C/2025/1479

6.3.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1479)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 10.12.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Rajatun maantieteellisen alueen laajentaminen

Tuote-eritelmää on muutettu laajentamalla suojatulla alkuperänimityksellä Murfatlar varustettujen viinien rajattu tuotantoalue kattamaan Alimanin kunta ja siihen kuuluvat kylät Aliman, Dunăreni, Vlahii ja Floriile. Kunta sijaitsee Constanţan läänissä, ja se on sisällytetty rajattuun maantieteelliseen alueeseen, jossa tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viiniluokkien valmistus on sallittua.

Eteläisessä Dobrogeassa Cobadinin tasangon länsiosassa sijaitseva Alimanin kunta on maantieteellinen alue, jolla punaiset rypälelajikkeet tuottavat korkealaatuisia viinejä, joilla on laaja kirjo tuoksuominaisuuksia, kiehtova väri-intensiteetti, ilmeikkyyttä ja miedot, samettiset tanniinit, jotka johtuvat runsaasti kalkkikiveä sisältävästä rendzina- ja mustamulta-tyyppisestä maaperästä joka jatkuu Cernavodăn, Rasovan ja Seimenin alueilta ja antaa viineille houkuttelevaa hienostuneisuutta ja kirkkaan värin.

Alimanin kunta, johon kuuluvat kylät Aliman, Dunăreni, Vlahii ja Floriile, sijaitsee Constanţan läänin lounaisosassa (koordinaatit ovat 44° 15′ pohjoista leveyttä ja 27° 40′ itäistä pituutta), ja sen naapureina ovat koillisessa Rasovan kunta (14 km), joka sijaitsee tarkistetun alkuperänimityksen Murfatlar rajatulla alueella; etelässä Ion Corvinin kunta; idässä Adamclisin kunta ja lännessä Tonava.

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteet sekä Tonavalta puhaltava tuulenvire, hiekkapitoinen maaperä, auringonpaiste (noin 2 100–2 100 tuntia) ja valoenergia (orgaanisten yhdisteiden synteesin tärkein lähde) johtavat rypäleiden ja siten niiden puristemehun suureen sokeripitoisuuteen ja tuottavat täyteläisiä ja raikkaita viinejä, joissa on pyöreitä ja samettisia kasviperäisiä vivahteita ja joiden aromissa on kukkaisuutta (niittykukkia) tai hedelmäisyyttä (kypsiä marjoja ja sitrushedelmiä).

Muutos koskee tuote-eritelmän III lukua ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Murfatlar

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

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

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hiilihapottomat Murfatlar-viinit ovat täyteläisiä ja kermaisia. Aromaattisista ja puoliaromaattisista valkoisista rypälelajikkeista saatavilla viineillä on korostuneita lajikekohtaisia ominaisuuksia, ja punaisista lajikkeista saatavissa viineissä puolestaan on samettisia tanniineja, jotka lieventävät lajikkeille ominaista karvautta ja kireyttä. Viineissä on runsaasti kypsien (keltaisten tai punaisten) hedelmien ja marjojen aromeja. Ne ovat tiheitä ja lihaisia, erittäin vivahteikkaita, ja niissä on tasalaatuinen happoisuus ja glyserolipitoisuus, mikä antaa viinille lievästi makean sävyn. Hiilihapottomien valkoviinien väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta kullankeltaiseen. Niiden tuoksussa on eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien aromeja sekä viiniköynnöksen kukan, juuri leikatun heinän, jasmiinin ja akaasian kukkaisia vivahteita. Viinien maku on raikas, hedelmäinen ja samettinen, ja ikääntyessä joidenkin lajikkeiden aromi muuntuu monivivahteiseksi bukeeksi. Hiilihapottomat roseeviinit ovat väriltään (hillityn tai voimakkaan) vaaleanpunaisia, ja niissä on eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien aromeja. Viinien maku on raikas, virkistävä ja tasapainoinen, ja jälkimaku on hedelmäinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 350

2. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hiilihapottomat punaviinit ovat samettisia ja moniulotteisia, ja niiden väri vaihtelee rubiininpunaisesta kirkkaanpunaiseen. Tunnistettavia aromeja ovat kypsät punaiset hedelmät, luumu ja mustat metsämarjat. Maku on täyteläinen ja runsas, ja hapokkuus ja tanniinit ovat tasalaatuisia. Ikääntyessään viinien tuoksu saa mausteiden ja suklaan vivahteita.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 200

3. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – jääviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoinen jääviini on kuulasta ja kristallinkirkasta sekä väriltään kullankeltaista. Sille on ominaista raikas ylikypsien ja mehevien valkomaltoisten hedelmien tuoksu sekä kermainen appelsiinin, aprikoosin, kandeerattujen eksoottisten hedelmien ja ananaksen maku. Roseejääviini on kuulasta ja kristallinkirkasta sekä väriltään vaaleanpunaista. Sille on ominaista raikas metsämansikan ja ylikypsien karhunvatukoiden tuoksu ja kermainen maku. Punainen jääviini on kuulasta ja kristallinkirkasta sekä väriltään malvanpunaista. Sille on ominaista kypsien metsämarjojen tuoksu ja täyteläisen kermainen maku.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 350

4. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviinit erottuvat muista viineistä hienostuneisuudellaan, raikkaudellaan ja hedelmäisyydellään. Viineissä, joita on pidetty sakan päällä 9 kuukautta, on leipurinhiivamaisia ja leivänkuorta muistuttavia käymisaromeja, kun taas yli 9 kuukautta sakan päällä pidetyissä viineissä on makeisiin leivonnaisiin ja briossiin vivahtavia aromeja, joita pienet ja pitkäkestoiset kuplat vahvistavat. Valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta vihertävänkeltaiseen, kun taas roseeviineissä on hennon vaaleanpunaisia tai lohenpunaisia sävyjä. Punaviinien väri vaihtelee punaisen eri sävyistä aina rubiininpunaiseen. Viineissä on tasapainoinen rakenne ja pitkä jälkimaku, ja raikkaus ja kypsyys ovat niissä täydellisessä tasapainossa. Valkoisten laatukuohuviinien bukeessa on sitrushedelmiä ja tuoreita kesähedelmiä.

Valkoisten laatukuohuviinien bukeessa on sitrushedelmiä ja tuoreita kesähedelmiä. Niissä on persikan, omenan ja vihreän päärynän aromeja, jotka ovat syntyneet viiniköynnöksille paistavan lempeän auringonpaisteen kypsyttäminä.

Roseelaatukuohuviinin tuoksu on luonnonläheinen sekoitus kukkien aromeja, kukkaisia akaasian ja hunajan vivahteita sekä metsämarjojen, herukoiden ja metsämansikan aromeja.

Punaisten laatukuohuviinien viehättävässä bukeessa yhdistyvät punaisten ja mustien hedelmien ja marjojen, kuten mansikan, karhunvatukan, herukoiden, kirsikan ja luumun, aromit, joita pehmeät ja samettiset tanniinit hienovaraisesti täydentävät.

Ylipaine 20 °C:ssa: vähintään 3,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10,00

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 185

5. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – aromaattiset laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aromaattiset kuohuviinit ovat moniulotteisia ja vivahteikkaita, ja niissä on havaittavissa niin hedelmäisiä vivahteita (sitrushedelmiä, päärynää ja nektariinia) kuin kukkaisia aromeja (appelsiininkukkaa, kirsikankukkaa, akaasiankukkia ja hunajaa, seljankukkaa ja ruusun terälehtiä). Viinien väri vaihtelee vihertäviä vivahteita sisältävästä kirkkaankeltaisesta kullankeltaiseen ja jopa vaaleanpunaiseen (Traminer Roz -rypäleistä valmistetut viinit). Sitrushedelmien ja kesän hedelmien, kuten persikan, omenan ja vihreän päärynän, aromit yhdistyvät yrttien sekä autolyysin läpikäyneen hiivan, leivänkuoren ja kohotusaineen vivahteisiin. Viinien rakenne ja pitkäkestoiset kuplat antavat niille luonnetta ja saavat ne erottumaan edukseen.

Traminer Roz -rypälelajikkeesta valmistetussa aromaattisessa laatukuohuviinissä on havaittavissa hienostunut akaasian, ruusun ja seljankukan tuoksu. Viinille ominainen maku on hedelmäinen ja erittäin pehmeä, hienoisesti ruusuhilloon ja jasmiiniin vivahtava.

Muscat Ottonel -rypälelajikkeesta valmistetun aromaattisen laatukuohuviinin tuoksussa on kukkien, hunajakennon, kirsikan- ja appelsiininkukkien ja kypsän päärynän aromeja. Viinin maku on raikas ja rakenteeltaan kermainen, ja siinä on sitruksisia pomelon ja appelsiinin vivahteita. Viinissä on pienet ja hienostuneet kuplat, ja loppuvaiheen kuohuvuus tuo paremmin esiin viinin kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Tămâioasa Românească -rypälelajikkeesta valmistettu aromaattinen laatukuohuviini on voimakkaan helmeilevää, ja tuoksussa on miellyttäviä hiivan, akaasiankukkien, basilikan ja hunajan aromeja. Viinin maku on moniulotteinen ja runsas, päärynään ja metsämansikkaan vivahtava, ja jälkimaku on pitkä.

Ylipaine 20 °C:ssa: vähintään 3,0 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6,00

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 185

6. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – helmeilevät viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevät viinit ovat uutteisia, ja niissä on erittäin hyvä hapokkuus. Viinit ovat kevyen poreilevia, ja kuplat ovat eloisia ja pitkäkestoisia. Tuoksussa on kukkaisia vivahteita (niittykukat, viiniköynnöksen kukat, akaasia) tai hedelmäisiä aromeja (vihreä omena, päärynä, persikka, meloni, kirsikka, mansikka, vadelma). Helmeilevissä roseee- ja punaviineissä on metsämarjojen (mustikka, vadelma ja karhunvatukka), luumun ja kirsikan aromeja. Viinien pienet, samettiset ja pitkäkestoiset kuplat lisäävät viinin raikasta ja luonnollista luonnetta.

Maku on kermainen ja maukas mutta samalla raikas, ja jälkimaku on rapeaan leivänkuoreen tai makeisiin leivonnaisiin vivahtava. Valkoisista rypälelajikkeista valmistetut viinit voivat olla väriltään kullan- tai vihertävänkeltaisia ja punaisista rypälelajikkeista valmistetut lohen- tai purppuranpunaisia. Viinit voidaan valmistaa yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta.

Ylipaine 20 °C:ssa: vähintään 1,0 baaria ja enintään 2,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 7,00

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoviinien valmistus punaisista rypälelajikkeista

Tekniikoita monipuolistamalla punaisista rypäleistä voidaan valmistaa niin kutsuttuja ”blanc de noir” -valkoviinejä. Kyseessä on menetelmä, jolla punaisista rypäleistä valmistetaan valkoviiniä ja joka hyödyntää punaisten rypälelajikkeiden mahdollisuuksia. Tuloksena on täyteläisiä viinejä, joille on tunnusomaista hieno, hieman vihertävä-sävytteinen ja tyylikäs maku, jossa on kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita. Viinien hapokkuus korostaa niiden raikkautta ja mineraalisuus lisää niiden moniulotteisuutta.

Maseroinnin avulla valmistetut hiilihapottomat valkoviinit; valkoisista rypäleistä valmistetut roseeviinit

Pinot Gris- ja Traminer Roz -rypäleistä, joiden kuori on malvanvärinen, malvanharmaa tai harmaansininen (Pinot Gris) ja helmiäisvaaleanpunainen tai harmahtavan vaaleanpunainen (Traminer Roz), saadaan hiilihapottomia viinejä, jotka ovat kristallinkirkkaita ja väriltään kellanvalkoisia, oljenkeltaisia tai vaaleanpunaisia. Viininvalmistaja voi valmistaa sekä hiilihapottomia valko- että roseeviinejä.

Valkoisista rypäleistä valmistetun hiilihapottoman oranssiviinin houkutteleva väri vaihtelee kellanoranssista meripihkan sävyyn. Rakenne on monivivahteinen ja aromaattinen bukee raikas ja vivahteikas, ja siinä on saksanpähkinän, hunajan ja hunajakennon sävyjä. Viinissä on paljon runsaammin tanniineja kuin hiilihapottomissa valkoviineissä.

Näiden viinien valmistustekniikka poikkeaa tavanomaisesta hiilihapottomien valkoviinien valmistukseen käytettävästä tekniikasta siten, että prosessissa valkoisten rypäleiden mehu maseroidaan niin, että rypäleiden kuoret ovat mukana mehussa. Maserointiaika riippuu siitä, kuinka intensiivisen värin viininvalmistaja haluaa.

2. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Jääviini

Alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet (runsas auringon säteily, yö- ja päivälämpötilojen väliset erot, myöhäiset sumut, suuri ilmankosteus) johtavat siihen, että rypäleisiin kertyy runsaasti sokeria ja ne voivat jopa ylikypsyä. Tällaiset rypäleet ovat ihanteellisia jääviinin valmistukseen. Viini valmistetaan ilman lisäaineita terveistä rypäleistä, joissa ei ole kasvisairauksia eikä jalohometta ja joiden annetaan jäätyä viiniköynnöksessä useiden päivien ajan, ennen kuin ne korjataan marraskuun lopussa tai joulukuussa.

Jos sääolosuhteet eivät mahdollista rypäleiden luonnollista jäätymistä viiniköynnöksessä ilman, että rypäleisiin kehittyy sieniä, ne voidaan korjata käsin sälelaatikoihin, minkä jälkeen niitä säilytetään alle 0 celsiusasteen lämpötilassa kylmäsäilytystiloissa.

Chardonnay-, Pinot Gris-, Riesling Italian-, Muscat Ottonel-, Tămâioasă Românească- ja Traminer Roz -rypäleet sekä punaiset Pinot Noir -rypäleet tunnetaan Murfatlar SAN -viinien tuotantoalueella korkeasta sokeripitoisuudestaan ja aromaattisesta profiilistaan. Tästä syystä niitä voidaan käyttää jääviinin valmistuksessa.

Kun rypäleet kuivataan, jäädytetään ja sulatetaan (luonnollisesti viiniköynnöksessä tai keinotekoisesti kylmäsäilytys-tiloissa), niistä poistuu vettä ja sokeripitoisuus kasvaa. Jäädyttämisen ja sulatuksen avulla rypäleet saavat omenan, aprikoosin, mangon, sitrushedelmien, viikunan, vadelman ja metsämansikan aromeja ja niiden makeus lisääntyy. Tämä makeus säilyy, jos rypäleet puristetaan niiden ollessa jäätyneitä.

3. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Laatukuohuviinien valmistukseen käytettävät rypäleet ovat teknisesti kypsiä, kun niiden kokonaishappopitoisuus on suuri ja sokeripitoisuus vähintään 160 g/l. Suuri happopitoisuus antaa kuohuviinille tarvittavan raikkauden ja stabiilisuuden.

Aromaattisten laatukuohuviinien valmistukseen käytettävät rypäleet ovat kypsiä, kun niiden sokeripitoisuus on vähintään 170 g/l.

Helmeilevien viinien rypäleiden kypsyys arvioidaan sokeripitoisuuden perusteella, ja sen on oltava vähintään 153 g/l.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Cabernet Sauvignon

12 900 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Mamaia

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. Jääviini

6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Merlot, Fetească neagră

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

11. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hehtolitraa hehtaaria kohden

12. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Chardonnay, Pinot gris

95 hehtolitraa hehtaaria kohden

13. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Cabernet Sauvignon

90 hehtolitraa hehtaaria kohden

14. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet – Mamaia

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

15. Jääviini

18 hehtolitraa hehtaaria kohden

16. Laatukuohuviinit, aromaattiset laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit

15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

17. Laatukuohuviinit, aromaattiset laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Murfatlar” suojattujen viiniluokkien rajattu valmistusalue muodostuu seuraavista Constanțan läänissä sijaitsevista paikkakunnista:

Tarkistettu alkuperänimitys ”Murfatlar”:

— Murfatlarin kaupunkikunta – Murfatlarin kaupunki, Siminocin kylä;

— Valu lui Traianin maaseutukunta, Valu lui Traianin kylä;

— Poarta Albăn maaseutukunta – Poarta Albăn ja Nazarcean kylät;

— Ovidiun kaupunkikunta – Ovidiun kaupunki, Poianan kylä;

— Ciocârlian maaseutukunta, Ciocârlian kylä;

— Cobadinin maaseutukunta – Viișoaran kylä.

— Alkuperänimityksen alanimitys ”Medgidia”, jota voidaan käyttää tarkistetun alkuperänimityksen ”Murfatlar” rinnalla:

— Medgidian suurkunta – Medgidian, Remus Opreanun ja Valea Dacilorin kunnat;

— Castelun maaseutukunta – Castelun ja Nisiparin kylät;

— Cuza Vodăn maaseutukunta, Cuza Vodăn kylä;

— Siliștean maaseutukunta, Siliștean kylä;

— Tortomanin maaseutukunta – Tortomanin kylä;

— Peșteran maaseutukunta – Peșteran ja Ivrinezu Micin kylät;

— Mircea Vodăn maaseutukunta – Mircea Vodăn, Satu Noun, Țibrinun ja Gherghinan kylät;

— Salignyn maaseutukunta – Salignyn ja Ștefan Cel Maren kylät.

Alkuperänimityksen alanimitys ”Cernavodă”, jota voidaan käyttää tarkistetun alkuperänimityksen ”Murfatlar” rinnalla:

— Cernavodăn kaupunkikunta – Cernavodăn kunta;

— Seimenin maaseutukunta – Seimenin ja Seimenii Micin kylät;

— Rasovan maaseutukunta – Rasovan ja Cochirlenin kylät;

— Alimanin maasetukunta – Alimanin, Dunărenin, Vlahiin ja Floriilen kylät.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet**

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Sarake 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, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot Centre, 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 Drăgășani

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen tiedot*

Murfatlarin alue sijaitsee eteläisen Dobrogean tasangolla Carasun laakson ja pohjoisen leveyspiirin 44°15’ molemmin puolin. Maantieteellisesti Murfatlarin rajattu alue sijaitsee Kaakkois-Romaniassa Tonavan ja Mustanmeren välissä Dobrogean tasangon keskiosassa.

Alue saa paljon auringonvaloa, sen heliotermiset resurssit ovat runsaat ja keskimääräinen sademäärä on maan alhaisin. Maaperä koostuu pääasiassa runsaasti kalsiumkarbonaattia sisältävästä kuorikalkkikivestä, ja se vaikuttaa merkittävästi viinien laatuun.

Kaikki luonnonympäristön olosuhteet, etenkin maaperä- ja heliotermiset olosuhteet, ovat erittäin suotuisat viininviljelyn ja laadukkaiden viinien valmistuksen kannalta. Kosteuden puute voidaan korjata hyvin suunnitellun kastelujärjestelmän avulla.

Geologinen alusta koostuu lössistä ja lössikerroksista, jotka peittävät eteläisen Dobrogean ylätasangon mesotsooiset ja tertiääriset kalkkikivi- ja kalkkipitoiset hiekkakivikerrokset, sekä diluviaalisista ja kolluviaalisista kerrostumista.

Pinnanmuodostus on rakenteeltaan tabulaarista, ja sen absoluuttinen korkeus on 100–130 metriä. Pinnanmuodot koostuvat pääasiassa prekambrisella perustalla lepäävästä liitu- ja sarmatiakauden kalkkikivestä, jonka päällä on 400 metriä paksu kvartäärikauden lössikerros. Kalkkikivialueita halkovat hyvin jyrkkärinteiset (15–30°) cuesta-tyyppiset laaksot (epäsymmetrisen Carasun laakson vasen rinne) ja suhteellisen symmetriset kanjonityyppiset laaksot, joihin rinnehuuhtoumaprosessit vaikuttavat voimakkaasti. Näitä prosesseja on paikallisesti torjuttu pengerryksillä ja muilla eroosiota torjuvilla ihmisen toimenpiteillä, joilla on pyritty kehittämään maataloutta (erityisesti viininviljelyä).

Alueella vallitsee mannerilmasto. Kesät ovat paahtavia ja kuivia, talvet leutoja, ja kevät tulee aikaisin ja syksy myöhään. Tämä on ihanteellista rypäleiden kypsymisen ja ylikypsymisen kannalta. Alueen helioterminen potentiaali on yksi Romanian suurimmista: auringon säteily on 130 kcal/cm^2, auringonpaistetta saadaan 2 220–2 300 tuntia vuodessa, ja plusasteisten lämpötilojen summa on 4 200 °C vuodessa.

Tonavan ja Mustanmeren välinen kanava, joka kulkee viininviljelyalueen läpi lännestä itään, vaikuttaa paikalliseen ilmastoon heijastamalla auringonvaloa ja välittämällä naapurialueille hitaasti siirtyvää lämpöä. Tonavan ja Mustanmeren välisen kanavan rinteet sekä maaperän ja vesimassan väliset lämpötilaerot aiheuttavat ilmavirtauksia, jotka ovat päällekkäisiä Dobrogean keskiosista tulevien tuulien kanssa. Päivittäiset ylimmät keskilämpötilat ovat noin 0 °C talvella ja noin 28 °C kesällä.

Alueelle ominainen maaperä on lössialustalla olevaa mustamultamaannosta aroilla (karbonaatteja sisältävää mustaamultaa, tyypillistä mustaamultaa), tyypillistä ja kallioista rendzina-maaperää sekä luonnollisesti tai ihmisten ja eläinten toiminnan vuoksi voimakkaasti kuluneiden rinteiden regosoleja ja erodisoleja.

8.2 *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Rypälelajikkeen, kunkin viljelyvuoden olosuhteiden ja rypäleiden korjuuajankohdan mukaan voidaan valmistaa erilaisia suojatun alkuperänimityksen ”Murfatlar” piiriin kuuluvia viinejä, jotka vaihtelevat kuivista makeisiin. Tämä kuvastaa viinintuotannon laadullista monimuotoisuutta. Tarkistetun alkuperänimityksen ”Murfatlar” viinit voivat olla valko-, puna- tai roseeviinejä.

Valkoviinit ovat kuultavia ja kirkkaita, ja niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta kullankeltaiseen. Viinien maku on samettinen ja bukee ominainen niille lajikkeille, joista ne on valmistettu.

Punaviinit ovat kuultavia ja kirkkaita, ja niiden väri vaihtelee rubiininpunaisesta voimakkaan purppuranpunaiseen. Viinien maku on täyteläinen ja bukee ominainen niille lajikkeille, joista ne on valmistettu. Sen mukaan, mikä rypäleiden sokeripitoisuus on korjuuajankohtana, viineissä voidaan käyttää lainsäädännössä sallittuja perinteisiä merkintöjä: *cules la maturitate deplină* (korjattu täysin kypsinä), *cules târziu* (korjattu myöhään), *cules la înobilarea boabelor* (korjattu kun rypäleissä on jalohometta).

Murfatlar SAN -viinien erityispiirteet johtuvat valmistuksessa käytetyn rypälemehun ominaisuuksista. Nämä ominaisuudet liittyvät viiniköynnöslajikkeisiin, jotka saavat paljon auringonpaistetta, sillä alueen heliotermiset resurssit kuuluvat Romanian suurimpiin ja sademäärät ovat vähäisiä. Nämä tekijät edistävät rypäleiden kypsymistä, ja tuloksena saadaan runsaasti sokeria sisältävää rypälemehua. Alueella tuntuu myös meren vaikutus. Merestä on hyötyä etenkin syksyisin, koska se toimii lämmönsäätelijänä. Lisäksi Tonava vaikuttaa Cernavodăssa ja etenkin sen ympäristön viiniviljelmillä. Myös runsaasti kalsiumkarbonaattia sisältävä maaperä on merkittävä viinien laatuun vaikuttava tekijä.

Laatukuohuviineissä ja aromaattisissa laatukuohuviineissä on tiivistynyt maku ja harmoninen rakenne. Selvän omaleimaisia viinejä luonnehtivat akaasiankukkien ja hunajan aromit sekä hedelmäinen ja sitrushedelmiin vivahtava maku.

Viininvalmistukseen vaikuttavat ilmastotekijät (selvä ero talven ja kesän välillä, hyvin kuumat kesät, pitkät syksyt, vähäiset ja epätasaisesti jakautuvat sateet) antavat helmeileville viineille rypälelajikkeen tyypillisiä aromeja, jotka yleensä ovat hedelmäisiä ja selvästi erottuvia. Viinien happo-, alkoholi- ja sokeripitoisuudet ovat täydellisesti tasapainossa. Viinit ovat kevyen poreilevia, ja kuplat ovat eloisia ja pitkäkestoisia. Tuoksussa on kukkaisia vivahteita (niittykukat, viiniköynnöksen kukat, akaasia) tai hedelmäisiä aromeja (vihreä omena, päärynä, persikka, meloni, kirsikka, mansikka, vadelma). Helmeilevissä rosee- ja punaviineissä on metsämarjojen (mustikka, vadelma ja karhunvatukka), luumun ja kirsikan aromeja.

Viinien pienet, samettiset ja pitkäkestoiset kuplat lisäävät viinin raikasta ja luonnollista luonnetta.

8.3 *Määrittävät tekijät*

Ilmasto (raikas ja kypsymistä edistävä), maaperä (karbonaatteja sisältävä mustamulta ja lössialustalla oleva tyypillinen mustamulta, joka takaa hyvän ravinnetasapainon), viljelykäytännöt (lajikkeiden valinta, viiniköynnösten istutustiheys, lehvistön hallinta, korjuuta koskevat päätökset), viininvalmistusmenetelmät ja viininvalmistajien osaaminen varmistavat yhdessä valko- ja roseeviinien raikkauden ja täyteläisen hedelmäisen bukeen sekä punaviinien pehmeät tanniinit ja täyteläisen samettisen bukeen.

Kuiva maaperä, jonka perustana oleva kalkkikivi on monin paikoin näkyvissä, sekä korostunut mannerilmasto, jossa kesät ovat kuivia, syksyt pitkiä, sateet vähäisiä ja epätasaisesti jakautuneita (niitä saadaan keväällä ja myöhään syksyllä) ja jossa ennen kaikkea auringon säteily antaa runsaasti lämpöä ja valoa, tekevät tästä alueesta ihanteellisen hienostuneiden viiniköynnöslajikkeiden viljelyyn viininvalmistusta varten. Joinakin vuosina olosuhteet jopa mahdollistavat rypäleiden ylikypsymisen ja niiden laadun parantamisen jalohomeen (*Botrytis cinerea*) avulla. Näin maan, veden ja auringon lahjat tiivistyvät meripihkan tai rubiinin sävyissä hehkuviksi pisaroiksi kaikkien nautittavaksi.

Viinitarhat sijaitsevat 50–80 metrin korkeudella. Kokonaislämpötase (= lämpötilojen yhteenlaskettu määrä) on 4 200 °C, ja pelkästään viininviljelykauden lämpötilojen summa on 3 500 °C.

Murfatlarin viininviljelyalueelle on ominaista kuivuus, sillä sadetta saadaan 450 mm vuodessa ja vain puolet tästä määrästä sataa kasvukauden aikana. Kuivuutta lisäävät lähes päivittäin toistuvat tuulet.

Alueelle tyypillisessä maassa kasvatetuille valkoisille rypälelajikkeille on ominaista erittäin hyvä hapokkuus ja hedelmien aromi, jossa on tyypillistä sitrushedelmien raikkautta ja kukkaisia vivahteita. Maaperä vaikuttaa osaltaan myös punaisiin lajikkeisiin, joista saatavissa viineissä on punaisten marjojen (vadelma ja kypsä mansikka) aromeja sekä hunajaan ja perinteisiin hilloihin (aprikoosi ja kvitteni) vivahtava intensiivinen myskin aromi. Punaviinit ovat kevyen tanniinisia.

Kalkkikivipitoinen maaperä koostuu runsaasti hiiliyhdisteitä sisältävästä keskikarkeasta mustastamullasta, ja sen humuspitoisuus on 1,8–3 prosenttia. Tästä maaperästä saadaan uutteisia ja omaleimaisia laatukuohuviinejä, joissa on harmoninen rakenne, sekä aromaattisia laatukuohuviinejä, joita luonnehtivat akaasian ja hunajan aromit sekä hedelmäinen sitrushedelmien maku.

Viininvalmistukseen vaikuttavat ilmastotekijät (selvä ero talven ja kesän välillä, hyvin kuumat kesät, pitkät syksyt, vähäiset ja epätasaisesti jakautuvat sateet) antavat helmeileville viineille rypälelajikkeille tyypillisiä aromeja, jotka yleensä ovat hedelmäisiä ja selvästi erottuvia. Viinien happo-, alkoholi- ja sokeripitoisuudet ovat täydellisesti tasapainossa. Tuoksu tuo mieleen hedelmät (eksoottiset hedelmät) ja kukat (viiniköynnöksen kukat ja akaasia). Helmeilevissä rosee- ja punaviineissä on metsämarjojen (mustikka, vadelma ja karhunvatukka), luumun ja kirsikan aromeja.

8.4 *Inhimilliset tekijät*

Murfatlarin viininvalmistusperinteistä on kirjoittanut muun muassa kuuluisa roomalainen runoilija Publius Ovidius Naso, joka eli maanpaossa Tomisissa. Keskiajalta peräisin olevista asiakirjoista taas käy ilmi, että viinitarhat olivat Romaniassa edelleen merkittävä ja arvokas resurssi, ja viininviljelijöitä ja viinikellarien pitäjiä pidettiin maanviljelijöiden yläluokkana. Tästä syystä aatelishovit kiinnittivät erityistä huomiota viininviljelyyn ja viininvalmistukseen ja rankaisivat viininviljelijöitä, jotka eivät hoitaneet viinitarhojaan.

Ensimmäisen maailmansodan jälkeen Romanian valtio kunnostutti teitä koko maassa ja etenkin Dobrogeassa, joka oli tuhoutunut ja kärsi edelleen sodan väkivallan aiheuttamista arvista. Näiden kunnostustöiden yhteydessä kunnostettiin myös Rooman vallan aikainen tie Tomisin kaupungista (nykyisin Constanța) Adamclisissä sijaitsevalle Tropaeum Traiani -muistomerkille. Uuden tien vuoksi Caceamacin kylän asukkaat muuttivat kaksi kilometriä itään roomalaisen tien molemmille puolille. Jonkin aikaa kylää kutsuttiin nimellä Satul dintre Vii (”kylä viiniköynnösten keskellä”). Nimi muotoutui myöhemmin muotoon ”Viișoara” ja kuvastaa siten kyläläisten pääasiallista ammattia eli viininviljelyä.

Vuonna 1907 Murfatlarin alueelle istutettiin kokeiluluonteisesti useita viiniköynnöslajikkeita, kuten Chardonnayta, Pinot Gris'tä, Pinot Noiria ja Muscat Ottonelia, kahden romanialaisen viinintuottajan, Gheorghe Nicoleanun ja Vasile Brezeanun, aloitteesta.

Myöhemmin viinitarhoihin istutettiin myös kotoperäisiä romanialaisia lajikkeita (esimerkiksi Fetească Regală ja Fetească Neagră), kun tutkimuslaitokset olivat valinneet ja kehittäneet romanialaisten lajikkeiden varttamisoksista kestäviä hybridilajikkeita, joista oli mahdollista tuottaa laadukasta viiniä. Tämä alue vähäisine sateineen ja aurinkoisine päivineen tarjosi niille optimaaliset menestymisolosuhteet, joissa rypäleisiin keräytyy enemmän sokeria ja aromeja. Vuonna 1927 perustettu Murfatlarin viinien tutkimus- ja kehitysasema johti lajikevalikoiman huomattavaan laajentumiseen. Uusia lajikkeita olivat Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon ja Merlot.

Alkuperänimityksellä ”Murfatlar” suojatulla alueella lajikkeet valitaan huolellisesti, jotta voidaan valmistaa laadukkaita viinejä. Viljelykäytännöissä pyritään hyödyntämään mahdollisimman hyvin auringonvaloa terttujen harventamisen avulla, ja sadon laadusta huolehditaan tarkistamalla sokeripitoisuus, hapokkuus ja aromisuus. Käytettävät viininvalmistusmenetelmät ja viininvalmistajien osaaminen yhdessä maaperän ja ilmaston kanssa mahdollistavat laadukkaiden viinien tuotannon. Tuloksena saatavat viinit ovat täyteläisiä, hedelmäisiä ja helposti tunnistettavia – etenkin valkoviinit, joissa on kypsien hedelmien ja raikkaiden sitrushedelmien aromeja, vaaleanpunaiset roseeviinit sekä pehmeän tanniiniset punaviinit.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kaupan pitämistä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattua alkuperänimitystä ”Murfatlar” voidaan tuottajien niin halutessa täydentää yhdellä seuraavista yksittäisten viinitilojen nimistä (SAN-aluetta pienemmän maantieteellisen alueen nimi):

a) tarkistetun alkuperänimityksen ”Murfatlar” osalta: BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE ja NAZARCEA

b) alkuperänimitykseen kuuluvan alueen ”Medgidia” osalta: VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA ja ȚIBRINU

c) alkuperänimitykseen kuuluvan alueen ”Cernavodă” osalta: DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI ja VLAHII.

Tämä perustuu siihen, että nykyisen kansallisen viinejä koskevan lainsäädännön mukaisesti viinin etiketissä voidaan valinnaisesti mainita myös rajattua SAN-aluetta pienemmän maantieteellisen alueen nimi.

Linkki tuote-eritelmään

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