C/2025/1479

6.3.2025

# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1479)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Murfatlar»**

**PDO-RO-A0030-AM04**

**Date de la communication: 10 décembre 2024**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

### Modification de l'aire géographique délimitée par son élargissement

Le cahier des charges a été modifié en ce qui concerne la modification de l'aire délimitée pour la production de vins bénéficiant de l'AOP Murfatlar, qui est étendue à la commune d'Aliman et aux villages suivants qui en font partie: Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile (commune située dans le département de Constanța qu'il convient d'inclure dans l'aire de production délimitée pour les catégories de vins dont la production sous l'appellation d'origine contrôlée est autorisée).

Située dans la partie occidentale du plateau de Cobadin, dans le sud de la Dobroudja, la commune d'Aliman est une aire géographique où les cépages rouges deviennent des vins de qualité supérieure présentant un large éventail de caractéristiques olfactives, une intéressante intensité chromatique et un potentiel expressif, avec des tanins moelleux et veloutés dus aux sols riches en calcaire de type rendzines squelettiques et chernozem qui prolongent les zones de Cernavodă, Rasova ou Seimeni, ce qui confère aux vins une certaine finesse et une couleur brillante.

La commune d'Aliman, qui comprend les localités d'Aliman, Dunăreni, Vlahii, et Floriile, est située au sud-ouest du județ (département) de Constanța, à 44°15' de latitude nord et 27°40' de longitude est, son voisinage étant constitué: — au nord-est, de la commune de Rasova (14 km), située dans l'aire délimitée de l'AOC Murfatlar; — au sud, de la commune d'Ion Corvin; — à l'est, de la commune d'Adamclisi, — et à l'ouest, du Danube.

Les conditions pédoclimatiques, auxquelles s'ajoutent la brise portée par le Danube, le sol sablonneux, le rayonnement solaire (environ 2 000 à 2 100 heures) et l'énergie lumineuse, qui est la principale source de synthèse des substances organiques, sont à l'origine d'une forte concentration de sucres dans les raisins et, partant, dans le moût, ce qui produit des vins structurés aux arômes frais et aux teintes végétales rondes et veloutées, assortis de notes florales (fleurs des champs) ou fruitées (fruits des bois bien mûrs, agrumes).

Le chapitre III du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Murfatlar»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vin pétillant

3.1. *Codes de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins fortifiés en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins blancs, rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins tranquilles de Murfatlar sont corpulents, onctueux et ceux obtenus à partir de cépages blancs aromatiques et semi-aromatiques ont une caractéristique marquée donnée par la variété dont ils sont issus, tandis que les vins rouges contiennent des tanins veloutés qui tempèrent la dureté et l'astringence propres aux cépages. Il s'agit de vins élaborés à partir de nombreux fruits mûrs (jaunes ou rouges), denses et charnus, gras dans leur expression, présentant une acidité bien intégrée et une teneur alcoolique glycérique qui donne au vin une saveur douce et légère. Les vins blancs tranquilles sont de couleur jaune vert à jaune doré; du point de vue olfactif, les vins ont des arômes de fruits exotiques, d'agrumes, de notes florales de fleurs de vigne, de foin noir, de jasmin et d'acacia. En bouche, les vins sont frais, fruités, veloutés et, sous l'effet de la maturation, l'arôme de certains cépages devient un bouquet complexe. Les vins tranquilles rosés de couleur rose pâle avec une intensité de coloration moindre ou plus intense, présentent des arômes de fruits exotiques et d'agrumes, sont frais et revigorants et ont un goût équilibré, avec un arrière-goût fruité.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 350.

2. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins tranquilles rouges sont veloutés, complexes, leurs tons allant du rouge rubis au rouge intense. Ces vins ont des arômes de fruits rouges mûrs, de pruneaux, de fruits noirs des bois, ils ont un goût plein, généreux et présentent une acidité et des tanins bien intégrés. Durant leur maturation, les vins acquièrent des notes olfactives d'épices et de chocolat.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200.

3. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vin de glace*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le vin de glace blanc est limpide, avec une robe brillante cristalline, de couleur jaune doré, se caractérisant par un nez frais, de fruits à chair blanche, mûrs et juteux, et une bouche onctueuse d'oranges, d'abricots, de fruits exotiques confits et d'ananas. Le vin de glace rosé est clair, avec une robe brillante cristalline, de couleur rosée, se caractérisant par une odeur fraîche de fraises et de mûres surcuites et un goût crémeux. Le vin de glace rouge est limpide, avec une robe brillante cristalline, de couleur rouge pourpre, se caractérisant par une odeur de fruits des bois bien mûrs et une saveur onctueuse, pleine.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00.

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 350.

4. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux de qualité se distinguent par leur élégance, leur fraîcheur et leur caractère fruité, avec des arômes de fermentation évoquant la levure de boulanger et la croûte de pain pour ceux ayant passé neuf mois sur lies, ou des notes se rapprochant de pâtisseries sucrées et de la brioche pour ceux ayant passé plus de neuf mois sur lies, la présence de bulles fines et persistantes amplifiant leurs saveurs. Les vins blancs ont une robe jaune paille ou jaune teinté de vert, les rosés arborent des tons rose pâle ou rose saumon, et les rouges ont une couleur pouvant aller jusqu'au rouge rubis. La bouche est fruitée, veloutée, ronde, complétée par les notes sucrées de fruits mûrs à la saveur particulière. Ces vins possèdent une structure harmonieuse avec une longue finale, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur et maturité.

Les vins mousseux de qualité blancs présentent un bouquet d'arômes d'agrumes et de fruits d'été frais: pêches, pommes et poires vertes mûries par le doux ensoleillement des vignes.

Le bouquet des vins mousseux de qualité rosés est un mélange naturel de fleurs, de parfums floraux d'acacia et de miel, et de fruits des bois, de groseilles et de fraises des bois.

Les vins mousseux de qualité rouges offrent un attrayant bouquet associant des notes de fruits rouges et noirs, de fraises, de mûres, de groseilles, de cerises et de pruneaux, délicatement complétées par des tanins souples et veloutés.

Surpression à 20 °C: 3,5 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,00.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185.

5. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins mousseux de qualité de type aromatique*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux de qualité de type aromatique sont complexes et expressifs, avec des notes fruitées (agrumes, poire et nectarine) et des notes florales (fleur d'oranger, fleur de cerisier, fleurs d'acacia et miel, fleur de sureau et pétales de rose). Leur robe varie du jaune vif avec des tons allant du vert au jaune doré, et même au rose pour le Traminer roz. Les arômes d'agrumes et de fruits d'été, de pêches, de pommes et de poires vertes se marient à des notes d'herbes aromatiques ainsi que d'autolysat de levure, de croûte de pain et de levain. La consistance et la persistance des bulles confèrent à ces vins leur personnalité et leur caractère distinctif.

Le vin mousseux de qualité de type aromatique issu du cépage Traminer roz dégage un parfum délicat d'acacia, de rose et de fleur de sureau et possède une bouche caractéristique, fruitée et extrêmement moelleuse, avec des notes subtiles de confiture de rose et de jasmin.

Le vin mousseux de qualité de type aromatique issu du cépage Muscat Ottonel dégage un nez de fleurs, de rayon de miel, de fleur de cerisier, de fleur d'oranger et de poire mûre, s'accompagnant d'une bouche fraîche et onctueuse aux notes d'agrumes (pamplemousse et orange). Le vin possède des bulles fines et élégantes et la finale effervescente accentue les notes florales et fruitées.

Le vin mousseux de qualité de type aromatique issu du cépage Tămâioasa Românească présente un perlage intense avec des arômes agréables de levure, de fleurs d'acacia, de basilic et de miel. Sa bouche est complexe et généreuse, rappelant la poire et la fraise des bois, avec une longue finale.

Surpression à 20 °C: 3,0 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6,00.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185.

6. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vin de glace*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins pétillants présentent une certaine extraction, assortie d'une très bonne acidité. Ils dégagent une fine effervescence, caractérisée par un perlage vif, persistant, libérant des notes olfactives florales (fleurs des champs, vignes, acacia) ou fruitées (pommes vertes, poires, pêches, melons, cerises, fraises, framboises), les vins pétillants rouges/rosés dégagent des arômes de fruits des bois (myrtilles, framboises, mûres), de prunes et de cerises. L'apparition de petites bulles veloutées et persistantes renforce le caractère frais naturel du vin.

La bouche est onctueuse et savoureuse, tout en restant fraîche, et l'arrière-goût rappelle la croûte de pain croustillante ou la pâtisserie. Les vins de ce type peuvent être jaune doré ou jaune vert pour ceux obtenus à partir de raisins blancs et rose saumon ou rouge pourpre pour ceux obtenus à partir de cépages rouges. Ils peuvent être issus d'un seul cépage ou d'un assemblage de cépages.

Surpression à 20 °C: 1,0 bar au minimum et 2,5 bars au maximum.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7,00.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 235.

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

Vinification en blanc de raisins rouges

Diversification technologique: production de vins blancs à partir de raisins rouges, le résultat étant appelé «blanc de noirs», technologie de vinification blanche pour les raisins rouges, qui met en valeur le potentiel des cépages rouges, pour obtenir des vins entiers, caractérisés par une bouche fine, légèrement végétale, élégante, assortie de notes florales et fruitées. L'acidité de ces vins accentue leur fraîcheur et l'élément minéral leur ajoute de la complexité.

Vins tranquilles blancs obtenus par macération – vins rosés produits à partir de raisins blancs

Les raisins de Pinot Gris et de Traminer Roz, dont la peau est de couleur mauve, gris pourpre ou bleu gris pour le Pinot Gris et rose perlé, rose gris pour le Traminer Roz, produisent des vins tranquilles d'aspect cristallin dont la robe varie du blanc tirant sur le jaune, au jaune paille et au rose et, en fonction du choix du vinificateur, permettent d'obtenir des vins tranquilles blancs ou rosés.

Vin tranquille orange de raisins blancs, présentant une couleur attrayante allant du jaune à l'ambre, une structure complexe et un bouquet aromatique frais et expressif, des notes de noix, de miel, de rayons de miel, beaucoup plus riche en tanins que les vins blancs tranquilles.

La technique de production de ces vins se distingue de la technique habituelle employée pour les vins blancs tranquilles par un processus de macération du moût de raisins blancs sur la peau des raisins, la durée de macération dépendant de l'intensité de la couleur recherchée par le vinificateur.

2. Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

Vin de glace

Les conditions pédoclimatiques de la zone (force du rayonnement solaire, écarts de température entre le jour et la nuit, brouillard tardif, humidité élevée) entraînent une forte accumulation de sucres dans les raisins, voire une surmaturation, et sont optimales pour la production de vin de glace. Il s'agit d'un produit obtenu sans enrichissement, à partir de raisins sains, exempts de maladie ou de pourriture noble, qui sont laissés au gel quelques jours de suite et cueillis à la fin des mois de novembre et décembre.

Si les conditions climatiques ne permettent pas la congélation naturelle des raisins dans le vignoble, sans que les raisins soient affectés par la moisissure, ces raisins peuvent être récoltés manuellement dans des caisses et conservés à des températures inférieures à 0 °C dans des entrepôts frigorifiques.

Les raisins des cépages Chardonnay, Pinot Gris, Riesling italien, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz et les raisins rouges du cépage Pinot Noir sont renommés dans le cadre de l'AOP «Murfatlar» pour leur forte accumulation de sucres et leur profil aromatique; il s'agit de cépages pouvant être vinifiés pour produire du vin de glace.

Au fil de la déshydratation, de la congélation et du dégivrage des baies dans le vignoble, effectuée naturellement ou artificiellement, dans des lieux de stockage froids, l'eau est éliminée et la concentration en sucres augmente. À la suite de la congélation et du dégivrage, les raisins acquièrent des arômes de pommes, d'abricots, de mangues, d'agrumes, de figues, de framboises et de fraises des bois, et gagnent en douceur, qu'ils gardent s'ils sont pressés lorsqu'ils sont congelés.

3. Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

Les raisins utilisés pour élaborer des vins mousseux de qualité atteignent leur maturité technologique lorsqu'ils possèdent des niveaux élevés d'acidité totale, qui est un facteur de fraîcheur et de stabilité requis pour les vins mousseux de qualité, et une teneur minimale en sucre de 160 g/l.

La maturité des raisins destinés à la production de vins mousseux de type aromatique de qualité est atteinte lorsque leur teneur minimale en sucre est de 170 g/l.

La maturité des raisins pour les vins pétillants est évaluée sur la base de la teneur en sucre, qui doit être d'au moins 153 g/l.

5.2. *Rendements maximaux*

1. À pleine maturité de la récolte – Sauvignon, Riesling italien, Riesling du Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. À pleine maturité de la récolte – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. À pleine maturité de la récolte – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kilogrammes de raisins par hectare

4. À pleine maturité de la récolte – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kilogrammes de raisins par hectare

5. À pleine maturité de la récolte – Cabernet Sauvignon

12 900 kilogrammes de raisins par hectare

6. À pleine maturité de la récolte – Mamaia

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Vin de glace

6 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. À pleine maturité de la récolte – Sauvignon, Riesling italien, Riesling du Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hectolitres par hectare

9. À pleine maturité de la récolte – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 hectolitres par hectare

10. À pleine maturité de la récolte – Merlot, Fetească neagră

105 hectolitres par hectare

11. À pleine maturité de la récolte – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hectolitres par hectare

12. À pleine maturité de la récolte – Chardonnay, Pinot gris

95 hectolitres par hectare

13. À pleine maturité de la récolte – Cabernet Sauvignon

90 hectolitres par hectare

14. À pleine maturité de la récolte – Mamaia

84 hectolitres par hectare

15. Vin de glace

18 hectolitres par hectare

16. Vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin pétillant

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

17. Vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin pétillant

105 hectolitres par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

L'aire délimitée pour la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Murfatlar» comprend les localités suivantes du județ (département) de Constanța:

Appellation d'origine contrôlée «MURFATLAR»:

— la ville de Murfatlar – agglomération de Murfatlar, village de Siminoc;

— Le village de Valu lui Traian, agglomération de la commune de Valu lui Traian;

— la commune de Poarta Albă, – villages de Poarta Albă et de Nazarcea;

— la ville d'Ovidiu, - agglomération d'Ovidiu et village de Poiana;

— le village de Ciocârlia, agglomération de la commune de Ciocârlia.

— la commune de Cobadin, - village de Viișoara.

— Sous-appellation d'origine «MEDGIDIA» qui peut accompagner ou non l'appellation d'origine contrôlée «MURFATLAR»:

— La municipalité de Medgidia - agglomérations de Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— la commune de Castelu - villages de Castelu et de Nisipari;

— le village de Cuza Vodă, agglomération de la commune de Cuza Vodă;

— le village de Siliştea, agglomération de la commune de Siliştea.

— la commune de Tortoman - village de Tortoman, agglomération de la commune de Tortoman,

— la commune de Peștera, - villages de Peștera et d'Ivrinezu Mic;

— la commune de Mircea Vodă - villages de Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu et Gherghina;

— la commune de Saligny, - villages de Saligny et de Ștefan Cel Mare.

Sous-appellation d'origine «CERNAVODĂ» qui peut ou non accompagner l'appellation d'origine contrôlée «MURFATLAR»:

— la ville de Cernavodă - commune de Cernavodă;

— la commune de Seimeni, - villages de Seimeni et de Seimenii Mici;

— la commune de Rasova, - villages de Rasova et de Cochirleni;

— la commune d'Aliman - village d'Aliman, village de Dunăreni, village de Vlahii et village de Floriile.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

### 8.1. *Informations sur la zone géographique*

L'aire de Murfatlar est située sur le plateau de la Dobroudja méridionale, des deux côtés de la vallée de Carasu et du parallèle 44 °15 ' de latitude nord. Géographiquement, l'aire délimitée de Murfatlar se trouve dans la partie sud-est de la Roumanie, entre le Danube et la mer Noire, au centre du plateau de la Dobroudja.

La zone bénéficie d'un fort rayonnement solaire et de riches ressources héliothermiques et se caractérise aussi par les précipitations moyennes les plus basses du pays. Le sol, principalement constitué de calcaire coquillier, riche en carbonate de calcium, contribue grandement à la qualité des vins.

Toutes les conditions offertes par le milieu naturel, surtout les conditions pédologiques et héliothermiques, sont extrêmement favorables à la viticulture et à la production de vins de qualité. Le manque d'humidité peut être compensé par un système d'irrigation bien conçu.

Le substrat géologique est constitué de lœss et de dépôts de lœss couvrant le calcaire et les grès calcaires mésozoïques et tertiaires de la plateforme de la Dobroudja méridionale, et de dépôts diluviens et colluviaux.

Le relief, de type tabulaire-structurel, avec des altitudes absolues de 100-130 m, est composé principalement de calcaire crétacique et sarmatien posé sur une base précambrienne et recouvert d'une épaisse couche de 400 m de lœss quaternaire, fragmenté par des vallées aux fortes pentes (15 °-30 °) de type front de cuesta (versant gauche de la vallée asymétrique de Carasu) ou relativement symétriques de type canyon, présentant d'intenses mouvements de pente, localement endigués par des cultures en terrasses et d'autres mesures anthropiques de lutte contre l'érosion axées sur le développement de l'agriculture (et surtout de la viticulture).

Le climat est continental, avec des étés torrides et secs, des hivers modérés, des printemps précoces et des automnes tardifs, offrant des conditions idéales pour la maturation et le surmûrissement des raisins. Le potentiel héliothermique, parmi les plus élevés de Roumanie, est caractérisé par un rayonnement solaire de 130 kcal/cm$^2$, un ensoleillement de 2 220 à 2 300 heures et des températures positives de 4 200 °C/an.

Le canal reliant le Danube à la mer Noire, qui traverse le vignoble d'ouest en est, influence le sous-climat par la réflexion de la lumière du soleil et l'inertie thermique transmise aux zones environnantes. Les pentes du canal du Danube à la Mer Noire et les différences de température entre le sol et la masse d'eau provoquent des déplacements d'air qui se superposent aux mouvements des vents provenant du centre de la Dobroudja. Les températures journalières moyennes annuelles sont proches de 0 °C en hiver et d'environ 28 °C en été.

Les sols représentatifs sont les mollisols tchernoziomiques de steppe (tchernozioms carbonatés, tchernozioms typiques) sur substrats de lœss, rendzines typiques et lithiques, régosols et érodisols sur des pentes ayant subi une très forte dégradation naturelle ou anthropique.

8.2. *Données relatives au produit*

En fonction du cépage, des conditions spécifiques de la campagne viticole et du moment de la récolte, les vins pouvant être produits sous l'appellation d'origine protégée «Murfatlar» sont des vins secs à doux, ce qui offre une image de la diversité qualitative de la production de vins. Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Murfatlar» peut être blanc, rouge ou rosé.

Les vins blancs ont un aspect limpide et brillant et une robe jaune vert à jaune doré. Ils ont une bouche veloutée et un bouquet typique des cépages à partir desquels ils sont produits.

Les vins rouges ont un aspect limpide et brillant et une robe rouge rubis à pourpre intense. Ils ont une bonne corpulence et un bouquet typique des cépages à partir desquels ils sont produits. En fonction de la teneur en sucres au moment de la récolte des raisins, les vins obtenus peuvent porter les mentions traditionnelles autorisées par la législation («cules la maturitate deplină», «cules târziu», «cules la înobilarea boabelor»).

Les caractéristiques du moût de raisins à partir duquel le vin est produit confèrent au vin de l'AOP «Murfatlar» sa spécificité. Ces caractéristiques sont liées aux cépages, qui bénéficient de longues périodes d'ensoleillement, de ressources héliothermiques parmi les plus élevées du pays et d'un faible régime de précipitations. Ces facteurs contribuent à une meilleure maturation des raisins, permettant d'obtenir un moût riche en sucre. La mer influence favorablement le climat de la zone, en particulier en automne, où elle joue un rôle de régulateur thermique. Le Danube a également une influence à Cernavodă, en particulier dans les vignobles voisins. Le sol, riche en carbonate de calcium, est un facteur important de la qualité du vin.

Les vins mousseux de qualité ou les vins mousseux de type aromatique de qualité ont une bouche concentrée, une structure équilibrée et une personnalité affirmée, caractérisée par des arômes de fleurs d'acacia et de miel, ainsi qu'un goût fruité marqué par des saveurs d'agrumes.

L'influence du climat sur la production de vins (le contraste marqué entre l'hiver et l'été, la forte chaleur estivale, la longueur des automnes et les précipitations rares et inégales) confère aux vins pétillants les arômes caractéristiques des cépages, en général fruités, bien exprimés, présentant un parfait équilibre entre l'acidité, l'alcool et le sucre. Ils dégagent une fine effervescence, caractérisée par un perlage vif, persistant, libérant des notes olfactives florales (fleurs des champs, vignes, acacia) ou fruitées (pommes vertes, poires, pêches, melons, cerises, fraises, framboises); Les vins pétillants rosés/rouges dégagent un nez de fruits des bois (myrtilles, framboises, mûres), de prunes et de cerises.

L'apparition de petites bulles veloutées et persistantes renforce le caractère frais et naturel du vin.

8.3. *Interaction causale*

La combinaison du climat (frais et favorable à la maturation des raisins), du sol (tchernozioms carbonatés, tchernozioms typiques sur substrats de lœss pour un bon équilibre des nutriments), des pratiques culturales (sélection des cépages, densité de la vigne, gestion du feuillage, décisions concernant la date de récolte), des pratiques œnologiques et du savoir-faire des vinificateurs assure la fraîcheur et le bouquet plein et fruité, des vins blancs et rosés ainsi que les tanins doux et l'arôme plein et velouté des vins rouges.

Les sols arides bénéficiant d'un support calcaire, qui affleure en de nombreux endroits, le climat continental excessif avec des étés très chauds, des automnes longs, des pluies rares et des précipitations inégalement réparties (il pleut tardivement au printemps et à l'automne), mais surtout le soleil, qui déverse abondamment sa chaleur et sa lumière, font de cette région un paradis pour la culture de cépages nobles destinés à la production de vins, ce qui facilite même, certaines années, une surmaturation des raisins et leur ennoblissement à l'aide du champignon Botrytis cinerea varietatea nobilis, concentrant les dons du sol, de l'eau et du soleil dans cette goutte d'ambre ou de rubis qui constitue une source de délice pour l'humanité tout entière.

Les vignobles se situent à une altitude allant de 50 à 80 mètres. La somme thermique annuelle est de 4 200 °C, soit une somme thermique, pendant la seule période de végétation de la vigne, de 3 500 °C.

L'aridité particulière du centre viticole de Murfatlar, caractérisée par une pluviométrie annuelle de 450 mm, dont à peine la moitié durant la période de végétation, est accentuée par des vents soufflant avec une grande fréquence, presque quotidiennement.

Les cépages blancs cultivés sur le terrain typique de la zone produisent des vins caractérisés par une très bonne acidité et un bouquet fruité révélant la fraîcheur particulière des agrumes et des notes florales, tandis que les cépages rouges combinés au type de sol produisent des vins au bouquet de fruits rouges (framboises et fraises mûres) et un parfum musqué intense assorti de notes de miel et de confitures traditionnelles (abricot et coing), et accompagné de tanins légers.

Les sols sur support calcaire, caractérisés par un tchernoziom riche en composés de carbone de texture moyenne et un pourcentage d'humus compris entre 1,8 et 3 %, produisent des vins mousseux de qualité extractifs à la structure équilibrée possédant une personnalité propre, et des vins mousseux de qualité de type aromatique caractérisés par un bouquet floral d'acacia et de miel et une bouche fruitée au goût d'agrume.

L'influence du climat sur la production de vins (le contraste marqué entre l'hiver et l'été, la forte chaleur estivale, la longueur des automnes et les précipitations rares et inégales) confère aux vins pétillants les arômes des différents cépages, qui sont généralement fruités, bien exprimés, présentant un parfait équilibre entre l'acidité, l'alcool et le sucre. Les notes olfactives sont fruitées (fruits exotiques) et florales (fleurs de vigne et acacia). Les vins pétillants rosés/rouges dégagent, quant à eux, un nez de fruits des bois (myrtilles, framboises, mûres), de prunes et de cerises.

8.4. *Facteurs humains pertinents*

Le célèbre poète latin Ovide, qui a vécu en exil dans la ville de Tomis, a laissé des témoignages écrits sur la tradition de la production de vin à Murfatlar. Au Moyen-Âge, les vignobles ont continué à représenter une source importante et inestimable de richesse pour les terres roumaines, où les viticulteurs et les vignerons étaient considérés comme des agriculteurs de catégorie supérieure, comme l'attestent des documents de l'époque. Cela explique pourquoi les cours seigneuriales accordaient une attention particulière aux vignobles et à la production de vin, punissant les viticulteurs qui laissaient les vignes à l'abandon.

Après la Première Guerre mondiale, l'État roumain ordonna la rénovation des routes dans tout le pays, mais surtout dans la Dobroudja, dévastée et encore balafrée des stigmates de la guerre. La voie romaine reliant Tomis (aujourd'hui Constanța) à Tropaeum Traiani (Adamclisi) fut également remise en état. La nouvelle route a permis aux villageois de Caceamac de s'installer 2 km plus à l'est, de part et d'autre de la voie romaine. Pendant un temps, le village fut connu sous le nom de Satul dintre Vii (village d'entre les vignes), d'où le nouveau nom de Viișoara, inspiré de la première activité des villageois: la culture de la vigne.

Dans la région de Murfatlar, en 1907, deux producteurs de vin roumains, Gheorghe Nicoleanu et Vasile Brezeanu, prirent l'initiative de planter, à titre expérimental, des cépages de Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir et Muscat Ottonel.

Par ailleurs, des cépages autochtones furent ensuite introduits dans les vignobles, après quoi des chercheurs sélectionnèrent et cultivèrent, dans des instituts expérimentaux, des hybrides à haut potentiel qualitatif obtenus à partir de greffons de cépages roumains, comme le Feteasc regală ou le Feteasc neagră. Ces cépages ont trouvé une zone optimale pour se développer, avec des précipitations plus faibles et des journées plus ensoleillées, ce qui permet une meilleure accumulation du sucre et favorise l'épanouissement des arômes. La création, en 1927, du centre de recherche du vignoble de Murfatlar a permis d'élargir considérablement l'assortiment des cépages: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italien, Cabernet Sauvignon et Merlot.

Dans la zone de l'AOP Murfatlar, afin d'obtenir un vin de qualité, les cépages sont soigneusement sélectionnés et les modes de culture utilisés permettent une utilisation maximale de l'ensoleillement, grâce à l'éclaircissage des grappes, ainsi qu'une gestion efficace de la qualité de la récolte, qui passe par un contrôle de la teneur en sucre, de l'acidité et des arômes. Les pratiques œnologiques employées, le savoir-faire du vinificateur, le sol et le climat sont autant de facteurs permettant de produire des vins de qualité, des vins pleins et fruités, facilement reconnaissables, notamment les vins blancs aux arômes de fruits mûrs et d'agrumes frais, les vins rosés aux teintes rose pâle et les vins rouges avec leurs tanins doux.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

***Conditions de commercialisation***

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'appellation d'origine protégée «Murfatlar» peut être complétée, selon les intérêts des producteurs, par une des dénominations de vignoble suivantes (il s'agit de la dénomination d'une sous-unité géographique plus petite que la zone déterminant l'AOP):

a) pour l'appellation d'origine contrôlée «Murfatlar»: les dénominations BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) pour la sous-appellation d'origine «Medgidia»: les dénominations VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) pour la sous-appellation d'origine «Cernavodă»: les dénominations DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

Comme il s'agit de la dénomination d'une sous-unité géographique, de taille inférieure à celle de l'aire délimitée de l'AOP, cette mention peut également être utilisée comme une indication optionnelle sur l'étiquette du vin, conformément à la législation vitivinicole nationale en vigueur.

**Lien vers le cahier des charges**

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