Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1479)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Murfatlar»

PDO-RO-A0030-AM04

Fecha de comunicación: 10 de diciembre de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Modificación de la zona geográfica delimitada para ampliarla

Se modifica el pliego de condiciones en lo que respecta a la modificación de la zona delimitada para la producción de vinos con la DOP Murfatlar, que se extiende a la comuna de Aliman y a los pueblos que la componen llamados Aliman, Dunăreni, Vlahii y Floriile, en el departamento de Constanța, para su inclusión en la zona de producción definida para las categorías de vinos que pueden obtenerse en la denominación de origen controlada.

Situado en la parte occidental de la meseta de Cobadin, al sur de Dobrogea, la comuna de Aliman es la zona geográfica en la que las variedades de uva tinta producen vinos de calidad superior con un amplio espectro de rasgos olfativos, una intensidad colorante interesante, potencialmente expresiva, con taninos suaves y aterciopelados debido a unos suelos ricos en caliza esqueléticos de tipo rendzina y chernozem, suelos que extienden a las zonas de Cernavodă, Rasova o Seimeni, lo que confiere a los vinos finura y un color brillante.

La comuna de Aliman, con los pueblos de Aliman, Dunăreni, Vlahii y Floriile, está situada en el suroeste del departamento de Constanța a 44º 15' de latitud norte y 27º 40' de longitud este, con las localidades siguientes: al nordeste, la comuna de Rasova (14 km), situada en la zona delimitada de la DOC Murfatlar; al sur, la comuna de Ion Corvin; al este, la comuna de Adamclisi, y al oeste, el río Danubio.

Las condiciones edafoclimáticas, a las que se añade la brisa del Danubio, el suelo arenoso, la radiación solar (alrededor de 2 000 - 2 100 horas) y la energía lumínica, que es la principal fuente de síntesis de sustancias orgánicas, dan lugar a una elevada concentración de azúcares en las uvas e implícitamente en el mosto, con el resultado de unos vinos enteros con aromas frescos y notas vegetales redondas y aterciopeladas, florales (flores de campo) o afrutadas (frutas del bosque maduras, cítricos).

Se modifican el capítulo III del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre o nombres**

Murfatlar

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Características analíticas y organolépticas de los vinos blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tranquilos de Murfatlar tienen cuerpo y son untuosos; los obtenidos a partir de variedades blancas aromáticas y semiaromáticas tienen una fuerte impronta típica de la variedad de la que proceden, mientras que los vinos tintos contienen taninos aterciopelados que moderan la aspereza y astringencia propias de las variedades. Son vinos con muchas frutas maduras (amarillas o rojas); son densos y carnosos, audazmente expresivos y tienen una acidez bien integrada y un volumen alcohólico glicérico que transmiten al vino ligeras sensaciones dulces. Los vinos blancos tranquilos son de color amarillo verdoso a amarillo dorado; desde el punto de vista olfativo, tienen aroma de frutas exóticas, cítricos, notas florales de flores de vid, heno segado, jazmín y acacia. El sabor de los vinos es fresco, afrutado, aterciopelado y, durante la maduración, el aroma de algunas variedades se transforma en un aroma complejo. Los vinos tranquilos rosados tienen una intensidad colorante menor o más intensa, con aromas de frutas exóticas y cítricos, y sabor fresco y vigorizante; son equilibrados y con final afrutado.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350.

2. *Características analíticas y organolépticas de los vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos tranquilos son aterciopelados, complejos, con notas que van del rojo rubí al rojo intenso. Los aromas determinados son de frutas rojas maduras, ciruelas, frutas del bosque negras; desde el punto de vista del sabor, tienen cuerpo, amplitud, acidez y taninos bien integrados. Durante la maduración, los vinos adquieren matices olfativos de especias y chocolate.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200.

3. *Características analíticas y organolépticas del vino de hielo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino de hielo blanco es claro con un brillo cristalino y color amarillo dorado; se caracteriza por una nariz fresca, de frutas de pulpa blanca, muy maduras y jugosas, y por un sabor cremoso, a naranjas, albaricoques, frutas exóticas confitadas y piña. El vino de hielo rosado es claro y brillante, cristalino y de color rosado; se caracteriza por el olor fresco a fresas silvestres y moras muy maduras, y el sabor cremoso. El vino de hielo tinto es claro y con un brillo cristalino, de color rojo violáceo; se caracteriza por un olor a bayas de bosque maduras y un sabor untuoso y con cuerpo.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00.

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 350.

4. *Características analíticas y organolépticas de los vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos de calidad se distinguen por su elegancia, frescura y afrutado, con aromas de fermentación de levadura de panadería y corteza de pan para los que han pasado nueve meses en lías, o notas que tienden a pastelería dulce y bollo de leche para aquellos que han pasado un período prolongado de más de nueve meses en lías, amplificados por burbujas finas y persistentes. Los vinos blancos son de color amarillo pajizo, amarillo verdoso; los rosados, de color rosado pálido, rosa salmón; y los tintos, de colores rojos que llegan al rojo rubí. El sabor es afrutado, aterciopelado, redondo, complementado con notas dulces de fruta madura con un sabor propio. Tiene una estructura armoniosa con un largo acabado, que ofrece un equilibrio perfecto entre frescura y madurez.

Los vinos espumosos de calidad blancos presentan un aroma a cítricos y frutas frescas de verano, tales como melocotones, manzanas y peras verdes maduradas por la suave insolación de las vides.

El perfume del vino espumoso de calidad rosado es una mezcla natural de flores, aromas florales de acacia, miel y frutas del bosque, grosellas y fresas silvestres.

Los vinos espumosos de calidad tintos ofrecen un aroma atractivo que combina notas de frutas rojas y negras, fresas, zarzamoras, grosellas, cerezas y ciruelas pasas, que se complementan delicadamente con taninos blandos y aterciopelados.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 3,5 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,00.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185.

5. *Características analíticas y organolépticas de los vinos espumosos aromáticos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos de calidad aromáticos son complejos y expresivos, con notas afrutadas (cítricos, peras y nectarina) y florales (flor de azahar, flores de cereza, flores de acacia y miel, flor de saúco y pétalos de rosa). Su color va del amarillo brillante con tonos verdosos al amarillo dorado e incluso rosa en el caso de la variedad Traminer roz. Los aromas de cítricos y frutas de verano, melocotones, manzanas y peras verdes se combinan con notas de hierbas finas y levadura autolizada, corteza de pan y limón. La consistencia y las burbujas persistentes confieren a estos vinos su personalidad y distinción.

El vino espumoso aromático de calidad de la variedad de uva Traminer roz exuda una fina fragancia de acacia, rosa y flor de saúco, y su sabor es singular, afrutado y extremadamente suave, con notas sutiles de confitura de rosa y jazmín.

El vino espumoso aromático de calidad Muscat Ottonel presenta aromas de flores, panal, flor de cereza, flor de azahar y pera madura, con un sabor fresco y textura cremosa de notas de cítricos (pomelo y naranja). El vino presenta burbujas finas y elegantes y el acabado efervescente acentúa las notas florales y afrutadas.

El vino espumoso aromático de calidad Tămâioasa Românească presenta una efervescencia intensa con aromas agradables de levadura, flores de acacia, albahaca y miel. Tiene un sabor complejo y generoso que evoca las peras y las fresas silvestres, con un largo acabado.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 3,0 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6,00.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185.

6. *Características analíticas y organolépticas del vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de aguja son extractivos, con muy buena acidez. Tienen efervescencia fina, burbujas vivas y persistentes con notas olfativas florales (flores de prado, flores de vid y acacia) o notas afrutadas (manzana verde, pera, melocotón, melón, cereza, fresa y frambuesa). Los vinos espumosos rosados o tintos presentan aromas de frutas del bosque (arándanos, frambuesas y zarzamoras), ciruelas y cerezas El aspecto de las burbujas pequeñas, aterciopeladas y persistentes aumenta el carácter fresco y natural del vino.

El sabor es cremoso y delicioso, pero al mismo tiempo fresco, y el gusto final es de corteza de pan crujiente o de productos de pastelería. Pueden ser de color amarillo dorado o amarillo verdoso en el caso de los producidos a partir de uvas blancas o de color rosa salmón o rojo violáceo en el caso de los producidos a partir de variedades tintas. Los vinos podrán elaborarse a partir de una sola variedad o de varias variedades.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 1,0 bar y máximo 2,5 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7,00.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 235.

5. **Prácticas enológicas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

Elaboración de vinos blancos a partir de variedades de uva tinta

Diversificación tecnológica: producción de vinos blancos a partir de uvas tintas, cuyo resultado se denomina «blanc de noirs», una tecnología de vinificación en blanco para las uvas tintas que pone de relieve el potencial de las variedades de uva tinta, con el resultado de unos vinos con cuerpo que se caracterizan por un sabor fino, ligeramente vegetal y elegante, con notas florales y afrutadas. La acidez de estos vinos aumenta su frescura y el elemento mineral hace que sean más complejos.

Vinos tranquilos blancos producidos mediante maceración: vinos rosados producidos a partir de uvas blancas.

A partir de las uvas de Pinot Gris y Traminer Roz con piel de color morado, gris violáceo y azul ceniciento en las uvas Pinot Gris y rosa aljofarado y rosa ceniciento en las Traminer Roz, se producen vinos tranquilos de aspecto cristalino, con tonos de color blanco amarillento y amarillo pajizo a rosa; se pueden producir tanto vinos blancos tranquilos como rosados a voluntad del viticultor.

Vino tranquilo naranja de uvas blancas: de color atractivo que va del amarillo anaranjado al ámbar, con una estructura compleja y buqué aromático fresco y expresivo, con notas de nueces, miel y panal; es mucho más rico en taninos que los vinos tranquilos blancos.

La técnica de producción de estos vinos se distingue de la habitual de los vinos tranquilos blancos por un proceso de maceración en la piel del mosto de uva blanca, variando el período de maceración en función de la intensidad colorante que el viticultor desee conferir al vino obtenido.

2. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

Vino de hielo

Las condiciones edafoclimáticas de la zona (alta radiación solar, diferencias térmicas entre el día y la noche, nieblas tardías y elevada humedad) dan lugar a una gran acumulación de azúcares en las uvas, e incluso a la sobremaduración, y son muy favorables a la producción vinos de hielo. Se trata de un producto obtenido sin enriquecimiento a partir de uvas sanas sin enfermedad ni podredumbre noble, que se dejan helar varios días consecutivos y se vendimian a finales de noviembre o diciembre.

Si las condiciones climáticas no permiten la congelación natural de las uvas en el viñedo sin que las uvas se vean afectadas por mohos, estas uvas pueden vendimiarse manualmente en cajas y conservarse a temperaturas negativas en almacenes frigoríficos.

Es notorio que las uvas de Chardonnay, Pinot Gris, Riesling italiano, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească y Traminer Roz y las uvas tintas de Pinot Noir son famosas en la DOP Murfatlar por la gran acumulación de azúcares y su perfil aromático, por lo que tales variedades pueden vinificarse para producir vino de hielo.

Mediante deshidratación, congelación y descongelación de las bayas de uva en el viñedo, ya sea de forma natural o artificial, en lugares de almacenamiento frigorífico, pierden agua y aumenta su concentración de azúcares. Como consecuencia de la congelación y descongelación, las uvas adquieren aromas de manzanas, albaricoques, mangos, cítricos, higos, frambuesas y fresas silvestres, así como más dulzura, que conservan si el prensado de las uvas se realiza cuando están congeladas.

3. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

La madurez tecnológica de las uvas utilizadas para la elaboración de vinos espumosos de calidad se consigue con altos niveles de acidez total, lo que constituye un factor de frescura y estabilidad necesario para los vinos espumosos de calidad, y con un contenido mínimo de azúcar de 160 g/l.

La madurez de las uvas para vinos aromáticos de calidad se logra con un contenido mínimo de azúcar de 170 g/l.

La madurez de las uvas para los vinos de aguja se evalúa en función del contenido de azúcar, que debe ser como mínimo de 153 g/l.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Sauvignon, Riesling italiano, Riesling de Rhin, Fetească regală y Fetească albă

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Tămâioasă românească, Crâmpoşie, Columna y Traminer roz

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Muscat Ottonel, Pinoit noir, Syrah y Burgund mare

14 300 kilogramos de uvas por hectárea

4. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Chardonnay y Pinot gris

13 600 kilogramos de uvas por hectárea

5. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Cabernet Sauvignon

12 900 kilogramos de uvas por hectárea

6. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Mamaia

12000 kilogramos de uvas por hectárea

7. vino de hielo

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

8. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Sauvignon, Riesling italiano, Riesling de Rhin, Fetească regală y Fetească albă

105 hectolitros por hectárea

9. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Tămâioasă românească, Crâmpoşie, Columna y Traminer roz

105 hectolitros por hectárea

10. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Merlot y Fetească neagră

105 hectolitros por hectárea

11. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Muscat Ottonel, Pinoit noir, Syrah y Burgund mare

100 hectolitros por hectárea

12. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Chardonnay y Pinot gris

95 hectolitros por hectárea

13. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Cabernet Sauvignon

90 hectolitros por hectárea

14. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Mamaia

84 hectolitros por hectárea

15. vino de hielo

18 hectolitros por hectárea

16. vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos de calidad, vinos de aguja

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

17. vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos de calidad, vinos de aguja

105 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción de vinos con denominación de origen controlada «Murfatlar» está integrada por las siguientes localidades del departamento de Constanța:

Denominación de origen controlada «MURFATLAR»:

— Ciudad de Murfatlar, de la que forman parte la localidad de Murfatlar y el pueblo de Siminoc.

— Pueblo de Valu lui Traian, localidad que forma parte de la comuna de Valu lui Traian.

— Comuna de Poarta Albă, con los pueblos de Poarta Alba y Nazarcea.

— Ciudad de Ovidiu, de la que forman parte la localidad de Ovidiu y el pueblo de Poiana.

— Pueblo de Ciocârlia, localidad que forma parte de la comuna de Ciocârlia.

— Comuna de Cobadin, con el pueblo de Viișoara.

— Subdenominación de origen «MEDGIDIA» que puede acompañar o no a la denominación de origen controlada «MURFATLAR»:

— Municipio de Medgidia, del que forman parte las localidades de Medgidia, Remus Opreanu y Valea Dacilor.

— Comuna de Castelu, con los pueblos de Castelu y Nisipari.

— Pueblo de Cuza Vodă, localidad que forma parte la comuna de Cuza Vodă.

— Pueblo de Siliştea, localidad que forma parte de la comuna de Siliştea.

— Comuna de Tortoman, con el pueblo de Tortoman, localidad que forma parte de la comuna de Tortoman.

— Comuna de Peștera, con los pueblos de Peștera y Ivrinezu Mic.

— Comuna de Mircea Vodă, con los pueblos de Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu y Gherghina.

— Comuna de Saligny, con los pueblos de Saligny y Ștefan Cel Mare.

Subdenominación de origen «CERNAVODĂ» que puede acompañar o no a la denominación de origen controlada «MURFATLAR»:

— Ciudad de Cernavodă, con la comuna de Cernavodă.

— Comuna de Seimeni, con los pueblos de Seimeni y Seimenii Mici.

— Comuna de Rasova, con los pueblos de Rasova y Cochirleni.

— Comuna de Aliman, con los pueblos de Aliman, Dunăreni, Vlahii y Floriile.

7. **Variedad o variedades de uva de vinificación**

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna 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, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, 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 italiano B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B - rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgășani

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

La zona de Murfatlar está situada en la meseta de Dobrogea Meridional, a ambos lados del valle de Carasu y del paralelo 44º 15' de latitud norte. Geográficamente, la zona delimitada de Murfatlar está situada en la parte sudoriental de Rumanía, entre el Danubio y el mar Negro, en el centro de la meseta de Dobrogea.

En esta zona hay mucha radiación solar y ricos recursos heliotérmicos, mientras que las precipitaciones atmosféricas son por término medio las más bajas del país. El suelo, constituido principalmente por caliza coquilífera y rico en carbonato cálcico, es un factor importante en la calidad de los vinos.

Todas las condiciones que ofrece el entorno natural, sobre todo las edafológicas y heliotérmicas, son especialmente propicias al cultivo de la vid y a la obtención de productos de alta calidad. La escasez de humedad puede contrarrestarse mediante una buena organización del sistema de riego.

El sustrato geológico está formado por loess y sedimentos de loess que cubren las calizas y areniscas mesozoicas y terciarias de la plataforma meridional de Dobrogea, esto es, materiales diluvio-coluviales.

El relieve es de tipo tabular-estructural, con alturas absolutas de 100-130 m, se compone predominantemente de caliza cretácica y sarmática sobre un fondo precámbrico y cubierta por una gruesa capa de loess cuaternario de 400 m de espesor; lo fragmentan valles con laderas muy pronunciadas (de 15° a 30°) de tipo frente de cuesta (ladera izquierda del valle asimétrico de Carasu) o relativamente simétricas de tipo cañón, que sufren intensos procesos de formación de pendientes frenados localmente mediante la creación de terrazas y otras medidas humanas contra la erosión con miras a la explotación agrícola y, en especial, vitivinícola.

El clima es continental, con veranos tórridos y secos, inviernos moderados, primaveras precoces y otoños tardíos, lo que resulta ideal para la maduración y sobremaduración de las uvas. El potencial heliotérmico es uno de los más altos del país y se caracteriza por una radiación solar de 130 kcal/cm^2, una insolación de entre 2 220-2 300 horas al año y unas temperaturas positivas de 4 200 ° C/año.

El subclima se ve influido principalmente por el canal que une el Danubio al mar Negro y que cruza el viñedo de oeste a este, al reflejar la luz del sol y transmitir inercia térmica a las zonas limítrofes. Las pendientes de ese canal y las diferencias de temperatura entre el suelo y la masa de agua generan corrientes de aire que se solapan con los vientos del centro de Dobrogea. La media anual de las temperaturas máximas diarias es cercana a los 0° C en invierno y de unos 28° C en verano.

Los suelos más comunes son molisuelos chernozémicos de estepa (suelos chernozémicos carbonatados y chernozémicos típicos) sobre sustratos de loess, rendzinas típicas y líticas, regosuelos y erosuelos en pendientes muy degradadas por motivos naturales o antropozoogénicos.

8.2. *Datos del producto*

Dependiendo de la variedad, las condiciones del año y el momento de la vendimia, la DOP Murfatlar puede producir vinos de secos a dulces, lo que da una idea de la diversidad cualitativa de la producción vinícola. Los vinos con denominación de origen controlada «Murfatlar» pueden ser blancos, tintos o rosados.

Los vinos blancos tienen un aspecto claro y brillante y color de amarillo verdoso a amarillo dorado. Tienen un sabor aterciopelado y el buqué típico de las variedades a partir de las cuales se producen.

Los vinos tintos tienen un aspecto claro y brillante y color de rojo rubí a violáceo intenso. Tienen un sabor con cuerpo y el buqué típico de las variedades a partir de las cuales se producen. En función del contenido de azúcares en el momento de la vendimia, los vinos producidos pueden llevar las menciones tradicionales establecidas en la legislación (vendimia en plena madurez, vendimia tardía, vendimia de uvas nobles).

El carácter típico del vino de la DOP Murfatlar deriva de las características del mosto de uva a partir del cual se obtiene. Estas características están relacionadas con las variedades de vid, que se benefician de la alta radiación solar, de unos recursos heliotérmicos que se cuentan entre los más elevados del país y de la escasa pluviosidad. Estos factores contribuyen a una mejor maduración de las uvas y, en consecuencia, a la producción de mosto rico en azúcar. La influencia del mar se aprecia bien en esta zona, lo que resulta especialmente beneficioso en otoño al funcionar como regulador térmico. El Danubio también influye en Cernavodă, sobre todo en los viñedos vecinos. El suelo, rico en carbonato cálcico, es un factor importante en la calidad de los vinos.

Los vinos espumosos de calidad o vinos espumosos aromáticos tienen un sabor concentrado, con una estructura equilibrada y una personalidad diferenciada caracterizada por aromas de flores de acacia y miel, y un sabor afrutado y cítrico.

La influencia del clima en la producción vinícola (contraste marcado entre invierno y verano, veranos muy calurosos, otoños largos, pluviosidad escasa y desigual) confiere a los vinos de aguja aromas varietales bien expresados que suelen ser afrutados, con un perfecto equilibrio entre acidez, alcohol y azúcar. Tienen efervescencia fina, burbujas vivas y persistentes con notas olfativas florales (flores de prado, flores de vid y acacia) o notas afrutadas (manzana verde, pera, melocotón, melón, cereza, fresa y frambuesa). Los vinos de aguja rosados o tintos presentan aromas de frutas del bosque (arándanos, frambuesas y zarzamoras), ciruelas y cerezas.

El aspecto de las burbujas pequeñas, aterciopeladas y persistentes aumenta el carácter fresco y natural del vino.

8.3. *Interacción causal*

La combinación de clima (frescura y maduración), suelo (suelos chernozémicos carbonatados y chernozémicos típicos sobre sustratos de loess para un buen equilibrio de nutrientes), métodos de cultivo (selección de variedades, densidad de las viñas, control del follaje, decisiones sobre la vendimia), prácticas enológicas y conocimientos enológicos garantiza la frescura y el buqué redondo y afrutado de los vinos blancos y rosados, y los taninos suaves y el buqué redondo y aterciopelado de los tintos.

Los suelos áridos sobre una capa de caliza que aflora en muchos lugares, el clima muy continental con veranos muy cálidos, largos otoños, pluviosidad escasa y repartida de forma desigual (precipitaciones en primavera y otoño), y especialmente el sol que ofrece generosamente su calor y luz hacen de la zona un paraíso para cultivar variedades nobles de vid de vinificación, lo que facilita algunos años incluso una sobremaduración de la uvas y su pudrición mediante los hongos *Botrytis cinerea* de la variedad noble. Esto permite la concentración de los dones de la tierra, el agua y el sol en la gota de ámbar o rubí que representa una fuente de deleite para la humanidad entera

Las altitudes de los viñedos oscila entre 50 y 80 metros. El balance térmico global registra valores de 4 200 ° C, esto es, la suma de los grados de temperatura que solo en la temporada vitícola totalizan 3 500 ° C.

La especial aridez del centro vitícola Murfatlar, caracterizado por una pluviosidad anual de 450 mm, de la que solo la mitad cae durante la temporada de cultivo, se ve acentuada por vientos frecuentes y casi diarios.

Las variedades blancas cultivadas en tierras típicas de la zona producen vinos que se caracterizan por una excelente acidez, un aroma a fruta con la frescura típica de los cítricos y notas florales. Las variedades tintas, combinadas con el tipo de suelo, producen vinos con aroma a frutos rojos (frambuesas y fresas maduras) y un intenso aroma de almizcle con notas de miel y mermelada tradicional (albaricoques y membrillo), con taninos ligeros.

Los suelos calcáreos, chernozémicos y ricos en compuestos de carbono de textura media y un porcentaje de humus de entre el 1,8 y el 3 %, producen vinos espumosos de calidad extractivos equilibrados en estructura con su propia personalidad y vinos espumosos aromáticos de calidad caracterizados por aromas florales de acacia y miel, con un sabor afrutado a cítricos.

La influencia del clima en la producción vinícola (contraste marcado entre invierno y verano, veranos muy calurosos, otoños largos, pluviosidad escasa y desigual) confiere aromas varietales a los vinos de aguja bien expresados, con un perfecto equilibrio entre acidez, alcohol y azúcar. La impresión olfativa es de fruta (frutas exóticas) y flores (flores de vid y acacia). Los vinos de aguja rosados o tintos presentan aromas de frutas del bosque (arándanos, frambuesas y zarzamoras), ciruelas y cerezas.

8.4. *Factores humanos que intervienen*

El prestigioso poeta latino Publius Ovidius Naso, que vivió exiliado en la ciudad de Tomis, dejó evidencia en sus escritos de la tradición vitivinícola en Murfatlar y, en la Edad Media, los viñedos siguieron representando una gran e inestimable fuente de riqueza para los países rumanos, donde los viticultores y los vinateros eran considerados como una categoría superior de agricultores, tal y como demuestran los documentos de la época. Esto explica la atención especial que las cortes señoriales prestaban a los viñedos y a la producción de vino y el hecho de que castigaran a los viticultores que descuidasen las viñas.

Tras la Primera Guerra Mundial, el Estado rumano ordenó la rehabilitación de las carreteras en todo el país, sobre todo en Dobrogea, que había quedado devastada y seguía mostrando las huellas sangrientas de la violencia bélica. Al mismo tiempo, se reconstruyó la calzada romana entre Tomis (hoy Constanţa) hasta Tropaeum Traiani (Adamclisi). La nueva carretera hizo que los habitantes de Caceamac se mudaran dos kilómetros hacia el este, a ambos lados de la calzada romana. Durante algún tiempo, el pueblo se llamó también Satul dintre Vii (el pueblo entre viñedos), y de ahí el nuevo nombre de Viișoara (Viñita), derivado de la principal ocupación de los habitantes, el cultivo de la vid.

En la zona de Murfatlar, dos viticultores rumanos, Gheorghe Nicoleanu y Vasile Brezeanu tuvieron en 1907 la iniciativa de plantar de forma experimental variedades de vid como Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir y Muscat Ottonel.

Además, más adelante también plantaron variedades autóctonas en los viñedos, tras la selección y desarrollo en institutos de investigación de híbridos con un alto potencial cualitativo a partir de injertos de variedades rumanas como Fetească regală o Fetească neagră. Estas variedades pueden prosperar de forma óptima en esta zona gracias a la pluviosidad más baja y al mayor número de días soleados, con la consecuencia de una mayor acumulación de azúcar y aroma. Con el tiempo, la creación del Instituto de Investigación Vitícola de Murfatlar en 1927 permitió un gran incremento de la diversidad de variedades, por ejemplo, Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling italiano, Cabernet Sauvignon y Merlot.

En la zona de la DOP Murfatlar, a fin de obtener vinos de calidad, se seleccionan cuidadosamente las variedades y los métodos de cultivo utilizados permiten aprovechar al máximo la luz solar gracias al aclareo de los racimos; también se realiza una gestión eficaz de la calidad de la cosecha mediante el control de los niveles de azúcar, acidez y aromas. Las prácticas enológicas aplicadas y la destreza de los enólogos son una combinación de factores que, junto con el suelo y el clima, permiten producir vinos de calidad. Los vinos resultantes son redondos y afrutados fácilmente reconocibles, y en particular los vinos blancos, que tienen un aroma de frutas bien maduras y cítricos frescos, los vinos rosados de color rosa pálido y los tintos con taninos suaves.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La denominación de origen protegida Murfatlar puede completarse, en función de los intereses de los productores, con uno de los siguientes nombres de viñedos únicos (es decir, el nombre de una subunidad geográfica menor que la zona que determina la DOP):

a) en el caso de la denominación de origen controlada «Murfatlar»: nombres como BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) en el caso de la subdenominación de origen «Medgidia»: nombres como VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) en el caso de la subdenominación de origen «Cernavodă»: nombres como DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

Esto se debe a que el nombre de una subunidad geográfica, más restringida que la zona delimitada de la DOP, también puede utilizarse como indicación facultativa en la etiqueta del vino, de conformidad con la legislación nacional vigente.

Enlace al pliego de condiciones

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