden mod vest.

Jord- og klimaforholdene giver sammen med brisen fra Donau, den sandede jord, solskinnet (ca. 2 000-2 100 timer) og lysenergien, som er den primære kilde til organiske stoffers syntese, en høj koncentration af sukker i druerne og følgelig i mosten, hvilket giver fyldige, friske vinen med runde, fløjlsagtige, botaniske noter og blomsteragtige (vilde blomster) eller frugtagtige (modne skovbær/citrus) aromaer.

Kapitel III i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

   Murfatlar

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Analytiske og organoleptiske kendetegn – hvidvine/rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De stille Murfatlar-vine er fyldige og bløde. De vine, der fremstilles af aromatiske og halvaromatiske hvide druesorter, har meget udtalte sortskendetegn, mens rødvinene præges af fløjlsagtige tanniner, som opvejer den hårdhed og astringens, som er særlig for sorterne. Vinene har masser af moden (gul eller rød) frugt. De er fyldige og kødfulde, dristigt udtryksfulde, med en velintegreret syrlighed og et sødt alkoholindhold, som giver vinen et strejf af sødme. De stille hvidvine har en gulgrøn til gyldengrøn farve og aromaer er af eksotisk frugt og citrusfrugt med blomsternoter af vinblomster, slået hø, jasmin og acacie. Vinenes smag er frisk, frugtagtig og fløjlsblød, og nogle sorters aroma får en kompleks bouquet under modningen. De stille rosévine har en (svag eller kraftig) lyserød farve og aromaer af eksotisk frugt og citrusfrugt med en frisk, forfriskende og afbalanceret smag og en frugtagtig eftersmag.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

2. *Analytiske og organoleptiske kendetegn – rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De stille rødvine er fløjlsbløde og komplekse med farver, der går fra rubinrød til kraftig rød. De har identificerbare aromaer af moden rød frugt, blommer og sorte skovbær. Vinene har en fyldig og rig smag med en velintegreret syrlighed og tanniner. Når de modnes, får vinene duftnuancer af krydderier og chokolade.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

3. *Analytiske og organoleptiske kendetegn – isvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Isvin af hvidvinstypen er klar med et krystalagtigt skær og en gyldengul farve. Den kendetegnes ved en frisk duft og en duft af overmoden og saftig frugt med hvidt kød samt en cremet smag af appelsiner, abrikoser, kandiseret eksotisk frugt og ananas. Isvin af rosétypen er klar med et kraftigt lyserødt, krystalagtigt skær og kendetegnes ved en frisk duft af vilde jordbær, overmodne brombær og en cremet smag. Isvin af rødvinstypen er klar med et violetrødt, krystalagtigt skær og kendetegnes ved en duft af modne skovbær og en fyldig, cremet smag.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 350

4. *Analytiske og organoleptiske kendetegn – mousserende kvalitetsvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved deres elegance, friskhed og frugtagtige karakter med gæringsaromaer af bagegær og brødskorpe for de vine, der har lagret 9 måneder på bærmen, eller noter i retning af sødt wienerbrød og brioche for de vine, der har lagret på bærmen i en længere periode på over 9 måneder, og de forstærkes af fine og vedvarende bobler. Hvidvinene er strågule eller grøngule, rosévinene har lyserøde eller laksefarvede toner, og rødvinene har rubinrøde farver. Smagen er frugtagtig, fløjlsblød og rund og komplementeres med søde noter af moden frugt med en særlig smag. Den har en harmonisk struktur med en lang eftersmag og en perfekt balance mellem friskhed og modenhed.

De mousserende kvalitetshvidvine har en bouquet af citrusfrugter og friske sommerfrugter: ferskner, æbler og grønne pærer modnet af den milde sol over vinmarkerne.

Duften af de mousserende kvalitetsrosévine er en naturlig blanding af blomster, blomsteragtige aromaer af akacie, honning og skovbær, ribs og vilde jordbær.

De mousserende kvalitetsrødvine har en behagelig bouquet, som kombinerer noter af rød og sort frugt, jordbær, brombær, ribs, kirsebær og blommer, der komplementeres fint med bløde, fløjlsagtige tanniner.

Overtryk ved 20 °C: mindst 3,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

5. *Analytiske og organoleptiske kendetegn – aromatiske mousserende kvalitetsvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De aromatiske mousserende kvalitetsvine er komplekse og udtryksfulde med frugtagtige noter (citrus, pære og nektarin) og blomsteragtige noter (appelsinblomst, kirsebærblomst, akacieblomst og honning, hyldeblomst og rosenblade). Deres farve varierer fra lys gul med grønlige nuancer til gyldengul og endda lyserød for Traminer roz. Aromaerne af citrus og sommerfrugt, ferskner, æbler og grønne pærer er kombineret med noter af fine urter og autolyseret gær, brødskorpe og pied de cuve. Konsistensen og de vedvarende bobler giver disse vine deres karakter og særpræg.

Aromatisk mousserende kvalitetsvin af druesorten Traminer roz har en fin duft af akacie, roser og hyldeblomst, og smagen er umiskendelig, frugtagtig og særdeles blød med subtile noter af rosenmarmelade og jasmin.

Aromatisk mousserende kvalitetsvin af Muscat Ottonel har aromaer af blomster, bikage, kirsebærblomst, appelsinblomst og moden pære samt en frisk smag og cremet tekstur af citrusnoter, pomelo og appelsin). Vinen har fine og elegante bobler, og den perlende eftersmag fremhæver de blomster- og frugtagtige noter.

Aromatisk mousserende kvalitetsvin af Tămâioasă Românească har et intenst brus med behagelige aromaer af gær, akacieblomster, basilikum og honning. Den har en kompleks og generøs smag, der leder tankerne hen på pærer og vilde jordbær, og en lang eftersmag.

Overtryk ved 20 °C: mindst 3,0 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 6,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

6. *Analytiske og organoleptiske kendetegn – perlevine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Perlevinene er ekstraktive med et særdeles godt syreindhold, et fint brus og livlige og vedvarende bobler, og de har duftnoter af blomster (engblomster, vinblomster og akacie) eller frugtagtige noter (grønne æbler, pærer, ferskner, melon, kirsebær, jordbær og hindbær). De mousserende rosé- og rødvine har aromaer af skovbær (blåbær, hindbær og brombær), blommer og kirsebær. Tilsynekomsten af små fløjlsbløde og vedvarende bobler forstærker vinens friske, naturlige karakter.

Smagen er cremet og lækker, men samtidig frisk, og den har en eftersmag af sprød brødskorpe eller sødt wienerbrød. De kan være gyldengule eller grøngule, hvis de er fremstillet af hvide druer, eller laksefarvede eller purpurrøde, hvis de er fremstillet af røde druesorter. Vinene kan være fremstillet af en enkelt sort eller af flere sorter.

Overtryk ved 20 °C: mindst 1,0 bar og højst 2,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 235

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Fremstilling af hvidvine af røde druesorter

Teknologisk diversificering: Fremstilling af hvidvine af røde druer, hvor resultatet kaldes »blanc de noirs«. Det er en metode til hvidvinsfremstilling af røde druer, hvor man udnytter de røde druesorters potentiale til at opnå fyldige vine, der kendetegnes ved en fin, let vegetabilsk og elegant smag med blomster- og frugtagtige noter. Disse vines syrlighed understreger deres friskhed, og det mineralske element gør dem mere komplekse.

Stille hvidvine fremstillet ved udblødning – rosévine fremstillet af hvide druer.

Druer af sorterne Pinot Gris og Traminer Roz, hvis skaller har lilla, grålilla og gråblå nuancer (Pinot Gris) og perleagtigt lyserøde og gråligt lyserøde nuancer (Traminer Roz), giver stille vine med et krystalagtigt udseende og hvidgule, strågule til lyserøde nuancer. Alt efter vinproducentens ønske kan der fremstilles både stille hvidvine og rosévine.

Stille ravfarvede vine fremstillet af hvide druer har flotte farver, der går fra orangegul til ravfarvet. De har en kompleks struktur, en frisk og udtryksfuld aromatisk bouquet med noter af valnødder, honning og bikage og er meget rigere på tanniner end stille hvidvine.

Teknikken til fremstilling af disse vine adskiller sig fra den sædvanlige metode til fremstilling af stille hvidvine, idet de hvide druer udblødes med drueskallerne. Varigheden af den proces afhænger af den farveintensitet, vinproducenten ønsker.

2. Ønologiske fremgangsmåder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Isvin

Jordbunds- og klimaforholdene i området (rigeligt solskin, temperaturforskelle mellem dag og nat, sene tåger og høj luftfugtighed) fører til et stort sukkerindhold i druerne og endda til overmodning, og disse forhold er optimale til fremstilling af isvin. Vinen fremstilles uden tilsætningsstoffer og af sunde druer, der ikke er ramt af sygdom eller ædel råddenskab. Druerne får lov til at sidde på vinstokkene i frostvejr i flere dage, og de høstes i slutningen af november/december.

Hvis klimaforholdene ikke muliggør en naturlig frysning af druerne på vinstokkene, uden at de bliver ramt af svamp, kan de høstes manuelt, lægges i kasser og opbevares ved minusgrader i kølerum.

Druer af sorterne Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească og Traminer Roz samt røde Pinot Noir-druer er i forbindelse med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar« kendt for deres høje sukkerindhold og deres aromatiske profil, hvilket er årsagen til, at de kan anvendes til isvin.

Som følge af druernes udtørring, frysning og optøning (naturligt på vinstokkene eller kunstigt i kølerum) mister de vand, og sukkerkoncentrationen øges. Frysningen og optøningen giver druerne aromaer af æbler, abrikoser, mango, citrusfrugt, figner, hindbær og vilde jordbær, og de får en større sødme, som de bevarer, hvis de presses, mens de er frosne.

3. Ønologiske fremgangsmåder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Den teknologiske modenhed af de druer, der anvendes til at fremstille mousserende kvalitetsvine, opnås ved et højt totalt syreindhold, som giver den friskhed og stabilitet, der er nødvendig for mousserende kvalitetsvine, og et minimumssukkerindhold på 160 g/l.

Druer til fremstilling af aromatiske mousserende kvalitetsvine er modne, når deres minimumssukkerindhold har nået 170 g/l.

Hvorvidt druer til fremstilling af perlevine er modne, vurderes på grundlag af deres sukkerindhold, som skal være mindst 153 g/l.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală og Fetească albă høstet ved fuld modenhed

15 000 kg druer pr. hektar

2. Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna og Traminer roz høstet ved fuld modenhed

15 000 kg druer pr. hektar

3. Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah og Burgund mare høstet ved fuld modenhed

14 300 kg druer pr. hektar

4. Chardonnay og Pinot gris høstet ved fuld modenhed

13 600 kg druer pr. hektar

5. Cabernet Sauvignon høstet ved fuld modenhed

12 900 kg druer pr. hektar

6. Mamaia høstet ved fuld modenhed

12 000 kg druer pr. hektar

7. Isvin

6 000 kg druer pr. hektar

8. Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală og Fetească albă høstet ved fuld modenhed

105 hektoliter pr. hektar

9. Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna og Traminer roz høstet ved fuld modenhed

105 hektoliter pr. hektar

10. Merlot og Fetească neagră høstet ved fuld modenhed

105 hektoliter pr. hektar

11. Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah og Burgund mare høstet ved fuld modenhed

100 hektoliter pr. hektar

12. Chardonnay og Pinot gris høstet ved fuld modenhed

95 hektoliter pr. hektar

13. Cabernet Sauvignon høstet ved fuld modenhed

90 hektoliter pr. hektar

14. Mamaia høstet ved fuld modenhed

84 hektoliter pr. hektar

15. Isvin

18 hektoliter pr. hektar

16. Mousserende kvalitetsvine, aromatiske mousserende kvalitetsvine og perlevine

15 000 kg druer pr. hektar

17. Mousserende kvalitetsvine, aromatiske mousserende kvalitetsvine og perlevine

105 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område til produktion af kategorier af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar« omfatter følgende lokaliteter i amtet Constanța:

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »MURFATLAR«:

— Byen Murfatlar, delkommunen Murfatlar, landsbyen Siminoc

— Landsbyen Valu lui Traian, lokaliteten Valu lui Traian

— Kommunen Poarta Albă, landsbyerne Poarta Alba og Nazarcea

— Byen Ovidiu, delkommunen Ovidiu, landsbyen Poiana

— Landsbyen Ciocârlia, delkommunen Ciocârlia

— Kommunen Cobadin, landsbyen Viișoara.

— Underbetegnelsen for oprindelse »MEDGIDIA«, som evt. kan ledsage den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »MURFATLAR«:

— Byen Medgidia, delkommunerne Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor

— Kommunen Castelu, landsbyerne Castelu og Nisipari

— Landsbyen Cuza Vodă, delkommunen Cuza Vodă

— Landsbyen Siliștea, delkommunen Siliștea

— Kommunen Tortoman, landsbyen Tortoman, delkommunen Tortoman

— Kommunen Peştera, landsbyerne Peștera og Ivrinezu Mic.

— Kommunen Mircea Vodă, landsbyerne Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu og Gherghina

— Kommunen Saligny, landsbyerne Saligny og Ștefan Cel Mare.

Underbetegnelsen for oprindelse »CERNAVODĂ«, som evt. kan ledsage den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »MURFATLAR«:

— Byen Cernavodă i kommunen Cernavodă

— Kommunen Seimeni, landsbyerne Seimeni og Seimenii Mici

— Kommunen Rasova, landsbyerne Rasova og Cochirleni

— Kommunen Aliman, landsbyerne Aliman, Dunăreni, Vlahii og Floriile.

7. **Druesorter**

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, 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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Murfatlaområdet er beliggende på det sydlige Dobrogeaplateau på begge sider af Carasudalen og den nordlige breddegrad 44°15'. Geografisk set ligger det afgrænsede Murfatlaområde i det sydøstlige Rumænien mellem Donau og Sortehavet midt på Dobrogeaplateauet.

Området nyder godt af en stor mængde solskin og rige heliotermiske ressourcer, mens den gennemsnitlige nedbørsmængde er den laveste i landet. Jorden, som hovedsagelig består af muschelkalk, der er rig på calciumcarbonat, giver et vigtigt bidrag til vinenes kvalitet.

Det naturlige miljø er, navnlig når det gælder jordbundsforholdene og de heliotermiske forhold, yderst gunstigt for vindyrkning og for fremstilling af vine af høj kvalitet. Vandunderskuddet kan styres ved hjælp af et veltilrettelagt vandingssystem.

Den geologiske undergrund består af løss og løssholdigt sediment, der dækker de mesozoiske og tertiære kalksten og kalkholdige sandsten på det sydlige Dobrogeaplateau, og dilluviale-kolluviale materialer.

Relieffet er tabulært og strukturelt med absolutte højder på 100-130 m. Det består fortrinsvis af kalksten fra kridttiden og Sarmatien, som ligger oven på et prækambrisk grundfjeld og er dækket med et 400 m tykt lag af kvartært løss. Landskabet gennemskæres af dale med meget stejle skråninger (15°-30°) (den venstre skråning af den assymetriske dal Carasu) eller relativt symmetriske kløftagtige skråninger, hvor de lokale har anlagt terrasser eller truffet andre foranstaltninger mod erosion med henblik på udvikling af landbruget (navnlig vindyrkning).

Klimaet er et fastlandsklima med varme og tørre somre, moderate vintre, tidlige forår og sene efterår, hvilket er ideelt for druernes modning og overmodning. Det heliotermiske potentiale er blandt de højeste i Rumænien med en solstråling på 130 kcal/cm2, 2 220- 2 300 solskinstimer og positive temperaturer på 4 200 °C/år.

Donau-Sortehavskanalen, som løber igennem vindyrkningsarealet fra vest mod øst, påvirker det lokale klima ved at reflektere sollyset og videregive termisk inerti til de omkringliggende områder. Skråningerne ved Donau-Sortehavskanalen og temperaturforskellene mellem jorden og vandmasserne skaber luftstrømme, som overlapper vinden fra det centrale Dobrogea. De årlige gennemsnitlige daglige maksimumtemperaturer ligger tæt på 0 °C om vinteren og omkring 28 °C om sommeren.

De typiske jordbundstyper er chernozemsteppemollisoler (carbonatchernozemer og typiske chernozemer) på en løssholdig undergrund, typiske og lithiske rendzinaer, regosoler og erodisoler på skråningerne, som er yderst nedbrydelige på naturlig vis eller gennem menneskers og dyrs tilstedeværelse.

8.2. *Produktoplysninger*

Alt efter sorten, de specifikke betingelser i høståret og det tidspunkt, som druerne høstes på, spænder de vine, der kan fremstilles med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar«, lige fra tørre til søde vine, hvilket viser vinfremstillingens kvalitative diversitet. Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar« kan være hvid-, rød- eller rosévine.

Hvidvinene har et klart, skinnende udseende og en grøngul til gyldengul farve. De har en fløjlsblød smag og en bouquet, der er typisk for de sorter, de er fremstillet af.

Rødvinene har et klart, skinnende udseende og en rubinrød til kraftig lilla farve. De har en fyldig smag og en bouquet, der er typisk for de sorter, de er fremstillet af. Alt efter sukkerindholdet på druernes høsttidspunkt kan vinene have de traditionelle benævnelser, der er tilladt i henhold til lovgivningen (»*cules la maturitate deplină*« – høstet ved fuld modenhed, »*cules târziu*« – sen høst og »*cules la înobilarea boabelor*« – høstet, når druerne har opnået ædel råddenskab).

Det særpræg, som vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar« har, skyldes egenskaberne ved den druemost, den er fremstillet af. Disse egenskaber hænger sammen med vinsorterne, som nyder godt af lange perioder med solskin, nogle af landets højeste heliotermiske ressourcer og lave nedbørsmængder. Disse faktorer bidrager til en bedre modning af druerne, hvilket resulterer i en meget sukkerholdig most. Påvirkningen fra havet kan mærkes i området. Havet har især en gavnlig virkning om efteråret, når det virker varmeregulerende. Donau har også indflydelse på Cernavodă, navnlig på de tilstødende vindyrkningsarealer. Jorden, som er rig på calciumcarbonat, er en vigtig faktor for vinenes kvalitet.

Mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine har en koncentreret smag med en afbalanceret struktur og en særlig karakter, der er kendetegnet ved aromaer af akacieblomster og honning samt en frugt- og citrusagtig smag.

Ønoklimaet (der er kendetegnet ved en markant kontrast mellem vinter og sommer, meget varme somre, lange efterår og en knap og ulige fordelt nedbør) giver perlevinene sortsaromaer, der som regel er frugtagtige og veludtrykte med en perfekt balance mellem syreindhold, alkohol og sukker. Vinene har et fint brus med livlige og vedvarende bobler, der har duftnoter af blomster (engblomster, vinblomster og akacie) eller frugtagtige noter (grønne æbler, pærer, ferskner, melon, kirsebær, jordbær og hindbær). De rosérøde og røde perlevine har aromaer af skovbær (blåbær, hindbær og brombær), blommer og kirsebær.

Tilsynekomsten af små fløjlsbløde og vedvarende bobler forstærker vinens friske, naturlige karakter.

8.3. *Bestemmende faktorer*

Kombinationen af klimaet (som er friskt og fremme druernes modning), jordbunden (carbonatchernozemer og typiske chernozemer på en løssholdig undergrund, hvilket giver en god balance mellem næringsstofferne), dyrkningsmetoderne (udvælgelse af sorter, vinstokkenes beplantningstæthed, beskæring og høstbeslutninger), de ønologiske fremgangsmåder og vinproducenternes færdigheder sikrer friskhed og en fuld, frugtagtig bouquet for hvidvinenes og rosévinenes vedkommende og milde tanniner samt en fuld, fløjlsblød bouquet for rødvinenes vedkommende.

Tør jord rig på kalk, som er synlig mange steder, et udpræget fastlandsklima med meget varme somre, lange efterår og en spredt og ulige fordelt nedbør (det regner om foråret og i det sene efterår), men først og fremmest med mange solskinstimer og masser af varme og lys, gør dette område til et paradis for dyrkningen af ædle vinsorter til fremstilling af vin. Nogle år gør disse forhold det endda muligt for druerne at blive overmodne og blive forbedret gennem ædel råddenskab (nobilisvarianten af *Botrytis cinerea*), som koncentrerer jordens, vandets og solens gaver til de ravfarvede eller rubinrøde dråber, der er til glæde for menneskeheden.

Vindyrkningsarealernes højde over havets overflade varierer mellem 50 m og 80 m. Den samlede termiske balance er 4 200 °C, og summen af temperaturniveauer i vindyrkningssæsonen alene er på i alt 3 500 °C.

Det særlige tørre klima i vindyrkningsområdet Murfatlar, der er kendetegnet ved en årlig nedbørsmængde på 450 mm, hvoraf kun halvdelen falder i dyrkningssæsonen, forstærkes af en hyppig og næsten daglig blæst.

De hvide sorter dyrket på de for området typiske jorde giver vine med et særdeles godt syreindhold og en aroma af frugt med en typisk citrusfriskhed og blomsternoter. De røde sorter, som delvist påvirkes af jorden, giver vine med en aroma af røde frugter (hindbær og modne jordbær) samt en intens aroma af moskus med noter af honning og traditionel marmelade (abrikoser og kvæde) med lette tanniner.

Kalkstensholdige jorde med chernozem, der er rig på kulstofforbindelser med en moderat tekstur og et humusindhold på mellem 1,8 % og 3 %, giver ekstraktive mousserende kvalitetsvine, der har en afbalanceret struktur med deres helt egen karakter, og aromatiske mousserende kvalitetsvine, der er kendetegnet ved blomsteragtige aromaer af akacie og honning samt en frugtagtig citrussmag.

Klimaets indflydelse på vinproduktionen (den markante kontrast mellem vinter og sommer, meget varme somre, lange efterår og en knap og ulige fordelt nedbør) giver perlevinene sortsaromaer, der er veludtrykte, med en perfekt balance mellem syreindhold, alkohol og sukker. Duftindtrykket er af frugt (eksotiske frugter) og blomster (vinblomster og akacie). De rosérøde og røde perlevine har aromaer af skovbær (blåbær, hindbær og brombær), blommer og kirsebær.

8.4. *Menneskelige faktorer*

Den berømte romerske digter Publius Ovidius Naso, som levede i eksil i byen Tomis, efterlod sig skriftlige dokumenter om vindyrkningstraditionerne i Murfatlar. I middelalderen havde vinmarkerne fortsat en stor og uvurderlig kilde til rigdom for de rumænske områder, hvor vinavlere og -producenter blev anset for at være en højere kategori af landbrugere, sådan som det er beskrevet i dokumenter fra dengang. Det forklarer den store betydning, som adelen tillagde vinmarker og vinfremstilling, hvor vinavlere, som ikke passede vinmarkerne, blev pålagt sanktioner.

Efter Første Verdenskrig gav den rumænske stat ordre til, at vejene skulle renoveres i hele landet, men navnlig i Dobrogea, som var blevet ødelagt og stadig havde blodige ar efter krigens gru. Under denne renovering blev den romerske vej, der gik fra byen Tomis (nu Constanța) til Tropaeum Traiani (i Adamclisi), ligeledes renoveret. På grund af den nye vej flyttede indbyggerne i landsbyen Caceamac to km længere mod øst på hver side af den romerske vej. I et stykke tid var landsbyen ligeledes kendt som Satul dintre Vii (»landsbyen blandt vinstokkene«) – et navn, der senere blev til Viișoara, hvilket afspejler landsbyboernes oprindelige beskæftigelse som vindyrkere.

I 1907 blev der i Murfatlarområdet plantet en række vinsorter såsom Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir og Muscat Ottonel til eksperimentelle formål, hvilket skete på initiativ af to rumænske vinproducenter, Gheorghe Nicoleanu og Vasile Brezeanu.

Desuden blev der plantet hjemmehørende sorter på vinmarkerne senere, da forskningsinstitutterne havde udvalgt og udviklet hybrider med et højt kvalitetspotentiale fra podemateriale stammende fra rumænske sorter såsom Feteasc regală og Feteasc neagră. Sorterne har i denne region fået et optimalt område at trives i, med mindre nedbør og flere solskinstimer, hvilket sikrer en større akkumulering af sukker og aromaer. Med oprettelsen af Murfatlars vinforsknings- og udviklingsstation i 1927 blev sorterne udvidet betydeligt, nemlig med Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon og Merlot.

I området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar« udvælges sorterne omhyggeligt for at fremstille vine af høj kvalitet. Dyrkningsmetoderne tager sigte på at udnytte sollyset mest muligt gennem udtynding af klaserne, mens høstens kvalitet styres effektivt ved at kontrollere sukker-, syre- og aromaindholdet. De anvendte vinfremstillingsmetoder og vinproducenternes færdigheder kombineret med jordbunden og klimaet gør det muligt at fremstille kvalitetsvine. De heraf resulterende vine er fyldige, frugtagtige og let genkendelige, navnlig hvidvinene med deres aromaer af moden frugt og frisk citrus, de lyserøde rosévine og rødvinene med deres milde tanniner.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Betingelser for afsætningen

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar« kan alt efter producenternes interesser suppleres med et af følgende navne på en enkelt vinmark (der er tale om navnet på en geografisk underenhed, som er mindre end området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse):

a) for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Murfatlar«: navne såsom BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE og NAZARCEA

b) for underbetegnelsen for oprindelse »Medgidia«: navne såsom VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA og ȚIBRINU

c) for underbetegnelsen for oprindelse »Cernavodă«: navne såsom DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI og VLAHII.

Dette skyldes, at navnet på en geografisk underenhed, som er mindre end det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, også kan anvendes som valgfri angivelse på vinens etiket i henhold til gældende national lovgivning på vinområdet.

Link til produktspecifikationen

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