C/2025/1479

6.3.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1479)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Murfatlar“

PDO-RO-A0030-AM04

Teate esitamise kuupäev: 10. detsember 2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Määratletud geograafilise piirkonna laiendamine

Tootespetsifikaati on muudetud seoses kaitstud päritolunimetusega „Murfatlar“ veinide tootmiseks määratletud piirkonna muutmisega – piirkonda lisandus Alimani kommuun ja selle külad Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile (Constanța maakonnas paiknev kommuun tuleks lisada kontrollitud päritolunimetusega veinide määratletud tootmispiirkonda).

Lõuna-Dobrudža piirkonnas asuva Cobadini platoo lääneosas paiknev Alimani kommuun on geograafiline piirkond, kus punaste sortide viinamarjadest valmistatakse väga mitmesuguste lõhnaomadustega kvaliteetseid veine, millel on intensiivne värvus ja suur väljendusrikkus. Cernavodă, Rasova ja Seimeni piirkonna lubjarikkad rendsiina- ja mustmullad soodustavad pehmete ja sametiste tanniinide teket ning tagavad veinide teatava peenuse ja särava värvuse.

Alimani kommuun, mis hõlmab Alimani, Dunăreni, Vlahii ja Floriile haldusüksusi, asub Constanța maakonna edelaosas (44° 15′ põhjalaiust ja 27°40′ idapikkust) ning see piirneb kirdes Rasova kommuuniga (14 km), mis asub kaitstud päritolunimetusega „Murfatlar“ hõlmatud määratletud piirkonnas, lõunas Ion Corvini kommuuniga, idas Adamclisi kommuuniga ja läänes Doonauga.

Mullastiku- ja kliimatingimused, piki Doonaud puhuv briis, liivane pinnas, päikesekiirgus (2 000–2 100 tundi) ja ere päikesevalgus, mis on orgaaniliste ainete sünteesi peamine allikas, tagavad viinamarjade ja seega ka viinamarjavirde suure suhkrusisalduse, mis võimaldab toota värske lõhnaga struktureeritud veine, millel on lillede (põllulilled) või puuviljade (küpse puuvili, tsitrusviljad) nüanssidega ümarad ja sametised taimsed lõhnavarjundid.

Muudetud on tootespetsifikaadi III peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Murfatlar“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1 Vein

5 Kvaliteetvahuvein

6 Aromaatne kvaliteetvahuvein

8 Poolvahuvein

3.1. *Koondnomenklatuuri koodid*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Analüütilised ja organoleptilised omadused – valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Murfatlar“ hõlmatud vaiksed veinid on täidlased ja pehmed. Aromaatsetest ja poolaromaatsetest valgetest viinamarjasortidest saadud veinidel on viinamarjasordile iseloomulikud omadused, punased veinid sisaldavad sametisi tanniine, mis toovad esile neile sortidele iseloomuliku kuivuse ja parkivuse. Neid veine valmistatakse paljude sortide (kollaste või punaste) küpsetest, tiheda viljalihaga viinamarjadest, mis annavad veinile õlisuse, hästi integreeritud happesuse ja naturaalse alkoholisisalduse ning maheda ja kerge maitse. Valgete vaiksete veinide värvus ulatub kollakasrohelisest kuldkollaseni, nende lõhnas on eksootiliste puuviljade, tsitrusviljade, viinapuuõite, heina, jasmiini ja akaatsia lõhnanoote. Tegemist on värskete, puuviljaste ja sametiste veinidega, laagerdumisel omandavad mõnest sordist valmistatud veinid tervikliku lõhnabuketi. Vaiksete roosade veinide värvus on suurema või väiksema intensiivsusega kahvaturoosa, neile on iseloomulikud eksootiliste puuviljade ja tsitrustaimede lõhnanoodid, nad on värsked ja toniseerivad, nende maitse on tasakaalustatud ja järelmaitse on puuviljane.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350.

2. *Punaste veinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Vaiksed punased veinid on sametised, terviklikud, nende värvus ulatub rubiinpunasest intensiivse punaseni. Nende veinide lõhnas on tunda punaseid küpseid puuvilju, kuivatatud ploomi, musti metsamarju, nende maitse on terviklik, rikkalik, veini happesus ja tanniinide sisaldus on tasakaalustatud. Laagerdudes omandavad veinid vürtside ja šokolaadi lõhnanüansse.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200.

3. *Analüütilised ja organoleptilised omadused – jäävein*

LÜHIKIRJELDUS

Valge jäävein on selge, kristalselt sädelev, kuldkollase värvusega, seda iseloomustab värske valge viljalihaga üleküpsenud ja mahlaste puuviljade lõhn ning kreemjas apelsini-, aprikoosi-, suhkrustatud eksootiliste puuviljade ja ananassimaitse. Roosa jäävein on selge, kristalselt sädelev, roosa värvusega, seda iseloomustab värske maasika ja keedetud murakate lõhn ning kreemjas maitse. Punane jäävein on selge, kristalselt sädelev, purpurpunase värvusega, seda iseloomustab küpsenud metsamarjade lõhn ning täidlane kreemjas maitse.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 350.

4. *Analüütilised ja organoleptilised omadused – kvaliteetvahuveinid*

LÜHIKIRJELDUS

Kvaliteetvahuveinid eristuvad elegantsuse, värskuse ja puuviljasuse poolest. Üheksa kuud settel laagerdunud kvaliteetvahuveinidel on pagaripärmi ja leivakooriku käärimise lõhn ning üle üheksa kuu settel laagerdunud kvaliteetvahuveinidel on magusaid pagaritooteid ja nupsusaia meenutavad noodid, mida võimendavad peened ja püsivad mullid. Valged veinid on õlgkollased või rohekaskollased, roosad on kahvaturoosad või lõheroosat tooni ning punaste värvus ulatub rubiinpunaseni. Maitse on puuviljane, sametine, ümar, tunda on spetsiifilise maitsega küpsete puuviljade magusaid noote. Need veinid on harmoonilise struktuuri ja pika järelmaitsega, pakkudes värskuse ja küpsuse täiuslikku tasakaalu.

Valgetel kvaliteetvahuveinidel on tsitrusviljade ja värskete suveviljade lõhnabukett, selles on tunda mahedas päikesepaistes küpsenud virsikuid, õunu ja rohelisi pirne.

Roosa kvaliteetvahuveini lõhn on looduslik segu õitest, akaatsia ja mee lillearoomidest ning metsamarjadest, sõstardest ja metsmaasikatest.

Punaste kvaliteetvahuveinide ahvatlevas lõhnabuketis on ühendatud punaste ja mustade puuviljade, maasikate, põldmurakate, sõstarde, kirsside ja kuivatatud ploomide noodid, mida õrnalt täiendavad pehmed, sametised tanniinid.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,5 baari

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,00.

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185.

5. *Aromaatsete kvaliteetvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Aromaatsed kvaliteetvahuveinid on terviklikud ja väljendusrikkad, puuvilja- (tsitrus, pirn ja nektariin) ja lillenootidega (apelsini-, kirsi- ja akaatsiaõied, mesi, leedriõied ja roosi kroonlehed). Nende värvus ulatub rohekate varjunditega erekollasest kuni kuldkollase ja viinamarjasordi „Traminer roz“ puhul isegi roosani. Tsitruseviljade ja suviste puuviljade (virsikud, õunad ja rohelised pirnid) lõhn on ühendatud peente ürtide ning autolüüsitud pärmi, leivakooriku ja juuretise nootidega. Konsistents ja püsivad mullid annavad neile veinidele isiku- ja eripära.

Viinamarjasordist „Traminer roz“ valmistatud aromaatsest kvaliteetvahuveinist õhkub akaatsia, roosi ja leedriõite peent lõhna ning selle maitse on eksimatult äratuntav, puuviljane ja äärmiselt pehme, delikaatsete roosimoosi ja jasmiininootidega.

Sordist „Muscat Ottonel“ valmistatud aromaatne kvaliteetvahuvein on lillede, meekärje, kirsi- ja apelsiniõite ning küpsete pirnide lõhnaga, värske maitse ja kreemja tekstuuri ning tsitrusviljade (pomelo ja apelsin) nootidega. Veinil on peened ja elegantsed mullid ning selle kihisev järelmaitse rõhutab lille- ja puuviljanoote.

Sordist „Tămâioasa Românească“ valmistatud aromaatne kvaliteetvahuvein on tugevalt kihisev, meeldiva pärmi-, akaatsiaõite, basiiliku- ja meelõhnaga. Sellel on terviklik ja külluslik pirni ja metsmaasika nootidega maitse ning pikk järelmaitse.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,0 baari

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 6,00.

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185.

6. *Analüütilised ja organoleptilised omadused – jäävein*

LÜHIKIRJELDUS

Poolvahuveinidel on viinamarjasordile iseloomulik aroom ja väga hea happesus. Veinid on kergelt kihisevad, mullide teke on aktiivne, lõhn on püsiv ning sellel on lillede (põllulilled, viinapuud, akaatsia) või puuviljade (rohelised õunad, pirnid, virsikud, melonid, kirsid, maasikad, vaarikad) nüansid; punastel ja roosadel poolvahuveinidel on metsamarjade (mustikad, vaarikad, põldmarjad), ploomide ja kirsside aroom. Väikesed, sametised ja püsivad mullid tugevdavad veini värsket naturaalset iseloomu.

Maitse on kreemjas ja hõrk, kuid samal ajal värske, ning veinil on krõbeda leivakooriku või magusate pagaritoodete järelmaitse. Valgetest viinamarjasortidest valmistatud poolvahuveinid võivad olla kuldkollased või rohekaskollased ning punastest viinamarjasortidest valmistatud poolvahuveinid lõheroosad või purpurpunased. Neid poolvahuveine võib valmistada nii ühe sordi viinamarjadest kui ka viinamarjasortide segust.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: minimaalselt 1,0 bar ja maksimaalselt 2,5 bar.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 7,00.

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 235.

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistustavad

Konkreetne veinivalmistustava

Valge veini valmistamine punastest viinamarjasortidest

Tootmistehnoloogia mitmekesistamine: valge veini valmistamine punastest viinamarjadest, mille tulemusena saadakse vein nimetusega „blanc de noirs“. Tegemist on tehnoloogiaga, mis võimaldab valmistada valget veini punastest viinamarjadest ning tuua esile kõik punaste viinamarjasortide võimalused. Saadud vein on täidlane, seda iseloomustab peenekoeline, kergelt taimse varjundiga ja elegantne maitse, milles on tunda lillede ja puuviljade noote. Happesus toob esile nende veinide värskuse ja mineraalsed nüansid muudavad buketi terviklikumaks.

Valged vaiksed veinid, mis on saadud viinamarjakestade virdes leotamise abil – roosa vein valgetest viinamarjadest

Viinamarjasortidest „Pinot Gris“ ja „Traminer Roz“, mille viljad on sordi „Pinot Gris“ puhul lillakasroosa, purpurhalli ja sinakashalli värvusega ning sordi „Traminer Roz“ puhul pärlroosa ja hallikasroosa värvusega, saadakse sädelevaid vaikseid veine, mille värvus ulatub kollakasvalgest ja õlgkollasest roosani.

Vaikne oranž vein valgetest viinamarjadest – veinil on omapärane kollasest kuni merevaigukollaseni ulatuv värvus, terviklik struktuur ning värske ja väljendusrikas lõhna- ja maitsebukett, milles on tunda pähkli, mee ja meekärje noote, veini tanniinisisaldus on märkimisväärselt suurem kui vaiksete valgete veinide puhul.

Nende veinide valmistamise meetod erineb tavapärasest vaikse valge veini valmistamise meetodist selle poolest, et viinamarjakesti leotatakse valgetest viinamarjadest saadud veinivirdes, kusjuures leotamise aeg sõltub sellest, kui intensiivse värvusega veini veinivalmistaja soovib saada.

2. Veinivalmistustavad

Konkreetne veinivalmistustava

Jäävein

Piirkonna mulla- ja ilmastikutingimused (suur päikesekiirguse hulk, päevase ja öise temperatuuri erinevused, hilised udud, suur õhuniiskus) toovad kaasa viinamarjade suure suhkrusisalduse ja isegi üleküpsemise ning on jääveini valmistamiseks optimaalsed. Veini näol on tegemist rikastamata tootega, mida valmistatakse puhastest, haigusvabadest ja väärishallituseta viljadest, mis jäetakse mõne koristuseelse päeva jooksul miinuskraadide kätte ja koristatakse alles novembri-detsembrikuu lõpus.

Kui ilmastikutingimused ei võimalda lasta viinamarjadel enne koristamist loomulikult külmuda, ilma et marjadel hakkaksid arenema hallitusseened, võib need viinamarjad korjata käsitsi kastidesse ja hoida miinuskraadide juures külmladudes.

Viinamarjasordid „Chardonnay“, „Pinot Gris“, „Riesling Italian“, „Muscat Ottonel“, „Tămâioasă Românească“ ja „Traminer Roz“ ning punased viinamarjad „Pinot Noir“, mida soovitatakse kasutada kaitstud päritolunimetusega veinide „Murfatlar“ valmistamiseks nende suure suhkrusisalduse ja lõhnaprofiili tõttu, sobivad ka jääveini valmistamiseks.

Viinamarjade viinamarjaistanduses loomuliku kuivamise, külmumise ja ülessulamise tõttu või samade protsesside tehislikul teostamisel külmladudes eraldub marjadest vett ja suhkrute kontsentratsioon tõuseb. Külmumise ja ülessulamise tulemusel omandavad viinamarjad õuna, aprikoosi, mango, tsitrusviljade, viigimarja, vaarika ja metsmaasika lõhnanüansid ning muutuvad magusamaks; need maitseomadused säilivad ka juhul, kui viinamarju pressitakse külmununa.

3. Veinivalmistustavad

Konkreetne veinivalmistustava

Kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade tehnoloogiline küpsus on saavutatud, kui neil on kvaliteetvahuveinide värskuse ja stabiilsuse eelduseks olev suur üldhappesus ja minimaalne suhkrusisaldus on 160 g/l.

Aromaatsete kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade küpsus on saavutatud, kui nende minimaalne suhkrusisaldus on 170 g/l.

Poolvahuveinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade küpsust hinnatakse suhkrusisalduse põhjal, mis peab olema vähemalt 153 g/l.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Koristamine täisküpsuses – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Fetească regală“, „Fetească albă“

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Koristamine täisküpsuses – „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Traminer roz“

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Koristamine täisküpsuses – „Muscat Ottonel“, „Pinot noir“, „Syrah“, „Burgund mare“

14 300 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Koristamine täisküpsuses – „Chardonnay“, „Pinot gris“

13 600 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Koristamine täisküpsuses – „Cabernet Sauvignon“

12 900 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Koristamine täisküpsuses – „Mamaia“

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. Jäävein

6 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. Koristamine täisküpsuses – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Fetească regală“, „Fetească albă“

105 hektoliitrit hektari kohta

9. Koristamine täisküpsuses – „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Traminer roz“

105 hektoliitrit hektari kohta

10. Koristamine täisküpsuses – „Merlot“, „Fetească neagră“

105 hektoliitrit hektari kohta

11. Koristamine täisküpsuses – „Muscat Ottonel“, „Pinot noir“, „Syrah“, „Burgund mare“

100 hektoliitrit hektari kohta

12. Koristamine täisküpsuses – „Chardonnay“, „Pinot gris“

95 hektoliitrit hektari kohta

13. Koristamine täisküpsuses – „Cabernet Sauvignon“

90 hektoliitrit hektari kohta

14. Koristamine täisküpsuses – „Mamaia“

84 hektoliitrit hektari kohta

15. Jäävein

18 hektoliitrit hektari kohta

16. Kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein, poolvahuvein

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

17. Kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein, poolvahuvein

105 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega „Murfatlar“ veinide tootmise määratletud piirkond hõlmab järgmisi Constanța maakonna haldusüksusi.

Kontrollitud päritolunimetus „MURFATLAR“

— Murfatlari linn – Murfatlari linnastu, Siminoci küla;

— Valu lui Traiani kommuun, sealhulgas Valu lui Traiani küla;

— Poarta Albă kommuun – Poarta Albă ja Nazarcea külad;

— Ovidiu linn – Ovidiu linnastu, Poiana küla;

— Ciocârlia kommuun – Ciocârlia küla

— Cobadini kommuun – Viișoara küla.

— Päritolu allnimetus „MEDGIDIA“, mis võib olla lisatud kontrollitud päritolunimetusele „MURFATLAR“:

— Medgidia linn – Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilori asulad;

— Castelu kommuun – Castelu ja Nisipari külad;

— Cuza Vodă kommuun, sealhulgas Cuza Vodă küla;

— Siliştea kommuun – Siliştea küla;

— Tortomani kommuun – Tortomani küla;

— Peștera kommuun – Peștera ja Ivrinezu Mici külad;

— Mircea Vodă kommuun – Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu ja Gherghina külad;

— Saligny kommuun – Saligny ja Ștefan Cel Mare külad.

Päritolu allnimetus „CERNAVODĂ“, mis võib olla lisatud kontrollitud päritolunimetusele „MURFATLAR“:

— Cernavodă linn – Cernavodă kommuun;

— Seimeni kommuun – Seimeni ja Seimenii Mici külad;

— Rasova kommuun – Rasova ja Cochirleni külad;

— Alimani kommuun – Alimani, Dunăreni, Vlahii ja Floriile külad.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Colonne B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, 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 italien 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 – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Murfatlari piirkond asub Lõuna-Dobrudža platool mõlemal pool Carasu orgu ja paralleeli 44° 15’ põhjalaiust. Geograafiliselt asub Murfatlari määratletud geograafiline piirkond Rumeenia kaguosas, Doonau jõe ja Musta mere vahel, Dobrudža platoo keskel.

Piirkonnas on palju päikesekiirgust ja -soojust, samal ajal kui keskmine sademete hulk on riigi väikseim. Pinnas koosneb peamiselt molluskite kodadest moodustunud lubjakivist, on suure kaltsiumkarbonaadi sisaldusega ja mõjutab oluliselt veinide kvaliteeti.

Kõik looduskeskkonna eripärad, eeskätt mullastiku- ja päikesesoojusega seotud tingimused, on eriti soodsad viinamarjade kasvatamiseks ja kvaliteetveini tootmiseks. Õhuniiskuse vähesust saab kompenseerida hästi kavandatud kastmissüsteemiga.

Geoloogiline aluspind koosneb lössist ja lössisetetest, mis katavad Lõuna-Dobrudža platoo mesosoikumi ja tertsiaari lubjakivi ja lubjakiviseguse liivakivi kihte, ning deluviaalsest ja kolluviaalsest materjalist.

Tasandikulis-struktuursed pinnavormid, mille absoluutne kõrgus merepinnast on 100–130 meetrit ja mis koosnevad peamiselt eelkambriumist pärineval aluspõhjal paiknevast ja 400 meetrit paksu kvaternaari lössikihiga kaetud kriidi- ja sarmaadi ajastu lubjakivist, mida liigendavad suure kaldega (15–30°) kulumisastangu nõlvadega (asümmeetrilise Carasu oru vasak nõlv) või kanjoni tüüpi suhteliselt sümmeetrilised orud, mida kaldest tingitud erosioon on märkimisväärselt mõjutanud ja mida on lokaalselt stabiliseeritud mullatööde või muude erosiooni pidurdavate meetmete abil, on leidnud põllumajanduslikku kasutust (eelkõige viinamarjakasvatuse näol).

Kliima on kontinentaalne. Suved on väga kuumad ja kuivad, talved mahedad, kevad on varajane ja sügis hiline – viinamarjade küpsemiseks ja üleküpsemiseks valitsevad seega ideaalsed tingimused. Päikesesoojuse hulk on üks Rumeenia suuremaid – 130 kcal/cm2, päikesepaistet on 2 220–2 300 tundi ja plusskraade koguneb 4 200 °C/aastas.

Viinamarjakasvatusala ida-läänesuunaliselt läbiv Doonau-Musta mere kanal mõjutab kohalikku ilmastikku, peegeldades päikesevalgust ja kandes ümbritsevatele aladele üle soojusinertsi. Doonau – Musta mere kanali nõlvad ning maa- ja veepinna temperatuuri erinevus põhjustavad õhuliikumisi, mis kattuvad Dobrudža keskosast puhuvate tuultega. Aasta keskmine päevane temperatuur on talvel 0 °C lähedal ja suvel ligikaudu 28 °C.

Mullad koosnevad valdavalt lössi aluskihil paiknevast mustmullalaadsest aktiivsest kihist (karbonaate sisaldavad mustmullad, tüüpilised mustmullad), tavalisest ja kivimirohkest kamarkarbonaatmullast ning nõlvadel asuvatest vähearenenud muldadest ja erodeeritud muldadest, mis on loodusliku või inimtegevusega seotud mõju tõttu tugevalt degradeerunud.

8.2. *Tootega seotud andmed*

Olenevalt viinamarjasordist, veiniaasta konkreetsetest tingimustest ja saagikoristuse ajast võivad kaitstud päritolunimetusega „Murfatlar“ hõlmatud veinid olla kuivad kuni magusad, mis annab tunnistust veinitootmise kvalitatiivsest mitmekesisusest. Kontrollitud päritolunimetusega „Murfatlar“ vein võib olla valge, punane või roosa.

Valged veinid on selged ja säravad, nende värvus ulatub kollakasrohelisest kuldkollaseni. Nende veinide maitse on sametine ja lõhnabukett on tüüpiline veini valmistamiseks kasutatud viinamarjasortidele.

Punased veinid on selged ja säravad, nende värvus ulatub rubiinpunasest intensiivse purpurpunaseni. Need täidlased veinid, mille lõhnabukett on tüüpiline veini valmistamiseks kasutatud viinamarjasortidele. Sõltuvalt viinamarjade suhkrusisaldusest nende koristamise ajal võib saadud veini märgistusel kasutada seadusega lubatud traditsioonilisi märkeid (cules la maturitate deplină, cules târziu, cules la înobilarea boabelor).

Kaitstud päritolunimetusega „Murfatlar“ veinide eripära tuleneb veini tootmiseks kasutatava veinivirde omadustest. Need omadused on seotud viinamarjasortidega, millele tulevad kasuks rohke päikepaiste, riigi üks suurimaid päikesesoojuse hulki ja vähene sademete hulk. Need tegurid soodustavad viinamarjade paremat küpsemist ja võimaldavad saada kõrge suhkrusisaldusega veinivirde. Piirkonnas on tunda mere mõju. See on eriti kasulik sügisel, sest meri toimib temperatuuriregulaatorina. Cernavodă piirkonnas, eelkõige jõega piirnevates viinamarjaistandustes, avaldab mõju ka Doonau. Oluline veini kvaliteeti mõjutav tegur on ka suure kaltsiumkarbonaadi sisaldusega muld.

Kvaliteetvahuveinid ja aromaatsed kvaliteetvahuveinid on kontsentreeritud maitsega, tasakaalustatud struktuuriga ja selge isikupäraga, ning neile on iseloomulik akaatsiaõite ja mee lõhn ning puu- ja tsitrusviljade maitse.

Kliima mõju veinitootmisele (tugev kontrast talve ja suve vahel, väga kuumad suved, pikad sügised, harvad ja ebaühtlaselt jaotunud sademed) annab happesuse, alkoholi- ja suhkrusisalduse täiusliku tasakaaluga poolvahuveinidele kasutatud viinamarjasordile iseloomuliku lõhna. Veinid on kergelt kihisevad, mullide teke on aktiivne, lõhn on püsiv ning sellel on lillede (põllulilled, viinapuud, akaatsia) või puuviljade (rohelised õunad, pirnid, virsikud, melonid, kirsid, maasikad, vaarikad) nüansid. Roosadel ja punastel poolvahuveinidel on metsamarjade (mustikad, vaarikad, põldmarjad), ploomide ja kirsside aroom.

Väikesed, sametised ja püsivad mullid tugevdavad veini värsket naturaalset iseloomu.

8.3. *Põhjuslik seos*

Valgete ja roosade veinide värskus ja täidlane puuviljane lõhn ning punaste veinide mahedad tanniinid ja täidlane sametine lõhn saavutatakse ilmastikutegurite (värskus ja küpsemine), mulla eripärade (lössi aluskihil paiknevad karbonaatsed mustmullad ja tüüpilised mustmullad, mis tagavad eri toitainete hea tasakaalu), viljelusega seotud tegurite (viinamarjasortide valik, viinapuude istutustihedus, lehestiku piiramine, saagikoristust puudutavad otsused), veinivalmistustavade ja veinivalmistaja oskuste koosmõjul.

Kuiv mullastik, mida mõjutab piirkonna mitmes kohas nähtav lubjakivist aluskiht, tugevalt kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad väga soe suvi, pikk sügis, vähesed ja aasta peale ebaühtlaselt jagunevad sademed (kevadel ja sügisel on sajuhooajad hilised) ning eelkõige rohke päikesekiirgus, mis pakub valgust ja soojust, muudavad selle piirkonna ideaalseks veinide tootmiseks kasutatavate väärisviinamarjasortide kasvatamiseks; teatud aastatel võimaldavad need tegurid viinamarjadel üle küpseda ning välja areneda väärishallitusseenel *Botrytis cinerea varietatea nobilis*, koondades mulla, vee ja päikese mõju sellesse merevaigu või rubiinivärvusega jooki, mis saab nautida kogu inimkond.

Viinamarjaistandused asuvad 50–80 meetri kõrgusel merepinnast. Piirkonna aastane temperatuuride summa on 4 200 °C, sealhulgas viinapuude kasvuperioodil 3 500 °C.

Murfatlari viinamarjakasvatuskeskuse erilist kuivust, mida iseloomustab aastane sademete hulk 450 mm, millest vaid vaevalt pool langeb kasvuperioodile, võimendavad sagedased, peaaegu igapäevased tuuled.

Piirkonnale tüüpilisel maal kasvatatud valgetest viinamarjasortidest saadakse veine, mida iseloomustab väga hea happesus ja puuviljalõhn, millele on omased tsitrusviljade värskus ja lillenoodid, ning punaste viinamarjasortide ja mullatüübi koostoimel saadakse punaste marjade (vaarikad ja küpsed maasikad) ja tugeva muskuselõhnaga veine, millel on mee- ja traditsioonilise moosi (aprikoos ja küdoonia) noodid ning kerge tanniinide maitse.

Lubjakivil lasuvad rikkalikult süsinikuühendeid sisaldavad keskmise lõimisega mustmullad, mille huumusesisaldus on 1,8–3 %, võimaldavad valmistada tasakaalustatud struktuuriga ja isikupäraseid ekstraktiivseid kvaliteetvahuveine ning aromaatseid kvaliteetvahuveine, millele on iseloomulik akaatsiaõite ja meelõhn ning puu- ja tsitrusviljade maitse.

Kliima mõju veinitootmisele (tugev kontrast talve ja suve vahel, väga kuumad suved, pikad sügised, harvad ja ebaühtlaselt jaotunud sademed) annab happesuse, alkoholi- ja suhkrusisalduse täiusliku tasakaaluga poolvahuveinidele kasutatud viinamarjasordile iseloomuliku lõhna. Lõhnas on tunda puuvilju (eksootilised puuviljad) ja õisi (viinapuu- ja akaatsiaõied). Roosad/punased poolvahuveinid on metsamarjade (mustikad, vaarikad, põldmurakad), ploomi- ja kirsilõhnaga.

8.4. *Asjakohased inimtegurid*

Kuulus Rooma luuletaja Ovidius, kes elas pagenduses Toma linnas, on jätnud kirjaliku tunnistuse kõnealuse veini valmistamise kohta. Ka keskajal olid viinamarjaistandused Rumeenia aladel oluliseks ja hindamatuks jõukuse allikaks ning sealseid viinamarjakasvatajaid ja veinivalmistajaid peeti põllumeeste kõrgema klassi esindajateks. Seetõttu pöörasid ka kõrgklassi esindajad viinamarjaistandustele ja veinivalmistamisele erilist tähelepanu ning karistasid neid viinamarjakasvatajaid, kes jätsid oma istandused hooletusse.

Pärast esimest maailmasõda taastati maanteed kogu Rumeenias, kuid eelkõige laastatud Dobrudžas, kus sõja jäljed on nähtavad veel tänapäevalgi. Korda tehti ka Rooma ajast pärinev tee, mis ühendab Toma linna (praegune Constanța) Tropaeum Traianiga (Adamclisi). Uus tee võimaldas Caceamaci küla elanikel asuda elama 2 km võrra ida suunas, mõlemale poole Rooma ajast pärinevat teed. Teatud ajal oli küla tuntud kui Satul dintre Vii (küla keset viinapuid), millest tuleneb ka küla uus nimi Viișoara, mis osutab külaelanike peamiseks tegevusalaks olevale viinapuude kasvatamisele.

Murfatlari piirkonnas hakati 1907. aastal kahe Rumeenia viinamarjakasvataja, Gheorghe Nicoleanu ja Vasile Brezeanu algatusel katseliselt kasvatama selliseid viinamarjasorte nagu „Chardonnay“, „Pinot Gris“, „Pinot Noir“ ja „Muscat Ottonel“.

Lisaks sellele istutati viinamarjaistandustesse hiljem ka põlissorte, kui teadlased olid katseinstituutides aretanud Rumeenia sortide, nagu „Feteasc㠄 regală“ ja „Feteasc㠄 neagră“ pookokstest tugevad ja suure kvaliteedipotentsiaaliga hübriidsordid. Tänu vähestele sademetele ja päikeselistele päevadele on selles piirkonnas nende sortide arenguks optimaalsed tingimused, mis tagab suurema suhkrusisalduse ja soodustab suurepärase aroomi teket. Murfatlari piirkonna viinamarjakasvatuse uurimis- ja arendusjaama asutamine 1927. aastal võimaldas märkimisväärselt laiendada viinamarjasortide valikut: „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“, „Traminer Rose“, „Riesling Italian“, „Cabernet Sauvignon“ ja „Merlot“.

Kvaliteetse veini saamiseks valitakse KPN veini „Murfatlar“ piirkonnas kasutatavaid viinamarjasorte hoolikalt, rakendatavad viljelustavad võimaldavad maksimaalselt ära kasutada rohket päikesekiirgust, eelkõige tänu viinamarjakobarate harvendamisele, samuti pööratakse suurt tähelepanu viinamarjakoristuse kvaliteetsele korraldamisele, selle käigus kontrollitakse suhkrusisaldust, happesust ning lõhnaomadusi. Veinivalmistustavad, veinivalmistajate oskusteave, pinnas ja kliima võimaldavad toota hõlpsasti äratuntavaid kvaliteetseid, täidlaseid ja puuviljaseid veine, eelkõige valgeid veine, millel on küpsete puuviljade ja värskete tsitrusviljade lõhn, kahvaturoosa värvusega roosasid veine ja mahedate tanniinidega punaseid veine.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Turustustingimused

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusele „Murfatlar“ võib tootjate huvidest lähtuvalt lisada ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimedest (see on kaitstud päritolunimetuse piirkonnast väiksema geograafilise allüksuse nimi):

a) kontrollitud päritolunimetuse „Murfatlar“ puhul: BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) päritolu allnimetuse „Medgidia“ puhul: VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) päritolu allnimetuse „Cernavodă“ puhul: DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

Selle põhjuseks on asjaolu, et vastavalt veinisektorit käsitlevatele kehtivatele riigisisestele õigusaktidele võib veini märgistusel vabatahtliku tähisena kasutada ka kaitstud päritolunimetuse määratletud piirkonnast kitsama geograafilise allüksuse nime.

Link tootespetsifikaadile

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