C/2025/1479

6.3.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1479)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Murfatlar»

PDO-RO-A0030-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 10 Δεκεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Τροποποίηση για την επέκταση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με σκοπό την επέκταση της οριοθετημένης περιοχής για την παραγωγή των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ Murfatlar μέσω της προσθήκης του δήμου Aliman και των χωριών που ανήκουν σε αυτόν Aliman, Dunăreni, Vlahii και Floriile, που βρίσκονται στην κομητεία Constanța, η οποία έχει συμπεριληφθεί στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για τις κατηγορίες οίνου που επιτρέπεται να παράγονται φέροντας την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Ο δήμος Aliman, ο οποίος βρίσκεται στο δυτικό τμήμα του οροπεδίου Cobadin στα νότια της Δοβρουτσάς, είναι η γεωγραφική περιοχή όπου οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου παράγουν οίνους ανώτερης ποιότητας με ευρύ φάσμα οσφρητικών χαρακτηριστικών, ενδιαφέρουσα χρωματική ένταση, εκφραστικό δυναμικό και ήπιες, βελούδινες τανίνες, που οφείλονται στα πλούσια σε ασβεστόλιθο σκελετικά εδάφη τύπου rendzina και στα εδάφη τύπου chernozem, τα οποία επεκτείνονται από τις περιοχές Cernavodă, Rasova και Seimeni και προσδίδουν στους οίνους ελκυστική κομψότητα και λαμπερό χρώμα.

Ο δήμος Aliman ο οποίος περιλαμβάνει τα χωριά Aliman, Dunăreni, Vlahii και Floriile, βρίσκεται στα νοτιοδυτικά της κομητείας Constanța, σε γεωγραφικό πλάτος 44°15' Β και γεωγραφικό μήκος 27 40' Α και γειτνιάζει με: τον δήμο Rasova (14 km), ο οποίος βρίσκεται στην οριοθετημένη περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (ΕΟΠ) Murfatlar, στα βορειοανατολικά, τον δήμο Ion Corvin στα νότια, τον δήμο Adamclisi στα ανατολικά, και τον ποταμό Δούναβη στα δυτικά.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, σε συνδυασμό με την αύρα που πνέει από τον Δούναβη, τα αμμώδη εδάφη, την ηλιοφάνεια (περίπου 2 000 με 2 100 ώρες) και την ηλιακή ακτινοβολία, η οποία συνιστά την κύρια πηγή σύνθεσης οργανικών ουσιών, έχουν ως αποτέλεσμα την υψηλή συγκέντρωση σακχάρων στα σταφύλια και κατ' επέκταση στο γλεύκος, παράγοντας δροσερούς οίνους με γεμάτη γεύση, με στρογγυλές, βελούδινες βοτανικές νότες και ανθώδη (αγριολούλουδα) ή φρουτώδη (ώριμα φρούτα του δάσους και εσπεριδοειδή) αρώματα.

Το κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

   Murfatlar

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

   ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών/ερυθρωπών οίνων*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι μη αφρώδεις οίνοι Murfatlar είναι κρεμώδεις με γεμάτο σώμα· οι οίνοι που παράγονται από αρωματικές και ημιαρωματικές λευκές ποικιλίες διαθέτουν έντονα ποικιλιακά χαρακτηριστικά, ενώ οι ερυθροί οίνοι περιέχουν βελούδινες τανίνες που μετριάζουν τη σκληράδα και τη στυφότητα που είναι χαρακτηριστικές των ποικιλιών. Οι οίνοι είναι πλούσιοι σε ώριμα (κόκκινα ή κίτρινα) φρούτα, πυκνοί και σαρκώδεις, τολμηρά εκφραστικοί, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα και γλυκερικό αλκοολικό βαθμό που προσδίδει μια ελαφρά γλυκύτητα στον οίνο. Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι έχουν από πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα, διαθέτουν αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών, με ανθώδεις νότες ανθέων αμπέλου, θερισμένου σανού, γιασεμιού και ακακίας. Η γεύση των οίνων είναι δροσερή, φρουτώδης, βελούδινη και, με την ωρίμαση, το άρωμα ορισμένων ποικιλιών εξελίσσεται σε ένα σύνθετο μπουκέτο. Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι έχουν απαλό ρόδινο χρώμα (άτονο ή έντονο) με αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών, με δροσερή, αναζωογονητική, ισορροπημένη γεύση και φρουτώδη επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 350

2. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι είναι βελούδινοι, σύνθετοι, με χρώματα που κυμαίνονται από το ρουμπινί έως το λαμπερό κόκκινο. Αναδύουν αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνων και μαύρων φρούτων του δάσους· έχουν γεμάτο σώμα, πλούσια γεύση με οξύτητα και τανίνες που έχουν ενσωματωθεί καλά στον οίνο. Κατά την ωρίμαση, οι οίνοι αποκτούν οσφρητικές αποχρώσεις μπαχαρικών και σοκολάτας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 200

3. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — οίνοι του πάγου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο λευκός οίνος του πάγου είναι διαυγής με κρυσταλλική χρυσοκίτρινη λάμψη και χαρακτηρίζεται από το φρέσκο άρωμα υπερώριμων, χυμωδών λευκόσαρκων φρούτων και την κρεμώδη γεύση πορτοκαλιών, βερίκοκων, σακχαρόπηκτων εξωτικών φρούτων και ανανά. Ο ερυθρωπός οίνος του πάγου είναι διαυγής με κρυσταλλική ρόδινη λάμψη και χαρακτηρίζεται από το φρέσκο άρωμα άγριων φραουλών και υπερώριμων βατόμουρων και από την κρεμώδη γεύση του. Ο ερυθρός οίνος του πάγου είναι διαυγής με κρυσταλλική ερυθροϊώδη λάμψη και χαρακτηρίζεται από το άρωμα των ώριμων φρούτων του δάσους και τη γεμάτη, κρεμώδη γεύση του.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 350

4. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας διακρίνονται για την κομψότητα, τη φρεσκάδα και τον φρουτώδη χαρακτήρα τους. Όσοι έχουν παραμείνει 9 μήνες σε οινολάσπη διαθέτουν αρώματα ζύμωσης από μαγιά αρτοποιίας και κόρα ψωμιού, ενώ όσοι έχουν παραμείνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα άνω των 9 μηνών σε οινολάσπη διαθέτουν νότες γλυκίσματος και μπριός, που ενισχύονται από λεπτές και επίμονες φυσαλίδες. Οι λευκοί οίνοι έχουν αχυροκίτρινο, πρασινοκίτρινο χρώμα, οι ερυθρωποί οίνοι έχουν αποχρώσεις απαλού ρόδινου ή ρόδινου του σολομού, ενώ οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα που τείνει στο κόκκινο του ρουμπινιού. Η γεύση τους είναι φρουτώδης, βελούδινη, στρογγυλή και συμπληρώνεται από γλυκιές νότες ώριμων φρούτων με ιδιαίτερη γεύση. Διαθέτουν αρμονική δομή με μακρά επίγευση, η οποία προσφέρει μια τέλεια ισορροπία μεταξύ φρεσκάδας και ωριμότητας.

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας διακρίνονται για το άρωμα εσπεριδοειδών και φρέσκων καλοκαιρινών φρούτων: ροδάκινων, μήλων και πράσινων αχλαδιών που ωριμάζουν υπό συνθήκες ήπιας ηλιοφάνειας στα κλήματα.

Το άρωμα του ερυθρωπού αφρώδους οίνου ποιότητας προκύπτει από φυσικό μείγμα ανθέων, ανθωδών αρωμάτων ακακίας και μελιού και φρούτων του δάσους, φραγκοστάφυλων και άγριων φραουλών.

Οι ερυθροί αφρώδεις οίνοι ποιότητας προσφέρουν ένα ελκυστικό μπουκέτο που συνδυάζει νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, φραουλών, βατόμουρων, φραγκοστάφυλων, κερασιών και δαμάσκηνων, που συμπληρώνονται από λεπτές, μαλακές και βελούδινες τανίνες.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 10,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 185

5. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου είναι σύνθετοι και εκφραστικοί, με φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδών, αχλαδιών και νεκταρινιών) και ανθώδεις νότες (άνθη πορτοκαλιάς, κερασιάς, ακακίας και μέλι, κουφοξυλιά και ροδοπέταλα). Το χρώμα τους κυμαίνεται από λαμπερό κίτρινο με πρασινωπές αποχρώσεις έως χρυσοκίτρινο, ακόμα και ρόδινο για το Traminer roz. Τα αρώματα εσπεριδοειδών και καλοκαιρινών φρούτων, ροδάκινων, μήλων και πράσινων αχλαδιών συνδυάζονται με νότες από εκλεκτά βότανα και αυτολύτη ζύμης, κόρα ψωμιού και προζύμι. Οι πυκνές και επίμονες φυσαλίδες προσδίδουν στους οίνους αυτούς την προσωπικότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου που παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Traminer roz αναδίδει ένα λεπτό άρωμα ακακίας, τριαντάφυλλου και κουφοξυλιάς, ενώ η γεύση του είναι μοναδική, φρουτώδης και εξαιρετικά απαλή, με λεπτές νότες μαρμελάδας από τριαντάφυλλο και γιασεμιού.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Muscat Ottonel διαθέτει αρώματα ανθέων, κηρήθρας, ανθέων κερασιάς, πορτοκαλιάς και ώριμου αχλαδιού, με δροσερή γεύση και κρεμώδη υφή από νότες εσπεριδοειδών (φράπα και πορτοκάλι). Ο οίνος διαθέτει λεπτές και κομψές φυσαλίδες, ενώ η αφρώδης επίγευσή του επιτείνει τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου, Tămâioasa Românească, έχει έντονο αφρό με ευχάριστα αρώματα μαγιάς, ανθέων ακακίας, βασιλικού και μελιού. Έχει σύνθετη και πληθωρική γεύση που θυμίζει αχλάδι και άγρια φράουλα, με μακρά επίγευση.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3,0 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 6,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 185

6. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ημιαφρώδεις οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ημιαφρώδεις οίνοι διαθέτουν πλούσιο εκχύλισμα, πολύ καλή οξύτητα, λεπτό αφρισμό, ζωηρές και επίμονες φυσαλίδες που αναδίδουν ανθώδεις οσφρητικές νότες (άνθη λειμώνων, άνθη αμπέλου, ακακία) ή φρουτώδεις νότες (πράσινο μήλο, αχλάδια, ροδάκινα, πεπόνι, κεράσια, φράουλες, σμέουρα). Οι ερυθρωποί / ερυθροί αφρώδεις οίνοι διαθέτουν αρώματα φρούτων του δάσους (μύρτιλλα, σμέουρα και βατόμουρα), δαμάσκηνων και κερασιών. Η εμφάνιση μικρών, βελούδινων και επίμονων φυσαλίδων ενισχύει τη φρεσκάδα και τον φυσικό χαρακτήρα του οίνου.

Διαθέτει υπέροχη κρεμώδη και ταυτόχρονα δροσερή γεύση και επίγευση τραγανής κόρας ψωμιού ή γλυκίσματος. Το χρώμα των οίνων που παράγονται από λευκά σταφύλια μπορεί να είναι χρυσοκίτρινο ή πρασινοκίτρινο, ενώ των οίνων που παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου ρόδινο του σολομού ή πορφυρό κόκκινο. Η σύνθεση των οίνων μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 1,0 bar και μέγιστο 2,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) 7,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 235

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινοποιητικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Παραγωγή λευκών οίνων από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

Τεχνολογική διαφοροποίηση: η παραγωγή λευκών οίνων από κόκκινα σταφύλια με το παραγόμενο προϊόν να ονομάζεται «blanc de noirs» Πρόκειται για τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης κόκκινων σταφυλιών με αξιοποίηση του δυναμικού των ερυθρών ποικιλιών αμπέλου, με σκοπό την παραγωγή οίνων με γεμάτο σώμα, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από λεπτή, ελαφρώς φυτική, κομψή γεύση με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες. Η οξύτητα των εν λόγω οίνων τονίζει τη φρεσκάδα τους και η περιεκτικότητά τους σε ανόργανα στοιχεία τούς καθιστά πιο σύνθετους.

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που παράγονται με διαβροχή — ερυθρωποί οίνοι που παράγονται από λευκά σταφύλια.

Τα σταφύλια των ποικιλιών Pinot Gris και Traminer Roz με φλοιούς σε αποχρώσεις ιώδους, φαιόχρωμου ιώδους και κυανόφαιου (Pinot Gris), ιριδίζοντος ρόδινου και γκριζωπού ρόδινου (Traminer Roz) προσφέρουν μη αφρώδεις οίνους με κρυσταλλική εμφάνιση σε λευκοκίτρινες, αχυροκίτρινες έως ρόδινες αποχρώσεις. Ανάλογα με την επιλογή του παραγωγού, μπορούν να παραχθούν εξίσου μη αφρώδεις λευκοί οίνοι και ερυθρωποί οίνοι.

Μη αφρώδης οίνος χάλκινου χρώματος που παράγεται από λευκά σταφύλια και εμφανίζει ελκυστικά χρώματα που κυμαίνονται από πορτοκαλοκίτρινο έως χάλκινο. Διαθέτει σύνθετη δομή και ένα δροσερό, εκφραστικό αρωματικό μπουκέτο με τόνους καρυδόψιχας, μελιού και κηρήθρας και είναι πολύ πιο πλούσιος σε τανίνες από τους μη αφρώδεις λευκούς οίνους.

Η τεχνική για την παραγωγή των εν λόγω οίνων διαφέρει από τη συνήθη μέθοδο παραγωγής μη αφρωδών λευκών οίνων ως προς τη διαδικασία διαβροχής του γλεύκους λευκών σταφυλιών με τα στέμφυλα. Η διάρκεια της εν λόγω διαδικασίας εξαρτάται από τη χρωματική ένταση του οίνου την οποία επιδιώκει ο παραγωγός.

2. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Οίνος του πάγου

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής (άφθονη ηλιακή ακτινοβολία, διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, όψιμες ομίχλες και υψηλή υγρασία) έχουν ως αποτέλεσμα την υψηλή συγκέντρωση σακχάρων στα σταφύλια, ακόμα και την υπερωρίμαση, και είναι ιδανικές για την παραγωγή οίνου του πάγου. Ο οίνος παράγεται χωρίς πρόσθετα, από υγιή σταφύλια που δεν έχουν προσβληθεί από ασθένεια ή ευγενή σήψη, τα οποία αφήνονται να παγώσουν στο αμπέλι για αρκετές ημέρες και συγκομίζονται στα τέλη Νοεμβρίου/Δεκεμβρίου.

Εάν οι κλιματικές συνθήκες δεν καθιστούν δυνατή τη φυσική ψύξη στο αμπέλι χωρίς τα σταφύλια να προσβληθούν από μύκητες, η συγκομιδή μπορεί να εκτελεστεί χειρωνακτικά και τα σταφύλια να τοποθετηθούν σε καφάσια και να διατηρηθούν σε θερμοκρασίες υπό το μηδέν σε ψυκτικό θάλαμο.

Τα σταφύλια των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz και red Pinot Noir είναι γνωστά, στο πλαίσιο της ΠΟΠ Murfatlar, για την υψηλή συγκέντρωσή τους σε σάκχαρα και για το αρωματικό τους προφίλ που είναι οι λόγοι για τους οποίους μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή οίνου του πάγου.

Με την αφυδάτωση, την ψύξη και την απόψυξη των σταφυλιών (με φυσικό τρόπο στο αμπέλι ή τεχνητά σε ψυκτικό θάλαμο) υπάρχει απώλεια νερού και σημειώνεται αύξηση της συγκέντρωσης σακχάρων. Με την ψύξη και την απόψυξη, τα σταφύλια αποκτούν αρώματα μήλων, βερίκοκων, μάνγκο, εσπεριδοειδών, σύκων, σμέουρων και άγριων φραουλών, ενώ συγκεντρώνουν περισσότερη γλυκύτητα, την οποία διατηρούν εάν υποβληθούν σε έκθλιψη ενώ είναι παγωμένα.

3. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Η τεχνολογική ωρίμαση των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας επιτυγχάνεται με υψηλά επίπεδα ολικής οξύτητας, παράγοντας που συμβάλλει στη φρεσκάδα και τη σταθερότητα που απαιτείται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, καθώς και με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 160 g/l.

Η ωρίμαση των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου επιτυγχάνεται με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 170 g/l.

Η ωρίμαση των σταφυλιών για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων αξιολογείται με βάση την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η οποία πρέπει να είναι τουλάχιστον 153 g/l.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Muscat Ottonel, Pinoit noir, Syrah, Burgund mare

14 300 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Chardonnay, Pinot gris

13 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Cabernet Sauvignon

12 900 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Mamaia

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. οίνος του πάγου

6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Merlot, Fetească neagră

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Muscat Ottonel, Pinoit noir, Syrah, Burgund mare

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Chardonnay, Pinot gris

95 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Cabernet Sauvignon

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

14. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής — Mamaia

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

15. οίνος του πάγου

18 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

16. αφρώδεις οίνοι ποιότητας, αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδεις οίνοι

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

17. αφρώδεις οίνοι ποιότητας, αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδεις οίνοι

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνου με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Murfatlar» περιλαμβάνει τις ακόλουθες τοποθεσίες της κομητείας Constanța:

Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης MURFATLAR:

— πόλη Murfatlar — κοινότητα που ανήκει στο Murfatlar, χωριό Siminoc·

— χωριό Valu lui Traian, κοινότητα που ανήκει στον δήμο Valu lui Traian·

— δήμος Poarta Albă — χωριά Poarta Albă και Nazarcea·

— πόλη Ovidiu — κοινότητα που ανήκει στο Ovidiu, χωριό Poiana·

— χωριό Ciocârlia, κοινότητα που ανήκει στον δήμο Ciocârlia·

— δήμος Cobadin — χωριό Viișoara.

— Υπο-ονομασία προέλευσης MEDGIDIA που μπορεί να συνοδεύει ή όχι την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης MURFATLAR:

— πόλη Medgidia — κοινότητες Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor·

— δήμος Castelu — χωριά Castelu, Nisipari·

— — χωριό Cuza Vodă, κοινότητα που ανήκει στον δήμο Cuza Vodă·

— χωριό Siliștea, κοινότητα που ανήκει στον δήμο Siliștea·

— δήμος Tortoman — χωριό Tortoman, κοινότητα που ανήκει στον δήμο Tortoman·

— δήμος Peștera — χωριά Peștera, Ivrinezu Mic·

— δήμος Mircea Vodă — χωριά Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu και Gherghina·

— δήμος Saligny — χωριά Saligny και Ștefan Cel Mare.

Υπο-ονομασία προέλευσης CERNAVODĂ που μπορεί να συνοδεύει ή όχι την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης MURFATLAR:

— πόλη Cernavodă — δήμος Cernavodă·

— δήμος Seimeni — χωριά Seimeni και Seimenii Mici·

— δήμος Rasova — χωριά Rasova και Cochirleni·

— δήμος Aliman — χωριά Aliman, Dunăreni, Vlahii και Floriile.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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

Crâmpoşie 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, Dănăşană, 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 Rose, Gewürztraminer

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

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

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή Murfatlar βρίσκεται στο οροπέδιο της Νότιας Δοβρουτσάς και εκτείνεται σε αμφότερες τις πλευρές της κοιλάδας Carasu και του παράλληλου 44°15' Β. Από γεωγραφικής άποψης, η οριοθετημένη περιοχή Murfatlar βρίσκεται στη νοτιοανατολική Ρουμανία, μεταξύ του Δούναβη και του Εύξεινου Πόντου, στο κέντρο του οροπεδίου της Δοβρουτσάς.

Η περιοχή ευνοείται από τα υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας και τις πλούσιες ηλιοθερμικές πηγές ενώ το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι το χαμηλότερο στη χώρα. Το έδαφος, που αποτελείται κυρίως από ασβεστόλιθο με σκληρό περίβλημα και είναι πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο, συμβάλλει καθοριστικά στην ποιότητα των οίνων.

Το φυσικό περιβάλλον, ιδίως οι εδαφολογικές και οι ηλιοθερμικές συνθήκες, ευνοούν ιδιαίτερα την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Το έλλειμμα σε υγρασία μπορεί να αντιμετωπιστεί με ένα καλά σχεδιασμένο σύστημα άρδευσης.

Το γεωλογικό υπόστρωμα αποτελείται από ασβεστούχο πηλό και ασβεστούχα ιζήματα που επικαλύπτουν τους τριτογενείς ασβεστόλιθους, τους ασβεστόλιθους της Μεσοζωικής περιόδου και τους ασβεστώδεις ψαμμίτες του οροπεδίου της Νότιας Δοβρουτσάς, καθώς και από διλουβιακά και κολλουβιακά υλικά.

Το ανάγλυφο είναι τραπεζοειδές, με απόλυτα υψόμετρα των 100-130 m και αποτελείται κυρίως από κρητιδικούς και σαρματικούς ασβεστόλιθους που έχουν εναποτεθεί πάνω σε προκάμβριο υπόβαθρο και καλύπτονται από ένα στρώμα ασβεστούχου πηλού της τεταρτογενούς περιόδου, πάχους 400 m. Το τοπίο κατατέμνεται από κοιλάδες με πολύ απότομες βραχώδεις πλαγιές (15°-30°) τύπου «κουέστας» (η αριστερή πλαγιά της ασυμμετρικής κοιλάδας του Carasu) ή σχετικά συμμετρικές πλαγιές τύπου φαραγγιού, που έχουν διαμορφωθεί από έντονες διεργασίες σχηματισμού πρανών, που ανακόπτονται τοπικά από την κατασκευή αναβαθμίδων και άλλα ανθρωπογενή αντιδιαβρωτικά μέτρα που στοχεύουν στην ανάπτυξη της γεωργίας (ειδικά της αμπελοκαλλιέργειας).

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό, με ήπιο χειμώνα, καλοκαίρι με καύσωνες και ξηρασίες, πρώιμη άνοιξη και όψιμο φθινόπωρο, ιδανικά χαρακτηριστικά για την ωρίμαση και την υπερωρίμαση των σταφυλιών. Το ηλιοθερμικό δυναμικό είναι από τα υψηλότερα στη Ρουμανία, με ηλιακή ακτινοβολία που φτάνει τα 130 kcal/cm2, 2 220-2 300 ώρες ηλιοφάνειας και θετικές θερμοκρασίες 4 200 °C/έτος.

Το κανάλι που συνδέει τον Δούναβη με τον Εύξεινο Πόντο, το οποίο διασχίζει τον αμπελώνα από τα δυτικά προς τα ανατολικά, επηρεάζει το υποκλίμα με την αντανάκλαση του ηλιακού φωτός και τη μεταφορά θερμικής αδράνειας στις γύρω περιοχές. Τα πρανή του καναλιού που συνδέει τον Δούναβη με τον Εύξεινο Πόντο και οι διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ του εδάφους και της υδάτινης μάζας δημιουργούν ρεύματα αέρα που αλληλεπικαλύπτονται με τους ανέμους που πνέουν από την κεντρική Δοβρουτσά. Ο ετήσιος μέσος όρος των ημερήσιων μέγιστων θερμοκρασιών πλησιάζει τους 0 °C κατά τη διάρκεια του χειμώνα και τους 28 °C το καλοκαίρι.

Τα εδάφη είναι κατά κανόνα στέπες τύπου τσερνοζέμ και μολισόλ (ασβεστώδεις μαύρες γαίες, τυπικές μαύρες γαίες) σε ασβεστούχα υποστρώματα, τυπικά και λιθικά ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη (rendzina), εδάφη regosol και erodisol σε πρανή που έχουν υποστεί σε μεγάλο βαθμό είτε φυσική αποσάθρωση είτε αποσάθρωση λόγω της δραστηριότητας των ανθρώπων ή των ζώων.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Ανάλογα με την ποικιλία και τις ειδικές συνθήκες της αμπελουργικής περιόδου και της περιόδου του τρύγου, οι οίνοι που μπορούν να παραχθούν με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Murfatlar κυμαίνονται από ξηροί έως γλυκείς, αναδεικνύοντας την ποιοτική ποικιλομορφία όσον αφορά την παραγωγή οίνου. Οι οίνοι με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Murfatlar» μπορεί να είναι λευκοί, ερυθροί ή ερυθρωποί.

Οι λευκοί οίνοι είναι διαυγείς και λαμπεροί στην εμφάνιση και έχουν χρώμα από πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Έχουν βελούδινη γεύση και συνθέτουν ένα χαρακτηριστικό μπουκέτο των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται.

Οι ερυθροί οίνοι είναι διαυγείς και λαμπεροί στην εμφάνιση και έχουν χρώμα από ρουμπινί έως έντονο πορφυρό. Έχουν γεμάτη γεύση και συνθέτουν ένα χαρακτηριστικό μπουκέτο των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, κατά τον τρύγο, οι οίνοι μπορούν να επισημαίνονται με τις παραδοσιακές ενδείξεις που επιτρέπονται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας cules la maturitate deplină (τρύγος όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως), cules târziu (όψιμος τρύγος), cules la înobilarea boabelor (τρύγος όταν τα σταφύλια έχουν υποστεί ευγενή σήψη).

Η ιδιαιτερότητα του οίνου με ΠΟΠ Murfatlar έγκειται στα χαρακτηριστικά του γλεύκους σταφυλιών από το οποίο παράγεται. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά σχετίζονται με τις ποικιλίες αμπέλου, οι οποίες ευνοούνται από μακρές περιόδους ηλιοφάνειας, ηλιοθερμικές πηγές από τις πλουσιότερες στη χώρα και χαμηλά επίπεδα βροχόπτωσης. Οι εν λόγω παράγοντες συμβάλλουν στην καλύτερη ωρίμαση των σταφυλιών που έχει ως αποτέλεσμα την πλούσια περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους. Η επίδραση της θάλασσας είναι αισθητή στην περιοχή. Η θάλασσα είναι ιδιαίτερα ευεργετική το φθινόπωρο καθώς αποκτά θερμορυθμιστικό ρόλο. Ο Δούναβης έχει επίσης επίδραση στην περιοχή της Cernavodă, και ιδίως στους γειτονικούς αμπελώνες. Το έδαφος, που είναι πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο, αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την ποιότητα των οίνων.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου διαθέτουν συμπυκνωμένο άρωμα, με ισορροπημένη δομή και ιδιαίτερη προσωπικότητα που χαρακτηρίζεται από αρώματα ανθέων ακακίας και μελιού, καθώς και από φρουτώδη γεύση εσπεριδοειδών.

Η επίδραση του οινοκλίματος (που χαρακτηρίζεται από έντονη αντίθεση μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού, πολύ θερμό καλοκαίρι, παρατεταμένο φθινόπωρο, σπάνια και ανισομερώς κατανεμημένη βροχόπτωση) προσδίδει στους ημιαφρώδεις οίνους ποικιλιακά αρώματα που είναι συνήθως φρουτώδη, εκφραστικά και ισορροπούν τέλεια μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και σακχάρων. Οι οίνοι διαθέτουν λεπτό αφρισμό, ζωηρές και επίμονες φυσαλίδες που αναδίδουν ανθώδεις οσφρητικές νότες (άνθη λειμώνων, άνθη αμπέλου, ακακία) ή φρουτώδεις νότες (πράσινο μήλο, αχλάδια, ροδάκινα, πεπόνι, κεράσια, φράουλες, σμέουρα). Οι ερυθρωποί / ερυθροί ημιαφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων του δάσους (μύρτιλλα, σμέουρα, βατόμουρα), δαμάσκηνων και κερασιών.

Η εμφάνιση μικρών, βελούδινων και επίμονων φυσαλίδων ενισχύει τη φρεσκάδα και τον φυσικό χαρακτήρα του οίνου.

8.3. *Καθοριστικοί παράγοντες*

Ο συνδυασμός του κλίματος (δροσερό και ευνοϊκό για την ωρίμαση των σταφυλιών), του εδάφους (ασβεστώδεις μαύρες γαίες και τυπικές μαύρες γαίες πάνω σε ασβεστούχα υποστρώματα που συμβάλλουν στην εξισορρόπηση των θρεπτικών συστατικών), των μεθόδων καλλιέργειας (επιλογή ποικιλιών, πυκνότητα φύτευσης, διαχείριση του φυλλώματος, αποφάσεις σχετικά με τον τρύγο), των οινολογικών πρακτικών και της τεχνογνωσίας του οινοπαραγωγού εξασφαλίζουν φρεσκάδα και γεμάτο, φρουτώδες μπουκέτο για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και ήπιες τανίνες και γεμάτο, βελούδινο μπουκέτο για τους ερυθρούς οίνους.

Τα ξηρά εδάφη που είναι πλούσια σε ασβεστόλιθο, ο οποίος είναι ορατός σε πολλά σημεία, το έντονα ηπειρωτικό κλίμα με πολύ θερμό καλοκαίρι, παρατεταμένο φθινόπωρο και αραιή, ανισομερώς κατανεμημένη βροχόπτωση (με βροχές κατά τους ανοιξιάτικους μήνες και στο τέλος του φθινοπώρου) και, κυρίως, ο ήλιος που εκπέμπει άφθονη ζέστη και φως καθιστούν την περιοχή έναν παράδεισο για την καλλιέργεια των ευγενών ποικιλιών αμπέλου στο πλαίσιο της παραγωγής οίνου. Στη διάρκεια των ετών, οι εν λόγω παράγοντες παρέχουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να υπερωριμάσουν και να εμπλουτιστούν με ευγενή σήψη (η ποικιλία *nobilis* με την επίδραση του μύκητα *Botrytis cinerea*) συγκεντρώνοντας τα δώρα που προσφέρει η γη, το νερό και ο ήλιος στις κεχριμπαρένιες ή ρουμπινένιες ρώγες που αποτελούν πηγή ευχαρίστησης για τους ανθρώπους.

Το υψόμετρο των αμπελώνων κυμαίνεται από 50 έως 80 μέτρα. Η συνολική θερμική ισορροπία ανέρχεται σε 4 200 °C με το άθροισμα των θερμοκρασιών κατά την αμπελουργική περίοδο να ανέρχεται σε 3 500 °C.

Η ιδιαίτερη ξηρασία της αμπελουργικής περιοχής του Murfatlar, που χαρακτηρίζεται από ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 450 mm, το οποίο μειώνεται μόνο κατά το ήμισυ κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, εντείνεται από συχνούς και σχεδόν καθημερινούς ανέμους.

Οι λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται στα τυπικά εδάφη της περιοχής παράγουν οίνους που χαρακτηρίζονται από πολύ καλή οξύτητα και άρωμα φρούτων με χαρακτηριστική φρεσκάδα εσπεριδοειδών και ανθώδεις νότες. Οι ερυθρές ποικιλίες, που εν μέρει επηρεάζονται από το έδαφος, παράγουν οίνους με άρωμα κόκκινων φρούτων (σμέουρα και ώριμες φράουλες) και έντονο άρωμα μόσχου με νότες μελιού και παραδοσιακής μαρμελάδας (βερίκοκα και κυδώνια) με ελαφρές τανίνες.

Τα εδάφη που είναι πλούσια σε ασβεστόλιθο, με ασβεστώδεις μαύρες γαίες μέσης σύστασης, πλούσιες σε ενώσεις άνθρακα, και ποσοστό χούμου που ανέρχεται μεταξύ 1,8 και 3 %, παράγουν αφρώδεις οίνους ποιότητας με πλούσιο εκχύλισμα, με ισορροπημένη δομή και ιδιαίτερη προσωπικότητα, καθώς και αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου που χαρακτηρίζονται από αρώματα ανθέων ακακίας και μελιού και φρουτώδη γεύση εσπεριδοειδών.

Η επίδραση του κλίματος στην παραγωγή οίνου (έντονη αντίθεση μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού, πολύ θερμό καλοκαίρι, παρατεταμένο φθινόπωρο, σπάνια και ανισομερώς κατανεμημένη βροχόπτωση) προσδίδει ποικιλιακά αρώματα στους ημιαφρώδεις οίνους που είναι εκφραστικοί και ισορροπούν τέλεια μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και σακχάρων. Αναδίδουν την οσφρητική εντύπωση φρούτων (εξωτικών φρούτων) και ανθέων (ανθέων αμπέλου και ακακίας). Οι ερυθρωποί / ερυθροί ημιαφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων του δάσους (μύρτιλλα, σμέουρα, βατόμουρα), δαμάσκηνων και κερασιών.

8.4. *Ανθρώπινοι παράγοντες*

Ο περίφημος Λατίνος ποιητής Publius Ovidius Naso (Οβίδιος), ο οποίος έζησε εξόριστος στην πόλη Tomis, άφησε γραπτά τεκμήρια αναφορικά με την οινοποιητική παράδοση του Murfatlar. Κατά τον Μεσαίωνα οι αμπελώνες αποτελούσαν μεγάλη και ανεκτίμητη πηγή πλούτου για τη ρουμανική επικράτεια, στην οποία οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί θεωρούνταν ανώτερη κατηγορία γεωργών, όπως προκύπτει από τις γραπτές μαρτυρίες εκείνης της εποχής. Αυτό εξηγεί την ιδιαίτερη προσοχή που έδιναν οι αυλές των ευγενών στους αμπελώνες και στην αμπελοοινική παραγωγή, επιβάλλοντας πρόστιμα στους αμπελοκαλλιεργητές που άφηναν τους αμπελώνες ακαλλιέργητους.

Μετά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, το ρουμανικό κράτος προχώρησε στην αποκατάσταση των οδικών δικτύων σε ολόκληρη τη χώρα και ειδικότερα στη Δοβρουτσά που είχε καταστραφεί και ακόμη έφερε νωπά τα σημάδια από τις βιαιοπραγίες του πολέμου. Κατά τη διάρκεια των εν λόγω εργασιών, αποκαταστάθηκε και η Ρωμαϊκή οδός που οδηγεί από την πόλη Tomis (σημερινή Constanța/Κονστάντζα) στο Tropaeum Traiani (περιοχή Adamclisi). Λόγω της νέας οδού, οι κάτοικοι του Caceamac μετοίκισαν δύο χιλιόμετρα ανατολικότερα και εγκαταστάθηκαν εκατέρωθεν της Ρωμαϊκής οδού. Για κάποιο χρονικό διάστημα, το χωριό ήταν γνωστό και ως Satul dintre Vii (το χωριό μέσα στα αμπέλια), απ' όπου προέρχεται και το όνομα Viișoara, στο οποίο αντανακλάται η αμπελοκαλλιέργεια ως η κύρια δραστηριότητα των κατοίκων.

Το 1907 αρκετές ποικιλίες αμπέλου, όπως οι Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir και Muscat Ottonel, φυτεύτηκαν στην περιοχή Murfatlar για πειραματικούς σκοπούς, με πρωτοβουλία δύο Ρουμάνων οινοπαραγωγών, του Gheorghe Nicoleanu και του Vasile Brezeanu.

Επιπλέον, γηγενείς ποικιλίες φυτεύτηκαν αργότερα στους αμπελώνες, αφότου τα ιδρύματα πειραματικής έρευνας είχαν επιλέξει και αναπτύξει υβρίδια με δυνατότητες απόδοσης υψηλής ποιότητας, χρησιμοποιώντας μοσχεύματα από ρουμανικές ποικιλίες, όπως οι Fetească regală και Fetească neagră. Στη συγκεκριμένη περιοχή, οι εν λόγω ποικιλίες βρήκαν πρόσφορο έδαφος για να ευδοκιμήσουν, με χαμηλότερα επίπεδα βροχόπτωσης και περισσότερο ηλιόλουστες μέρες που διασφαλίζουν υψηλότερη συγκέντρωση σακχάρων και αρώματος. Η ίδρυση του Σταθμού Αμπελοοινικής Έρευνας και Ανάπτυξης του Murfatlar το 1927 είχε ως αποτέλεσμα μια σημαντική ανάπτυξη των ποικιλιών: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon και Merlot.

Στην περιοχή της ΠΟΠ Murfatlar οι ποικιλίες επιλέγονται με προσοχή ώστε να παράγουν οίνους υψηλής ποιότητας. Οι καλλιεργητικές μέθοδοι σχεδιάζονται με σκοπό να αξιοποιήσουν στο έπακρο την ηλιοφάνεια μέσα από το αραίωμα των τσαμπιών, ενώ καθίσταται δυνατή η αποτελεσματική διαχείριση της ποιότητας του τρύγου μέσα από τον έλεγχο των επιπέδων σακχάρων, οξύτητας και αρώματος. Οι εφαρμοζόμενες οινοποιητικές πρακτικές και η τεχνογνωσία του οινοπαραγωγού, σε συνδυασμό με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθιστούν δυνατή την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Οι παραγόμενοι οίνοι είναι γεμάτοι, φρουτώδεις και εύκολα αναγνωρίσιμοι —ειδικότερα οι λευκοί οίνοι με τα αρώματα ώριμων φρούτων και φρέσκων εσπεριδοειδών, οι ερυθρωποί οίνοι ανοιχτού ρόδινου χρώματος και οι ερυθροί οίνοι με τις ήπιες τανίνες τους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Συνθήκες εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Murfatlar μπορεί να συμπληρώνεται, ανάλογα με τα συμφέροντα των παραγωγών, με μία από τις ακόλουθες ονομασίες μεμονωμένων αμπελώνων (πρόκειται για το όνομα γεωγραφικής υποενότητας μικρότερης έκτασης από την περιοχή που καθορίζεται με την ΠΟΠ):

α) για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Murfatlar»: ονόματα όπως BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA·

β) για την υπο-ονομασία προέλευσης «Medgidia»: ονόματα όπως VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU·

γ) για την υπο-ονομασία προέλευσης «Cernavodă»: ονόματα όπως DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI και VLAHII.

Αυτό οφείλεται στο ότι το όνομα μιας γεωγραφικής υποενότητας, η οποία είναι μικρότερης έκτασης από την οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως προαιρετική ένδειξη στην ετικέτα του οίνου, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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