C/2025/1479

6.3.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1479)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Murfatlar“

PDO-RO-A0030-AM04

Datum der Mitteilung: 10.12.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Änderung (Erweiterung) des abgegrenzten geografischen Gebiets

Die Produktspezifikation wurde zwecks Erweiterung des abgegrenzten Gebiets für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. Murfatlar geändert, indem die Gemeinde Aliman mit ihren Dörfern Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile im Kreis Constanța in das abgegrenzte geografische Gebiet aufgenommen wurde, in dem die Weine der Weinkategorien, die für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung zugelassen sind, erzeugt werden dürfen.

Die Gemeinde Aliman liegt im westlichen Teil der Hochebene von Cobadin im südlichen Teil der Dobrudscha und ist das geografische Gebiet, in dem die roten Rebsorten hochwertige Qualitätsweine mit einem breiten Spektrum von olfaktorischen Merkmalen, interessanter Farbintensität, einem großen Potenzial hinsichtlich der Ausdruckskraft und milden, samtigen Tanninen hervorbringen. Dies liegt unter anderem daran, dass die kalkreichen Rendzina-Skelettböden bzw. Tschernosem-Böden, wie sie auch in den Gebieten von Cernavodă, Rasova und Seimeni zu finden sind, den Weinen eine gewisse Finesse und eine leuchtende Farbe verleihen.

Die Gemeinde Aliman mit den Dörfern Aliman, Dunăreni, Vlahii und Floriile liegt im Südwesten des Kreises Constanța bei 44° 15′ nördlicher Breite und 27° 40′ östlicher Länge und grenzt an die folgenden Nachbargemeinden: im Nordosten an die Gemeinde Rasova (14 km), die zum abgegrenzten Gebiet der g. U. Murfatlar gehört, im Süden an die Gemeinde Ion Corvin, im Osten an die Gemeinde Adamclisi und im Westen an die Donau.

Die Boden- und Klimaverhältnisse führen in Verbindung mit der von der Donau her wehenden Brise, dem sandigen Boden, der Sonneneinstrahlung (ca. 2 000–2 100 Stunden) und der Lichtenergie, die die Hauptquelle für die Synthese organischer Stoffe ist, zu einer hohen Zuckerkonzentration in den Trauben und somit im Most, wodurch vollmundige Weine mit frischen Aromen und abgerundeten, samtigen pflanzlichen Noten, blumigen (Feldblumen) oder fruchtigen (reife Waldfrüchte, Zitrusfrüchte) Aromen entstehen.

Die Änderung betrifft Kapitel III der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Murfatlar

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 - GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009.

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Analytische und organoleptische Merkmale – Weiß-/Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Stillweine mit der g. U. Murfatlar sind vollmundig und samtig. Die Weine aus aromatischen und halbaromatischen weißen Rebsorten weisen äußerst stark ausgeprägte sortentypische Merkmale auf, während die Rotweine samtige Tannine enthalten, die die sortentypische Härte und Astringenz mildern. Es handelt sich um Weine mit ausgeprägten Noten von reifen (gelben oder roten) Früchten. Sie sind dicht und fleischig, ausdrucksstark, mit gut integrierter Säure und einem Glyzeringehalt, der ihnen eine leichte Süße verleiht. Die stillen Weißweine sind von gelbgrüner bis goldgelber Farbe. Ihr Bouquet umfasst Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten mit blumigen Anklängen an Rebblüten sowie Noten von frisch gemähtem Heu, Jasmin und Akazie. Die Weine sind frisch, fruchtig und samtig im Geschmack, und das Aroma einiger Sorten entwickelt sich während der Reifung zu einem komplexen Bouquet. Die stillen Roséweine sind hellrosa (blass oder leuchtend) mit Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten, ausgewogen sowie frisch und lebendig im Geschmack mit einem fruchtigen Nachhall.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 350

2. *Analytische und organoleptische Merkmale – Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die stillen Rotweine sind samtig und komplex, ihre Farbe reicht von Rubinrot bis zu leuchtendem Rot. Sie zeichnen sich durch Aromen von reifen roten Früchten, getrockneten Pflaumen und schwarzen Waldbeeren aus und sind vollmundig und füllig im Geschmack mit Säure und Tanninen, die gut eingebunden sind. Im Laufe der Reifung entwickeln die Weine Duftnuancen mit Anklängen von Gewürzen und Schokolade.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

3. *Analytische und organoleptische Merkmale – Eiswein*

KURZBESCHREIBUNG

Der weiße Eiswein ist klar mit kristallinem Glanz, er ist von goldgelber Farbe und zeichnet sich durch einen frischen Duft, das Aroma überreifer und saftiger weißfleischiger Früchte und einen cremigen Geschmack nach Orangen, Aprikosen, kandierten exotischen Früchten und Ananas aus. Der Rosé-Eiswein ist klar mit hellem, kristallinem Glanz, er ist rosafarben und zeichnet sich durch einen frischen Duft nach Walderdbeeren und überreifen Äpfeln sowie einen cremigen Geschmack aus. Der rote Eiswein ist klar mit kristallinem Glanz, er ist von malvenroter Farbe und zeichnet sich durch einen Duft nach reifen Waldbeeren und einen vollen, cremigen Geschmack aus.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 350

4. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Qualitätsschaumweine bestechen durch ihre Eleganz, Frische und Fruchtigkeit. Weine, die 9 Monate auf der Hefe gelagert wurden, weisen Gäraromen von Backhefe und Brotkruste auf, während Weine, die länger als 9 Monate auf der Hefe gelagert wurden, an süßes Gebäck und Brioche erinnernde Noten entwickeln. Die Aromen werden durch eine feine und anhaltende Perlage verstärkt. Die Weißweine sind strohgelb bis grünlich-gelb, die Roséweine blassrosa bis lachsrosa, und die Farbe der Rotweine reicht bis ins Rubinrote. Der fruchtige, samtige und abgerundete Geschmack wird durch süße Noten reifer Früchte mit einem typischen Aroma ergänzt. Die Weine haben eine harmonische Struktur und einen langen Abgang und weisen ein optimales Gleichgewicht zwischen Frische und Reife auf.

Die weißen Qualitätsschaumweine weisen Aromen von Zitrusfrüchten und frischen Sommerfrüchten wie Pfirsichen, Äpfeln und grünen Birnen auf, die im milden Sonnenschein, der auf die Reben fällt, gereift sind.

Das Bouquet der Rosé-Qualitätsschaumweine ist eine natürliche Mischung aus Duftnoten von Blüten, blumigen Aromen von Akazie sowie Noten von Honig, Waldfrüchten, Johannisbeeren und Walderdbeeren.

Die roten Qualitätsschaumweine zeichnen sich durch ein ansprechendes Bouquet aus, das Anklänge von roten und schwarzen Früchten, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Kirschen und getrockneten Pflaumen vereint und durch weiche, samtige Tannine delikat ergänzt wird.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

5. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – aromatische Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die aromatischen Qualitätsschaumweine sind nuancenreich und ausdrucksstark, mit fruchtigen (Zitrusfrüchte, Birne und Nektarine) und blumigen Noten (Orangen-, Kirsch-, Akazienblüten und Honig, Holunderblüten und Rosenblütenblätter). Die Farbe reicht von leuchtend Gelb mit grünlichen Reflexen über Goldgelb bis hin zu Rosa bei der Rebsorte Traminer Roz. Die Aromen von Zitrus- und Sommerfrüchten, Pfirsichen, Äpfeln und grünen Birnen vereinen sich mit Noten von feinen Kräutern und autolysierter Hefe, Brotkruste und Sauerteig. Die Konsistenz und die anhaltende Perlage verleihen diesen Weinen ihren einzigartigen Charakter.

Der aromatische Qualitätsschaumwein aus der Rebsorte Traminer Roz ist geprägt von einem zarten Duft nach Akazie, Rosen und Holunderblüten. Der Geschmack ist unverwechselbar, fruchtig und sehr weich, mit dezenten Anklängen von Rosenkonfitüre und Jasmin.

Der aus der Rebsorte Muscat Ottonel gewonnene aromatische Qualitätsschaumwein überzeugt mit blumigen Aromen, Aromen von Honigwabe, Kirschblüten, Orangenblüten und reifen Birnen, mit einem frischen Geschmack und cremig anmutenden Zitrusnoten von Pomelo und Orange. Der Wein weist eine feine und elegante Perlage auf, der spritzige Abgang betont die blumigen und fruchtigen Noten.

Der aromatische Qualitätsschaumwein aus der Rebsorte Tămâioasa Românească zeichnet sich durch eine kräftige Perlage mit angenehmen Aromen von Hefe, Akazienblüten, Basilikum und Honig aus. Neben dem langen Abgang besticht er durch einen komplexen und eleganten Geschmack, der an Birnen und Walderdbeeren erinnert.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3,0 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

6. *Analytische und organoleptische Merkmale – Perlweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Perlweine sind extraktiv und verfügen über eine sehr gute Säure sowie eine feine, lebhafte und anhaltende Perlage. In der Nase dominieren blumige (Wiesenblumen, Rebblüten, Akazie) oder fruchtige Noten (grüner Apfel, Birne, Pfirsich, Melone, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren). Die Rosé-Perlweine und die roten Perlweine zeigen Aromen von Waldbeeren (Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren), Pflaumen und Kirschen. Die feine, samtige und anhaltende Perlage hebt den frischen und natürlichen Charakter der Weine hervor.

Der köstlich-cremige und zugleich frische Geschmack wird von einem an knusprige Brotkruste oder süßes Gebäck erinnernden Abgang abgerundet. Weine aus weißen Rebsorten können goldgelb oder grünlich-gelb sein, jene aus roten Rebsorten lachsrosa oder purpurrot. Die Weine können aus einer einzigen oder mehreren Rebsorten hergestellt werden.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 1,0 bar und höchstens 2,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 235

5. **Önologische Verfahren**

5.1. *Spezifische Weinbereitungsverfahren*

1. Weinbereitungsverfahren

Spezifisches Weinbereitungsverfahren

Erzeugung von Weißweinen aus roten Rebsorten

Technologische Diversifizierung – aus roten Trauben erzeugter Weißwein, „Blanc de Noirs“ genannt – eine Technologie zur Weißkelterung roter Trauben, die das Potenzial roter Rebsorten ausschöpft, vollmundige Weine hervorzubringen, die sich durch einen feinen, leicht vegetabilen, eleganten Geschmack mit blumigen und fruchtigen Noten auszeichnen. Die Säure dieser Weine unterstreicht ihre Frische, und die Mineralität verleiht ihnen mehr Komplexität.

Durch Mazeration erzeugte stille Weißweine – aus weißen Trauben erzeugte Roséweine

Die Trauben der Rebsorten Pinot Gris und Traminer Roz mit ihren Schalen in Blassviolett, Malvengrau und Graublau (Pinot Gris) sowie Perlrosa und Graurosa (Traminer Roz) ergeben Stillweine von kristallinem Aussehen, die farblich von gelblich-weiß über strohgelb bis rosa reichen. Je nach Entscheidung des Winzers können sowohl stille Weißweine als auch stille Roséweine gekeltert werden.

Stiller bernsteinfarbener Wein aus weißen Trauben – Weine mit attraktiven Farben von Gelb-orange bis Bernstein, einer komplexen Struktur, einem frischen und ausdrucksstarken aromatischen Bouquet sowie Akzenten von Walnuss, Honig und Honigwabe, die viel reicher an Tanninen sind als die stillen Weißweine.

Das Verfahren für die Erzeugung dieser Weine unterscheidet sich von der herkömmlichen Erzeugung stiller Weißweine durch die Mazeration des weißen Traubenmosts zusammen mit den Beerenschalen, wobei die Dauer der Mazeration von der vom Winzer gewünschten Farbintensität des Weins abhängt.

2. Weinbereitungsverfahren

Spezifisches Weinbereitungsverfahren

Eiswein

Die Boden- und Klimaverhältnisse in dem Gebiet (hohe Sonneneinstrahlung, Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, Spätnebel, hohe Luftfeuchtigkeit) sorgen für eine hohe Zuckerakkumulation in den Trauben, bis hin zur Überreife, und sind optimal für die Eisweinerzeugung. Der Wein wird ohne Zusatzstoffe aus gesunden, nicht von Krankheiten oder Edelfäule befallenen Trauben gekeltert, die über einen Zeitraum von mehreren aufeinanderfolgenden Frosttagen am Stock hängen gelassen und Ende November/Dezember geerntet werden.

Wenn die Witterungsbedingungen ein natürliches Gefrieren der Trauben am Stock ohne Pilzbefall nicht zulassen, können die Trauben von Hand in Kisten geerntet und bei Minustemperaturen in einer Kühlanlage gelagert werden.

Die Rebsorten Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz und roter Pinot Noir sind im Gebiet der g. U. Murfatlar für ihre hohe Zuckerakkumulation und ihr Aromaprofil geschätzt und werden daher für die Erzeugung von Eiswein genutzt.

Durch das Austrocknen, Gefrieren und Auftauen der Trauben (auf natürliche Weise am Rebstock oder künstlich in der Kühlanlage) wird Wasser entzogen und der Zuckergehalt erhöht. Durch das Gefrieren und Auftauen entwickeln die Trauben Aromen von Äpfeln, Aprikosen, Mangos, Zitrusfrüchten, Feigen, Himbeeren und Walderdbeeren und gewinnen an Süße, die erhalten bleibt, wenn sie im gefrorenen Zustand gepresst werden.

3. Weinbereitungsverfahren

Spezifisches Weinbereitungsverfahren

Die Erntereife der für die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen verwendeten Rebsorten ist erreicht, wenn die Trauben einen hohen Gesamtsäuregehalt aufweisen, der eine Voraussetzung für die Frische und Stabilität von Qualitätsschaumweinen ist, und einen Mindestzuckergehalt von 160 g/l haben.

Der Reifezustand der Trauben für aromatische Qualitätsschaumweine ist mit einem Mindestzuckergehalt von 170 g/l erreicht.

Der Reifezustand der Trauben für Perlweine wird auf der Grundlage des Zuckergehalts beurteilt, der mindestens 153 g/l betragen muss.

5.2. *Höchsterträge*

1. Bei Ernte im Vollreifezustand – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă

15 000 kg Trauben je Hektar

2. Bei Ernte im Vollreifezustand – Tămâioasă Românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer Roz

15 000 kg Trauben je Hektar

3. Bei Ernte im Vollreifezustand – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund Mare

14 300 kg Trauben je Hektar

4. Bei Ernte im Vollreifezustand – Chardonnay, Pinot Gris

13 600 kg Trauben je Hektar

5. Bei Ernte im Vollreifezustand – Cabernet Sauvignon

12 900 kg Trauben je Hektar

6. Bei Ernte im Vollreifezustand – Mamaia

12000 kg Trauben je Hektar

7. Eiswein

6 000 kg Trauben je Hektar

8. Bei Ernte im Vollreifezustand – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă

105 Hektoliter je Hektar

9. Bei Ernte im Vollreifezustand – Tămâioasă Românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer Roz

105 Hektoliter je Hektar

10. Bei Ernte im Vollreifezustand – Merlot, Fetească Neagră

105 Hektoliter je Hektar

11. Bei Ernte im Vollreifezustand – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund Mare

100 Hektoliter je Hektar

12. Bei Ernte im Vollreifezustand – Chardonnay, Pinot Gris

95 Hektoliter je Hektar

13. Bei Ernte im Vollreifezustand – Cabernet Sauvignon

90 Hektoliter je Hektar

14. Bei Ernte im Vollreifezustand – Mamaia

84 Hektoliter je Hektar

15. Eiswein

18 Hektoliter je Hektar

16. Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein

15 000 kg Trauben je Hektar

17. Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein

105 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das für die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Murfatlar abgegrenzte Gebiet umfasst die folgenden im Kreis Constanța gelegenen Örtlichkeiten:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „MURFATLAR“:

— Stadt Murfatlar – Teilgemeinde Murfatlar, Dorf Siminoc;

— Dorf Valu lui Traian, Teilgemeinde der Gemeinde Valu lui Traian;

— Gemeinde Poarta Albă – Dörfer Poarta Albă und Nazarcea;

— Stadt Ovidiu – Teilgemeinde Ovidiu, Dorf Poiana;

— Dorf Ciocârlia, Teilgemeinde der Gemeinde Ciocârlia;

— Gemeinde Cobadin – Dorf Viișoara.

— Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „MEDGIDIA“, die ggf. zusammen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „MURFATLAR“ verwendet werden kann:

— Stadt Medgidia – Teilgemeinden Medgidia, Remus Opreanu und Valea Dacilor;

— Gemeinde Castelu – Dörfer Castelu und Nisipari;

— Dorf Cuza Vodă, Teilgemeinde Cuza Vodă;

— Dorf Siliştea, Teilgemeinde der Gemeinde Siliştea;

— Gemeinde Tortoman – Dorf Tortoman, Teilgemeinde der Gemeinde Tortoman;

— Gemeinde Peștera – Dörfer Peștera und Ivrinezu Mic;

— Gemeinde Mircea Vodă – Dörfer Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu und Gherghina;

— Gemeinde Saligny – Dörfer Saligny und Ștefan Cel Mare.

Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „CERNAVODĂ“, die ggf. zusammen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „MURFATLAR“ verwendet werden kann:

— Stadt Cernavodă – Gemeinde Cernavodă;

— Gemeinde Seimeni – Dörfer Seimeni und Seimenii Mici;

— Gemeinde Rasova – Dörfer Rasova und Cochirleni;

— Gemeinde Aliman – Dörfer Aliman, Dunăreni, Vlahii und Floriile.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos Tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, 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, Klävner 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 Rosé, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

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

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Gebiet Murfatlar erstreckt sich auf der Hochebene der Süddobrudscha zu beiden Seiten des Carasu-Tals und des nördlichen Breitengrads von 44°15'. Geografisch liegt das abgegrenzte Gebiet Murfatlar im Südosten Rumäniens, zwischen der Donau und dem Schwarzen Meer, im Zentrum des Dobrudscha-Hochlands.

Das Gebiet weist eine hohe Sonneneinstrahlung auf und verfügt über zahlreiche natürliche Ressourcen zur Speicherung von Sonnenwärme (Heliothermie), während die durchschnittliche Niederschlagsmenge die niedrigste des Landes ist. Die Beschaffenheit der Böden, die hauptsächlich aus Muschelkalk bestehen und reich an Calciumcarbonat sind, ist maßgeblich für die Qualität der Weine.

Sämtliche in der natürlichen Umgebung gegebenen Bedingungen, insbesondere die Boden- und heliothermalen Verhältnisse, sind für den Weinbau und die Herstellung von hochwertigen Weinen äußerst günstig. Das Feuchtigkeitsdefizit kann durch ein gut konzipiertes Bewässerungssystem ausgeglichen werden.

Das geologische Substrat besteht aus Löss und Lösssedimenten, die den mesozoischen und tertiären Kalkstein und Kalksandstein der Süddobrudscha-Platte bedecken, sowie aus diluvialem und kolluvialem Material.

Das Tafelland mit absoluten Höhen im Bereich von 100-130 m – hauptsächlich aus Kalkstein aus der Kreidezeit und dem Sarmatium auf einer präkambrischen Basis mit einer auflagernden 400 m dicken Lössschicht aus dem Quartär – ist von Tälern mit Steilhängen (15°–30°) in Form einer Schichtstufe (linker Hang des asymmetrischen Carasu-Tals) oder eines relativ symmetrischen Cañons durchzogen. Hier treten intensive Hangprozesse auf, die lokal durch Terrassierungen und andere erosionshemmende anthropogene Maßnahmen zur Entwicklung der Landwirtschaft (insbesondere des Weinbaus) eingedämmt werden.

Es herrscht ein kontinentales Klima mit heißen und trockenen Sommern und gemäßigten Wintern sowie einem früh einsetzenden Frühjahr und langen Herbstperioden, ideal für die Reifung und Überreifung der Trauben. Das heliothermale Potenzial, ausgedrückt in einer Sonnenstrahlung von 130 kcal/cm², 2 220–2 300 Sonnenstunden und einer Wärmesumme von 4 200 °C/Jahr, gehört zu den höchsten in Rumänien.

Das Mikroklima wird durch den Donau-Schwarzmeer-Kanal beeinflusst, der das Weinbaugebiet in westöstlicher Richtung durchschneidet, das Sonnenlicht reflektiert und gespeicherte Wärme zeitverzögert an die Umgebung abgibt. Die Böschungen des Donau-Schwarzmeer-Kanals und die Temperaturunterschiede zwischen Boden und Wassermasse lassen Luftströmungen entstehen, die sich mit den Windströmungen aus der Mitteldobrudscha überlagern. Die durchschnittlichen Tageshöchsttemperaturen liegen im Winter bei 0 °C und im Sommer bei 28 °C.

Bei den typischen Böden handelt es sich um Steppentschernosem-Mollisole (Kalktschernoseme, Normtschernoseme) auf Lösssubstraten, Norm- und Felsrendzinen, Regosole und Eridosole an Hängen, die auf natürliche Weise oder durch menschliche und tierische Einflüsse stark degradiert sind.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis*

Je nach der Rebsorte, den besonderen Bedingungen des Weinwirtschaftsjahres und dem Zeitpunkt der Weinlese werden unter der g. U. Murfatlar unterschiedliche Weine von trocken bis lieblich erzeugt, die die qualitative Vielfalt der Weinerzeugung widerspiegeln. Bei den Weinen mit der g. U. Murfatlar kann es sich um Weiß-, Rot- oder Roséweine handeln.

Die Weißweine sind von klarem, leuchtendem Aussehen und grünlich-gelber bis goldgelber Farbe. Sie zeichnen sich durch einen samtigen Geschmack und ein für die jeweilige Sorte typisches Bouquet aus.

Die Rotweine sind von klarem, leuchtendem Aussehen und rubinroter bis intensiv purpurroter Farbe. Sie zeichnen sich durch einen vollmundigen Geschmack und ein für die jeweilige Sorte typisches Bouquet aus. Je nach Zuckergehalt der geernteten Trauben können die Weine mit den gesetzlich zugelassenen traditionellen Angaben (Cules la maturitate deplină (aus vollreif geernteten Trauben), Cules târziu (aus Trauben einer Spätlese), Cules la înnobilarea boabelor (aus edelfaul geernteten Trauben)) versehen werden.

Die Besonderheit des Weins mit der g. U. Murfatlar ist auf die Eigenschaften des Traubenmosts zurückzuführen, aus dem er gewonnen wird. Diese Eigenschaften stehen im Zusammenhang mit den Rebsorten, die durch lange Sonnenscheinperioden, die größten natürlichen Ressourcen zur Speicherung von Sonnenwärme (Heliothermie) des Landes und die geringen Niederschlagsmengen begünstigt werden. Diese Faktoren tragen zu einer besseren Reifung der Trauben und damit zu einem Most mit hohem Zuckergehalt bei. Der Einfluss des Meeres macht sich in dem Gebiet bemerkbar und wirkt sich vor allem im Herbst als Wärmeregulator vorteilhaft aus. In Cernavodă ist der Einfluss der Donau bemerkbar, vor allem in den Rebflächen in Flussnähe. Mit seinem hohen Kalkgehalt ist der Boden ein maßgeblicher Faktor für die Qualität der Weine.

Die Qualitätsschaumweine und die aromatischen Qualitätsschaumweine haben einen konzentrierten Geschmack, eine ausgewogene Struktur und einen einzigartigen Charakter, der sich durch blumige Aromen von Akazienblüten und Honig sowie durch einen fruchtigen Zitrusgeschmack auszeichnet.

Der Einfluss des Klimas auf die Weinerzeugung (ausgeprägter Kontrast zwischen Winter und Sommer, sehr heiße Sommer, lange Herbstperioden, seltene und ungleichmäßige Niederschläge) verleiht den Perlweinen ausdrucksstarke sortentypische Aromen, die üblicherweise fruchtig und ausgereift sind, und ein optimales Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und Zucker. Die Weine zeichnen sich durch eine feine, lebhafte und anhaltende Perlage und blumige (Wiesenblumen, Rebblüten, Akazie) oder fruchtige Duftnoten (grüner Apfel, Birne, Pfirsich, Melone, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren) aus. Die Rosé-Perlweine und die roten Perlweine zeigen Aromen von Waldbeeren (Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren), Pflaumen und Kirschen.

Die feine, samtige und anhaltende Perlage hebt den frischen und natürlichen Charakter der Weine hervor.

8.3. *Bestimmende Faktoren*

Das Zusammenspiel von Klima (frisch und die Reifung der Trauben begünstigend), Boden (Kalktschernoseme und Normtschernoseme auf Lösssubstraten für ein ausgewogenes Nährstoffverhältnis), Anbaumethoden (Auswahl der Rebsorten, Stockdichte, Laubarbeiten, Ernteentscheidungen), önologischen Verfahren und Fachkönnen des Winzers gewährleistet Frische und ein volles, fruchtiges Bouquet bei Weiß- und Roséweinen sowie weiche Tannine und ein volles, samtiges Bouquet bei Rotweinen.

Trockene Böden auf einem Untergrund von (an vielen Stellen sichtbarem) Kalkstein, ein ausgeprägtes Kontinentalklima mit sehr heißen Sommern, langen Herbstperioden sowie spärlichen und ungleichmäßig verteilten Niederschlägen (es regnet im Frühjahr und im Spätherbst), vor allem aber reichlich Sonnenlicht und -wärme machen dieses Gebiet zu einem Paradies für den Anbau edler Rebsorten zur Weinerzeugung. In manchen Jahren ist sogar eine Überreife der Trauben möglich, die durch die Edelfäule (*Botrytis cinerea*) noch verstärkt wird. Dadurch werden die Faktoren Boden, Wasser und Sonne zu einem bernsteinfarbenen oder rubinroten Tropfen verdichtet, der ein Genusserlebnis der besonderen Art garantiert.

Die Höhenlage der Rebflächen variiert zwischen 50 und 80 m. Die Wärmesumme beläuft sich auf insgesamt 4 200 °C/Jahr – die Temperatursumme allein in der Vegetationsperiode der Reben beträgt 3 500 °C.

Die für das Weinbaugebiet Murfatlar typische Trockenheit – 450 mm Niederschlag pro Jahr, von denen nur die Hälfte während der Vegetationsperiode fällt – wird durch häufige, nahezu tägliche Winde verstärkt.

Aus den weißen, auf gebietstypischen Böden angebauten Sorten werden Weine mit einer sehr guten Säure und einem von der typischen Frische von Zitrusfrüchten und blumigen Noten geprägten fruchtigen Bouquet gewonnen. Die roten Sorten ergeben im Zusammenspiel mit dem Bodentyp Weine mit einem Aroma von roten Früchten (Himbeeren und reifen Erdbeeren) und einem intensiven Moschusaroma mit Noten von Honig und traditioneller Konfitüre (Aprikosen und Quitten) sowie leichten Tanninen.

Die Böden auf dem Kalkstein bestehen aus stark kalkhaltigem, mittelschwerem Tschernosem mit einem Humusanteil zwischen 1,8 und 3 % und bringen extraktive Qualitätsschaumweine mit ausgewogener Struktur und einzigartigem Charakter sowie aromatische Qualitätsschaumweine hervor, die sich durch blumige Aromen von Akazienblüten und Honig sowie einen fruchtigen Zitrusgeschmack auszeichnen.

Der Einfluss des Klimas auf die Weinerzeugung (ausgeprägter Kontrast zwischen Winter und Sommer, sehr heiße Sommer, lange Herbstperioden, seltene und ungleichmäßige Niederschläge) verleiht den Perlweinen ausdrucksstarke sortentypische Aromen und ein optimales Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und Zucker. Das Duftprofil umfasst Früchte (exotische Früchte) und Blumen (Rebblüten und Akazie). Die Rosé-Perlweine und die roten Perlweine zeigen Aromen von Waldbeeren (Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren), Pflaumen und Kirschen.

8.4. *Menschliche Einflüsse*

Der berühmte römische Dichter Ovid, der im Exil in Tomis lebte, hinterließ schriftliche Zeugnisse über die Weinbautradition in Murfatlar. Im Mittelalter waren die Rebflächen weiterhin eine große und unschätzbare Quelle des Reichtums für die rumänischen Länder, und die Winzer und Weinhändler galten – wie aus den Schriftstücken jener Zeit hervorgeht – als eine höhere Kategorie von Landwirten. Dies erklärt die besondere Aufmerksamkeit, die die herrschaftlichen Höfe dem Weinbau und der Weinbereitung widmeten. Winzer, die ihre Weinberge brachliegen ließen, wurden bestraft.

Nach dem Ersten Weltkrieg ordnete der rumänische Staat die Wiederherstellung des Straßennetzes im ganzen Land an, insbesondere aber in der zerstörten Dobrudscha, die immer noch von den blutigen Spuren der Kriegsgewalt gezeichnet war. Im Zuge dieser Arbeiten wurde auch die Römerstraße, die von der Stadt Tomis (heute Constanța) zum Tropaeum Traiani (in Adamclisi) führte, restauriert. Aufgrund der neuen Straße zogen die Bewohner von Caceamac zwei Kilometer weiter nach Osten und siedelten sich zu beiden Seiten der Römerstraße an. Eine Zeit lang war das Dorf unter dem Namen Satul dintre Vii (das Dorf in den Weinreben) bekannt, worauf auch der neue Name Viișoara Bezug nimmt, denn das Dorf lebte hauptsächlich vom Weinbau.

Im Jahr 1907 wurde in der Region Murfatlar auf Initiative von zwei rumänischen Weinerzeugern, Gheorghe Nicoleanu und Vasile Brezeanu, zu Versuchszwecken eine Reihe von Rebsorten wie Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir und Muscat Ottonel gepflanzt.

Darüber hinaus wurden später auch heimische Sorten in den Weinbergen gepflanzt, nachdem die Forschungs- und Versuchsanstalten aus Pfropfreben rumänischer Sorten (wie Fetească Regală und Fetească Neagră) Hybriden mit Potenzial für hohe Qualität gezüchtet und entwickelt hatten. Diese Sorten fanden hier ein optimales Umfeld für ihre Entwicklung, mit weniger Niederschlägen und mehr Sonnenschein, was eine höhere Anreicherung von Zucker und Aromen gewährleistet. Mit der Einrichtung der Weinbauversuchsanstalt Murfatlar im Jahr 1927 konnte das Sortenspektrum im Laufe der Zeit erheblich erweitert werden: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Im Gebiet der g. U. Murfatlar werden die für die Erzeugung hochwertiger Weine geeigneten Sorten sorgfältig ausgewählt. Im Rahmen der Anbau-methoden sollen durch die Traubenausdünnung das Sonnenlicht optimal genutzt und die Qualität der Ernte durch die Überprüfung des Zucker-, Säure- und Aromagehalts optimiert werden. Die angewandten Weinbereitungsverfahren und das Fachkönnen des Winzers ermöglichen in Verbindung mit den Boden- und Klimabedingungen die Erzeugung hochwertiger Weine. Die gewonnenen Weine sind voll, fruchtig und unverwechselbar, insbesondere die Weißweine mit Aromen von reifen Früchten und frischen Zitrusfrüchten, die blassrosa Roséweine und die Rotweine mit ihren weichen Tanninen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bedingungen für das Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die g. U. Murfatlar kann je nach Wunsch der Erzeuger um eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden (d. h. um den Namen einer geografischen Einheit, die kleiner als das abgegrenzte geografische Gebiet der g. U. ist):

a) bei der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Murfatlar: die Namen BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) bei der untergeordneten Ursprungsbezeichnung Medgidia: die Namen VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) bei der untergeordneten Ursprungsbezeichnung Cernavodă: die Namen DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

Das ist darauf zurückzuführen, dass der Name einer geografischen Einheit, die kleiner als das abgegrenzte Gebiet der g. U. ist, gemäß dem geltenden nationalen Weinrecht auf dem Etikett des Weins angegeben werden kann.

Link zur Produktspezifikation

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