C/2025/1479

6.3.2025

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2025/1479)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún [1].

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

'Murfatlar'

PDO-RO-A0030-AM04

Dáta na teachtaireachta: 10 Nollaig 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA ATÁ LEIS

Leasú chun an limistéar geografach críochaithe a leathnú

Leasaíodh an tsonraíocht táirge chun an limistéar críochaithe le haghaidh táirgeadh fíonta ag a bhfuil ATFC Murfatlar a leathnú chun bardas Aliman agus a shráidbhailte comhpháirteacha Aliman, Dunăreni, Vlahii agus Floriile a chumhdach, méid atá suite i gContae Constanța, a áiríodh sa limistéar geografach críochaithe le haghaidh na gcatagóirí fíona atá údaraithe lena dtáirgeadh faoin ainmniúchán tionscnaimh cláraithe.

Suite sa chuid thiar d'Ardchlár Cobadin i ndeisceart Dobrogea, is é bardas Aliman an limistéar geografach ina dtagann fíonta ar ardchaighdeán as na cineálacha fíonchaor dearg, fíonta ag a bhfuil speictream leathan tréithe boltanacha, déine dhatha spéisiúil, acmhainneacht léiritheach agus tainniní éadroma, míne mar gheall ar na hithreacha a bhfuil neart aolchloiche den chnámhchineál reinsíne agus seornaiseoim iontu agus a leanann ar aghaidh ó limistéir Cernavodă, Rasova nó Seimeni, rud a thugann mealltacht fhíneálta agus dath geal do na fíonta.

Tá bardas Aliman, arb éard atá ann sráidbhailte Aliman, Dunăreni, Vlahii agus Floriile, suite in iardheisceart chontae Constanța, ag domhanleithead 44°15' T agus domhanfhad 27°40' O, agus tá na comharsanachtaí seo a leanas ann: bardas Rasova (14 km), atá suite i limistéar críochaithe ATFC Murfatlar, thoir ó thuaidh; bardas Ion Corvin ar an taobh theas; bardas Adamclisi ar an taobh thoir; agus Abhainn na Danóibe ar an taobh thiar.

Mar thoradh ar na dálaí ithreach agus aeráide, in éineacht leis an leoithne ón Danóib, an ithir ghainmheach, solas na gréine (thart ar 2 000 go 2 100 uair an chloig) agus fuinneamh solais, arb é an phríomhfhoinse é chun substaintí orgánacha a shintéisiú, tá tiúchan ard siúcraí sna fíonchaora agus dá bhrí sin san úrfhíon, rud a tháirgeann fíonta láidre úra a bhfuil blasanna luibheolaíocha maothlacha míne agus dea-bholaithe bláthacha (bláthanna fiáine) nó torthaíocha (torthaí foraoise aibí, citreas) orthu.

Leasaíodh Caibidil III den tsonraíocht táirge agus pointe 6 den doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

   Murfatlar

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

   ATFC - Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

[1] IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

1. Fíon

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 – DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 – Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

1. *Saintréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha - fíonta geala/rosé*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Tá na fíonta socra Murfatlar tathagach agus uachtarúil; tá saintréithe cineálacha suntasacha ag na fíonta a fhaightear ó chineálacha geala aramatacha agus leath-aramatacha, agus tá tainniní míne sna fíonta dearga a mhaolaíonn an déine agus an ghéire a bhaineann go sonrach leis na cineálacha. Tá na fíonta lán le torthaí aibí (buí nó dearg), dlúth agus méith, iad léiritheach go láidir, tá aigéadacht atá comhtháite go maith agus toirt ghlicreach alcólach acu, rud a thugann milseacht bheag don fhíon. Tá dath idir glasbhuí agus buí órga ar na fíonta geala socra agus tá dea-bholaithe de thorthaí andúchasacha agus citris orthu, le bolaithe bláthacha de bhláthanna fíniúna, d'fhéar lomtha, seasmain agus acáise. Tá blas úr, torthaíoch, mín ar na fíonta agus, le linn an aibithe, tiontaíonn dea-bholadh roinnt cineálacha ina chumhracht chasta. Tá dath bándearg éadrom (fann nó dian) ar na fíonta rosé socra, agus tá dea-bholaithe de thorthaí andúchasacha agus citris, blas úr, bríomhar, cothrom, agus iarbhlas torthaíoch orthu.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) 15,00

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 11,00

— Aigéadacht iomlán íosta 3,5 gram in aghaidh an lítir arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) 18

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) 350

2. *Tréithe orgánaileipteacha agus anailíseacha - fíonta dearga*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Bíonn na fíonta dearga socra mín, casta, agus bíonn dathanna orthu idir dath dearg an rúibín agus dearg geal. Is iad torthaí dearga aibí, prúnaí, agus torthaí na foraoise duibhe na dea-bholaithe inaitheanta; tá blas tathagach, láidir ar na fíonta, chomh maith le haigéadacht agus tainniní dea-chomhtháite. Agus iad ag dul in aibíocht, tagann miondifríochtaí bolaidh de spíosraí agus seacláid ar na fíonta.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) 15,00

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 11,00

— Aigéadacht iomlán íosta 3,5 gram in aghaidh an lítir arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) 20

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) 200

3. *Saintréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha - oighearfhíon*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Tá an t-oighearfhíon geal glan, agus le loinnir bhuí órga chriostalta agus is saintréith de dea-bholadh úr, boladh torthaí ró-aibí agus súmhara a bhfuil bia bán iontu, agus blas uachtarúil oráistí, aibreog, torthaí andúchasacha criostalaithe agus anainn. Tá an t-oighearfhíon rosé glé, le lonradh geal bándearg criostalta, agus tá boladh úr sútha talún fiáine agus sméara dubha ró-aibí agus blas uachtarach ina saintréithe dá chuid. Tá an t-oighearfhíon dearg glan, le loinnir scoth-liathchorcra dhearg chriostalta, agus tá boladh caora foraoise aibí agus blas uachtarúil láidir mar shaintréith aige.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) 15,00

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 11,00

— Aigéadacht iomlán íosta 4,5 gram in aghaidh an lítir arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) 20

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) 350

4. *Tréithe orgánaileipteacha agus anailíseacha - fíon súilíneach ar ardchaighdeán*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Seasann na fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán amach mar gheall ar a ngalántacht, úire agus torthaíocht, agus dea-bholaithe coipthe giosta báicéara agus crústa aráin i gcás na bhfíonta a chaith 9 mí ar mhoirt, nó dea-bholaithe a chlaonann i dtreo taosráin mhilis agus brioche i gcás na bhfíonta a chaith tréimhse fhada ama os cionn 9 mí ar mhoirt, arna mhéadú ag boilgeoga breátha agus marthanacha. Tá dath buí na tuí, glasbhuí ar na fíonta geala, tá dath bándearg éadrom nó dathanna bándearga an bhradáin ar na cinn rosé, agus tá dathanna ar na cinn dhearga a bhaineann dath dearg an rúibín amach. Tá an blas torthaíoch, mín, maothlach, arna chomhlánú le blasanna milse torthaí aibí a bhfuil blas ar leith orthu. Tá struchtúr comhchuí aige a bhfuil iarbhlas fada air, a thairgeann cothroime fhoirfe idir úire agus aibíocht.

Bíonn cumhracht chitris agus torthaí úra samhraidh ó na fíonta súilíneacha geala ar ardchaighdeán: péitseoga, úlla agus piorraí uaine arna n-aibiú ag solas séimh na gréine ar na fíniúnacha.

Meascán nádúrtha bláthanna, dea-bholaithe bláthanna acáise agus meala agus torthaí foraoise, cuiríní agus sútha talún fiáine atá i gcumhracht an fhíona shúilínigh rosé ar ardchaighdeán.

Tairgeann na fíonta súilíneacha dearga ar ardchaighdeán cumhracht mhealltach ina gcomhcheanglaítear blasanna de thorthaí dearga agus dubha, sútha talún, sméara dubha, cuiríní, silíní agus prúnaí, arna gcomhlánú go réidh le tainniní boga, míne.

Brú barrachais ar 20 °C: 3,5 bar ar a laghad.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) 15,00

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 10,00

— Aigéadacht iomlán íosta 3,5 gram in aghaidh an lítir arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) 18

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) 185

5. *Tréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha - fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Tá na fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán casta agus láidir suntasach, tá blasanna torthaíocha orthu (citreas, piorra agus neachtairín) agus blasanna bláthacha orthu (bláth an oráiste, bláth an chrainn silíní, bláthanna acáise agus mil, bláthanna troim agus peitil róis). Tá raon dathanna orthu idir dath buí gléineach agus dathanna scothghlasa, go hórbhuí agus fiú dath bándearg i gcás Traminer roz. Measann dea-bholaithe citris agus torthaí samhraidh, péitseoga, úlla agus piorraí glasa le blasanna luibheanna breátha agus giosta uathalaithe, crústa aráin agus laibhín. Tugann raimhre agus boilgeoga marthanacha a gcarachtar agus a sainiúlacht do na fíonta seo.

Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán ón gcineál fíonchaor Traminer roz, tá cumhracht bhreá den acáise, den rós agus den bhláth troim uaidh agus tá an blas so-aitheanta, torthaíoch agus thar a bheith mín, le blasanna fíneálta de shubh róis agus de sheasmain.

Tá dea-bholaithe de bhláthanna, cíor mheala, bláthanna an chrainn silíní, bláthanna an chrainn silíní, bláthanna an oráiste agus piorra aibí ón bhfíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán Muscat Ottonel, agus tá blas úr air agus uigeacht uachtarach dea-bholaithe citris aige (pomaló agus oráiste). Tá boilgeoga breátha galánta san fhíon, agus treisíonn an t-iarbhlas bolgóideach na dea-bholaithe bláthacha agus torthaíocha.

Tá dianchoipeadh ag an bhfíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán Tămâioasa Românească, agus tá dea-bholaithe taitneamhacha giosta, bláthanna acáise, basal agus meala. Tá blas casta agus mór air a thugann piorraí agus sútha talún fiáine chun cuimhne, agus iarbhlas fada air.

Brú barrachais ar 20 °C: 3,0 bar ar a laghad.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) 15,00

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 6,00

— Aigéadacht iomlán íosta 3,5 gram in aghaidh an lítir arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) 18

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) 185

6. *Tréithe orgánaileipteacha agus anailíseacha - fíon leathshúilíneach*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Tá na fíonta leathshúilíneacha eastóscach, agus aigéadacht an-mhaith acu, beagán broidearnaí iontu, boilgeoga bríomhara agus leanúnacha iontu óna dtagann dea-bholaithe boltanacha bláthanna (bláthanna móinéir, bláthanna fíniúnacha, acáise) nó dea-bholaithe torthaíocha (úlla glasa, piorraí, péitseoga, mealbhacán, silíní, sútha talún, sútha craobh). Tá dea-bholaithe de chaora foraoise (fraocháin ghorma, sútha craobh agus sméara dubha), plumaí agus silíní ar na fíonta súilíneacha rosé/dearga. Méadaíonn teacht chun cinn boilgeog bheag, mhín agus leanúnach carachtar úr, nádúrtha an fhíona.

Tá an blas uachtarúil agus an-bhlasta, ach úr an tráth céanna, agus tá iarbhlas de chrústa brioscaráin, nó taosrán milis air. Féadfaidh siad a bheith órbhuí nó glasbhuí i gcás na bhfíonta a tháirgtear ó fhíonchaora geala nó féadfaidh dath bándearg an bhradáin nó dath deargchorcra a bheith orthu sin a tháirgtear ó chineálacha fíonchaor dearg. Féadfar na fíonta a tháirgeadh ó chineál amháin nó ó roinnt cineálacha.

Brú barrachais ar 20 °C: 1,0 bar ar a laghad agus 2,5 bar ar a mhéad.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) 15,00

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 7,00

— Aigéadacht iomlán íosta 3,5 gram in aghaidh an lítir arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) 20

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) 235

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Cleachtais fhíoneolaíocha

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Táirgeadh fíonta geala ó chineálacha fíonchaor dearg

Éagsúlú teicneolaíoch: fíonta geala a tháirgeadh ó fhíonchaora dearga, agus tugtar 'blanc de noirs' ar an toradh. Is modh fíonóireachta gile é sin d'fhíonchaora dearga a bhaineann leas as cumas na gcineálacha fíonchaor dearg chun fíonta tathagacha a tháirgeadh, arb é is saintréith dóibh blas mín, beagán glas, galánta le blasanna bláthacha agus torthaíocha. Treisíonn aigéadacht na bhfíonta sin a n-úire, agus leis an ngné mhianrach iontu tá siad níos casta.

Fíonta geala socra a tháirgtear trí mhaothú - fíonta rosé a tháirgtear ó fhíonchaora geala.

As fíonchaora Pinot Gris agus Traminer Roz, agus craicne orthu ar a bhfuil imireacha de liathchorcra, liath de chineál liathchorcra agus liathghorm (Pinot Gris), bándearg geal agus bándearg liath (Traminer Roz), tagann fíonta socra ar a bhfuil cuma criostalach, imireacha buíbhán, dath buí na tuí agus bándearg orthu. Ag brath ar rogha an déantóra fíona, d'fhéadfaí fíonta geala socra agus fíonta rosé araon a tháirgeadh.

Taispeánann fíon socra ómra a tháirgtear ó fhíonchaora geala dathanna tarraingteacha idir buí-oráiste agus ómra. Tá struchtúr casta agus cumhracht úr agus léiritheach aramatach aige, agus tá bolaithe gallchnó, meala, círe meala air, agus tá i bhfad níos mó tainniní ann ná na fíonta geala socra.

Tá an teicníc chun na fíonta sin a tháirgeadh éagsúil leis an modh caighdeánach le haghaidh fíonta geala socra sa mhéid go ndéantar an t-úrfhíon fíonchaor geal a mhaothú leis na craicne fíonchaor. Athraíonn fad an phróisis seo ag brath ar dhéine an datha atá beartaithe ag an déantóir fíona.

2. Cleachtais fhíoneolaíocha

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Oighearfhíon

Mar thoradh ar na dálaí peidichlíomacha sa limistéar (flúirse radaíocht gréine, difríochtaí teochta idir oíche agus lá, ceonna déanacha, bogthaise ard) bíonn carnadh ard siúcraí sna fíonchaora, agus fiú ró-aibiú, agus is iad is fearr chun oighearfhíon a tháirgeadh. Déantar an fíon a tháirgeadh gan bhreiseáin, ó fhíonchaora sláintiúla nach bhfuil tionchar ag galar ná lobhadh uasal orthu, a fhágtar ar an bhfíniúin le go reofar iad ar feadh roinnt laethanta agus a bhuantar ag deireadh mhí na Samhna/mí na Nollag.

Mura féidir fíonchaora a reo go nádúrtha ar an bhfíniúin mar thoradh ar na dálaí aeráide gan tionchar a bheith ag an bhfungas orthu, féadfar na fíonchaora a bhuain de láimh, iad a chur isteach i gcliathbhoscaí agus iad a choinneáil ag teochtaí faoi bhun an reophointe i bhfuarstóráil.

Tá clú agus cáil ar fhíonchaora Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz agus fíonchaora dearga Pinot Noir laistigh de ATFC Murfatlar as a gcarnadh ard siúcra agus a bpróifíl aramatach, agus sin an fáth gur féidir iad a úsáid chun oighearfhíon a tháirgeadh.

Trí dhíhiodráitiú, reo agus díreo na bhfíonchaor (go nádúrtha ar an bhfíniúin nó go saorga i bhfuarstóráil), cailltear uisce agus méadaíonn an tiúchan siúcra. Trína reo agus trína ndíreo, tagann dea-bholaithe úll, aibreog, mangónna, torthaí citris, figí, sútha craobh agus sútha talún fiáine ar na fíonchaora, agus éiríonn siad níos milse, tréith a choinníonn siad má bhrúitear iad agus iad reoite.

3. Cleachtais fhíoneolaíocha

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Baintear aibíocht theicneolaíoch na bhfíonchaor a úsáidtear chun fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán a tháirgeadh amach ar ardleibhéil aigéadachta iomláine, ar toisc úire agus cobhsaíochta é a theastaíonn le haghaidh fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, agus le méid íosta siúcra 160 g/l.

Baintear aibíocht na bhfíonchaor le haghaidh fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán amach le méid íosta siúcra 170 g/l.

Déantar aibíocht na bhfíonchaor le haghaidh fíonta leathshúilíneacha a mheasúnú ar bhonn an mhéid siúcra, nach mór 153 g/l ar a laghad a bheith ann.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

2. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

3. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

4. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Chardonnay, Pinot gris

13 600 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

5. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Cabernet Sauvignon

12 900 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Mamaia

12 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

7. oighearfhíon

6 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

8. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 heictilítear in aghaidh an heicteáir

9. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 heictilítear in aghaidh an heicteáir

10. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Merlot, Fetească neagră

105 heictilítear in aghaidh an heicteáir

11. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 heictilítear in aghaidh an heicteáir

12. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Chardonnay, Pinot gris

95 heictilítear in aghaidh an heicteáir

13. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Cabernet Sauvignon

90 heictilítear in aghaidh an heicteáir

14. ag aibíocht iomlán an fhómhair - Mamaia

84 heictilítear in aghaidh an heicteáir

15. oighearfhíon

18 heictilítear in aghaidh an heicteáir

16. fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán, fíonta leathshúilíneacha

15 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

17. fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán, fíonta leathshúilíneacha

105 heictilítear in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Is éard atá sa limistéar atá críochaithe chun catagóirí fíona a tháirgeadh lena ngabhann an t-ainmniúchán tionscnaimh cláraithe Murfatlar na lonnaíochtaí seo a leanas i gContae Constanța:

An t-ainmniúchán tionscnaimh cláraithe MURFATLAR:

— Baile Murfatlar - comhcheantar Murfatlar, sráidbhaile Siminoc;

— Sráidbhaile Valu lui Traian, comhcheantar bhardas Valu lui Traian;

— Bardas Poarta Albă - sráidbhaile Poarta Alba, sráidbhaile Nazarcea;

— Baile Ovidiu - comhcheantar Ovidiu, sráidbhaile Poiana;

— Sráidbhaile Ciocârlia, comhcheantar bhardas Ciocârlia.

— Bardas Cobadin - sráidbhaile Viișoara.

— Fo-ainmniúchán tionscnaimh MEDGIDIA, a fhéadfaidh nó nach bhféadfaidh a bheith ag gabháil leis an ainmniúchán tionscnaimh cláraithe MURFATLAR:

— Baile Medgidia - comhcheantair Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— Bardas Castelu - sráidbhaile Castelu, sráidbhaile Nisipari;

— Sráidbhaile Cuza Vodă, comhcheantar bhardas Cuza Vodă;

— Sráidbhaile Siliștea, comhcheantar bhardas Siliștea;

— Bardas Tortoman - sráidbhaile Tortoman, comhcheantar bhardas Tortoman;

— Bardas Peștera - sráidbhaile Peștera, sráidbhaile Ivrinezu Mic.

— Bardas Mircea Vodă - sráidbhailte Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu agus Gherghina;

— Bardas Saligny - sráidbhailte Saligny agus Ștefan Cel Mare.

Fo-ainmniúchán tionscnaimh CERNAVODĂ, a fhéadfaidh nó nach bhféadfaidh a bheith ag gabháil leis an ainmniúchán tionscnaimh cláraithe MURFATLAR:

— Baile Cernavodă - bardas Cernavodă;

— Bardas Seimeni - sráidbhailte Seimeni agus Seimenii Mici;

— Bardas Rasova - sráidbhailte Rasova agus Cochirleni.

— Bardas Aliman - sráidbhailte Aliman, Dunăreni, sráidbhaile Vlahii agus Floriile.

7. **Cineál (nó cineálacha) fíonchaor**

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Column B

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, Királyleányka, 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 cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner 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. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

Tá limistéar Murfatlar suite ar ardchlár Dobrogea Theas, ar an dá thaobh de Ghleann Carasu agus den 44°15’ ó Thuaidh comhthreomhar. Go geografach, tá limistéar críochaithe Murfatlar suite in oirdheisceart na Rómáine, idir an Danóib agus an Mhuir Dhubh, i lár Ardchlár Dobrogea.

Baineann an limistéar leas as ardleibhéil ghréine agus acmhainní saibhre héiliteirmeacha, agus tá an mheánfhrasaíocht ann ar an gceann is ísle sa tír. Cuireann an ithir, ina bhfuil aolchloch mhoileascach den chuid is mó, atá saibhir i gcarbónáit chailciam, go mór le cáilíocht na bhfíonta.

Tá an timpeallacht nádúrtha, go háirithe na dálaí peideolaíocha agus héiliteirmeacha, thar a bheith fabhrach d’fhíonsaothrúchán agus do tháirgeadh fíonta ar ardchaighdeán. Is féidir an t-easnamh taise a bhainistiú trí chóras uiscithe dea-dheartha.

Is éard atá sa tsubstráit gheolaíoch lós agus dríodar lóis a chumhdaíonn na haolchlocha Méiseasócha agus Treasacha agus gaineamhchloch aolmhar ardchlár Dobrogea Theas, agus ábhair dhíleghláracha snaíochair.

Tá an rilíf táblach-struchtúrach, agus dearbhairde idir 100 m agus 130 m inti, atá comhdhéanta den chuid is mó d’aolchloch Chailceach agus Sharmátach a luíonn ar bhonn Réamhchaimbriach agus atá clúdaithe le sraith lóis Cheathartha atá 400 méadar ar tiús. Tá an tírdhreach ilroinnte ag gleannta ina bhfuil fánaí an-ghéar (15°-30°) de chineál cuaiste (fána chlé ghleann neamhshiméadrach Carasu) nó atá réasúnta siméadrach de chineál cainneoin, a ndéanann dianphróisis fána difear dóibh, arna fódú go háitiúil le léibheannú agus bearta frithchreimthe antrapacha eile atá dírithe ar fhorbairt talmhaíochta (go háirithe fíonsaothrúchán).

Tá an aeráid ilchríochach agus samhraí teochreasa agus tirime ann, geimhrí measartha, earraigh luatha agus fómhair dhéanacha, atá oiriúnach le haghaidh aibiú agus ró-aibiú fíonchaor. Tá an acmhainneacht héiliteirmeach i measc na gceann is airde sa Rómáin, agus tá grianradaíocht 130 kcal/cm2 ann, 2 220-2 300 uair an chloig de sholas na gréine, agus teochtaí dearfacha 4 200° C/bliain.

Bíonn tionchar ag Canáil na Danóibe chun na Mara Duibhe, a ghearrann tríd an bhfíonghort ón iarthar go dtí an t-oirthear, ar an bhfo-aeráid trí sholas na gréine a fhrithchaitheamh agus trí tháimhe theirmeach a tharchur chuig na limistéir máguaird. Cruthaíonn fánaí Chanáil na Danóibe chun na Mara Duibhe agus na difríochtaí teochta idir an ithir agus an mhais uisce sreabha aeir a fhorluíonn leis na gaotha ó Dobrogea Láir. Bíonn meánteochtaí uasta laethúla bliantúla gar do 0 °C sa gheimhreadh agus thart ar 28 °C sa samhradh.

Is mollasail seornaiseoim steipe iad na hithreacha tipiciúla (seornaiseoim charbónáit, seornaiseoim thipiciúla) ar fhoshraitheanna lóis, reinsíní tipiciúla agus litreacha, reigeasail agus eireadasail ar fhánaí a bhí an-díghrádaithe go nádúrtha nó trí ghníomhaíocht daoine nó ainmhithe.

8.2. *Sonraí faoin táirge*

Ag brath ar an gcineál, agus ar dhálaí sonracha na bliana fíona agus tráth an fhómhair, bíonn na fíonta is féidir a tháirgeadh faoi ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint Murfatlar idir thirim agus mhilis, lena dtaispeántar éagsúlacht cháilíochtúil i dtáirgeadh fíona. Féadfaidh fíonta a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh cláraithe 'Murfatlar' acu a bheith geal, dearg nó rosé.

Tá cuma ghlé gheal ar na fíonta geala, agus dath idir buí-uaine agus órbhuí orthu. Tá blas mín orthu agus cumhracht atá tipiciúil de na cineálacha as a dtáirgtear iad.

Tá cuma ghlé gheal ar na fíonta dearga, agus dath idir dath dearg an rúibín agus fíorchorcra orthu. Tá blas tathagach orthu agus cumhracht atá tipiciúil do na cineálacha as a dtáirgtear iad. Ag brath ar an méid siúcra tráth bhuaint na bhfíonchaor, féadfaidh na fíonta úsáid a bhaint as na téarmaí traidisiúnta a cheadaítear le reachtaíocht (*cules la maturitate deplină* (a bhuantar tráth lánaibíochta), *cules târziu* (buaint dhéanach), *cules la înobilarea boabelor* (a bhuantar nuair a bhíonn lobhadh uasal ag na fíonchaora)).

Tagann sainiúlacht an fhíona leis an ATFC Murfatlar ó shaintréithe an úrfhíona fíonchaor as a bhfuil sé déanta. Baineann na saintréithe sin leis na cineálacha fíniúna, a thairbhíonn de thréimhsí fada gréine, de chuid de na hacmhainní héiliteirmeacha is airde sa tír agus de bháisteach íseal. Cuireann na tosca sin le haibiú níos fearr na bhfíonchaor, a mbíonn úrfhíon ar mhórán siúcra mar thoradh air. Is féidir tionchar na farraige a mhothú sa limistéar seo. Tá an fharraige tairbheach go háirithe san fhómhar, nuair a fheidhmíonn sé mar rialtóir teirmeach. Tá tionchar ag an Danóib ag Cernavodă freisin, go háirithe sna fíonghoirt in aice láimhe. Is fachtóir tábhachtach í an ithir, a bhfuil neart carbónáit chailciam inti, maidir le cáilíocht na bhfíonta.

Bíonn fíonta súilíneacha agus fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán tiubhaithe sa bhlas, agus struchtúr cothromaithe agus carachtar ar leith acu lena mbaineann dea-bholaithe bláthanna acáise agus meala, agus blas torthaíoch citris

Tugann tionchar na fíonaeráide (ar saintréith di an chodarsnacht shuntasach idir an geimhreadh agus an samhradh, samhraí an-te, fómhair fhada, báisteach neamhchoitianta agus mhíchothrom) dea-bholaithe cineáil d'fhíonta leathshúilíneacha a bhíonn torthaíoch de ghnáth, láidir suntasach, agus lena ngabhann cothromaíocht fhoirfe idir aigéadacht, alcól agus siúcra. Bíonn broidearnach mhín ag na fíonta, le súilíní bríomhara marthanacha a thugann bolaithe boltanacha bláthacha (bláthanna móinéir, bláthanna fíniúna, acáise) nó bolaithe torthaíocha (úll glas, piorraí, péitseoga, mealbhacán, silíní, súitha talún, súitha craobh). Maidir le fíonta leathshúilíneacha rosé/dearga, bíonn dea-bholaithe de chaora foraoise (fraocháin ghorma, súitha craobh, sméara dubha), plumaí agus silíní orthu.

Méadaíonn teacht chun cinn boilgeog bheag, mhín agus leanúnach carachtar úr, nádúrtha an fhíona.

8.3. *Tosca cinntitheacha*

Leis an meascán den aeráid (atá úr agus atá fabhrach d'aibiú na bhfíonchaor), den ithir (seornaiseoim charbónáite agus seornaiseoim thipiciúla os cionn foshraitheanna lóis, a sholáthraíonn cothromaíocht mhaith cothaitheach), de na modhanna saothraithe (roghnú cineálacha, dlús fíniúna, bainistiú duilliúir, cinntí maidir leis an bhfómhar), de na cleachtais fhíoneolaíocha agus de scileanna an déantóra fíona áirithítear an méid seo a leanas: úire agus cumhracht lán thorthaíoch i gcás na bhfíonta geala agus rosé, agus tainniní éadroma agus cumhracht mhín i gcás na bhfíonta dearga.

Mar gheall ar na hithreacha tirime a bhfuil neart aolchloiche iontu agus atá le feiceáil in go leor áiteanna, an aeráid mhór-ilchríochach ina mbíonn samhraí an-teo ann, fómhair fhada agus báisteach thearc a dháiltear go míchothrom (báisteach san earrach agus i ndeireadh an fhómhair), ach thar aon rud eile grian ag lonrú flúirse teasa agus solais ann, tá an limistéar seo ina pharthas chun cineálacha fíniúna uasail a shaothrú chun fíonta a tháirgeadh. Roinnt blianta, ligeann sé sin do na fíonchaora ró-aibiú uaireanta agus iad á bhfeabhsú ag lobhadh uasal (an cineál *nobilis* de *Botrytis cinerea*), rud a dhíríonn ar bhronntanais ón gcré, ón uisce agus ón ngrian isteach sa bhraon ómra nó sa bhraon ar dhath an rúibín, rud a chuireann braonta aoibhnis ar fáil don chine daonna.

Athraíonn airde na bhfíonghort idir 50 agus 80 méadar. Is é 4 200º C an chothromaíocht theirmeach fhoriomlán, agus – sroicheann suim na dteochtaí sa séasúr fáis fíniúnacha amháin 3 500º C.

Treisítear tuire shonrach réigiún fíonsaothrúcháin Murfatlar, a mbíonn 450 mm de bháisteach bhliantúil mar shaintréith ann, nach dtiteann ach a leath di sin le linn an tséasúir fáis, mar gheall ar na gaotha a bhíonn ann go minic, nach mór go laethúil.

Táirgeann na cineálacha geala a shaothraítear ar ithreacha tipiciúla an limistéir fíonta ag a bhfuil mar shaintréithe dóibh aigéadacht an-mhaith agus dea-bholadh torthaí ag a bhfuil úire thipiciúil chitris agus blasanna bláthacha. Táirgeann na cineálacha dearga, a mbíonn tionchar ag an ithir orthu i bpáirt, fíonta a bhfuil dea-bholadh torthaí dearga (sútha craobh agus sútha talún aibí) agus dea-bholadh dian muisc orthu le bolaithe meala agus suibhe traidisiúnta (aibreoga agus cainche), le tainniní éadroma.

Táirgeann ithreacha a bhfuil neart aolchloiche iontu agus ina bhfuil seornaiseom d'uigeacht mheánmhéide atá saibhir i gcomhdhúile carbóin agus cion húmais idir 1,8 agus 3 %, fíonta súilíneacha eastóscacha ar ardchaighdeán atá cothrom ó thaobh struchtúir de lena gcarachtar féin, agus fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán a bhfuil dea-bholaithe bláthanna acáise agus meala mar shaintréith acu, ar a bhfuil blas citris torthaíoch.

Tugann tionchar na haeráide maidir le táirgeadh fíona (codarsnacht shuntasach idir an geimhreadh agus an samhradh, samhraí an-teo, fómhair fhada, báisteach neamhchoitianta agus mhíchothrom) dea-bholaithe cineálacha d'fhíonta leathshúilíneacha atá láidir suntasach, agus cothromaíocht fhoirfe idir aigéadacht, alcól agus siúcra. Is iad torthaí (torthaí coimhthíocha) agus bláthanna (bláthanna fíniúna agus acáise) an léiriú boltanach a bhaineann leo. Maidir le fíonta leathshúilíneacha rosé/dearga, bíonn dea-bholaithe de chaora foraoise (fraocháin ghorma, sútha craobh, sméara dubha), plumaí agus silíní orthu.

8.4. *Tosca daonna lena mbaineann*

D'fhág an file cáiliúil Laidineach Publius Ovidius Naso, a bhí ar deoraíocht i gcathair Tomis, taifid scríofa ar thraidisiún fíonóireachta Murfatlar. Le linn na Meánaoiseanna, bhí na fíonghoirt ina bhfoinse mhór luachmhar rachmais do thíortha na Rómáine, áit ar measadh go raibh saothraithe fíniúna agus fíoncheannaithe ina gcatagóir feirmeora den scoth, mar a thaispeántar i ndoiciméid ón am sin. Mínítear leis sin an aird ar leith a thugann na cúirteanna uaisle ar fhíonghoirt agus ar tháirgeadh fíona, agus ghearrtaí pionóis ar shaothraithe fíniúna a d'fhág na fíonghoirt gan aire a thabhairt dóibh.

I ndiaidh an Chéad Chogaidh Dhomhanda, d'ordaigh Stát na Rómáine athchóiriú na mbóithre ar fud na tíre ar fad, ach go háirithe in Dobrogea, bóithre a bhí scriosta agus ar fágadh rian fuilteach ó fhoréigean an chogaidh fós orthu. Le linn an athchóirithe sin, athchóiríodh bóthar na Róimhe a théann ó chathair Tomis (Constanța anois) go Tropaeum Traiani (in Adamclisi) chomh maith. Mar gheall ar an mbóthar nua, d'athlonnaigh pobal shráidbhaile Caceamac dhá chiliméadar níos faide i dtreo an oirthir, agus chuir siad fúthu ar an dá thaobh de bhóthar na Róimhe. Ar feadh tamaill, thugtaí Satul dintre Vii (an sráidbhaile i measc na bhfíniúnacha) ar an sráidbhaile freisin, ainm ar tháinig Viișoara as ina dhiaidh sin, rud a léirigh slí bheatha bhunaidh mhuintir an tsráidbhaile, arbh é sin saothraithe fíniúna.

In 1907, cuireadh roinnt cineálacha fíniúna amhail Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir agus Muscat Ottonel chun críocha turgnamhacha i réigiún Murfatlar, ar thionscnamh beirt tháirgeoirí fíona de chuid na Rómáine, Gheorghe Nicoleanu agus Vasile Brezeanu.

Thairis sin, cuireadh cineálacha dúchasacha sna fíonghoirt ina dhiaidh sin tar éis d'institiúidí taighde trialacha hibridí a bhfuil acmhainneacht ardcháilíochta acu a roghnú agus a fhorbairt trí úsáid a bhaint as beangáin ó chineálacha Rómánacha amhail Feteașcă regală agus Feteașcă neagră. Sa réigiún sin, d'aimsigh na cineálacha sin limistéar barrmhaith ina mbeadh rath orthu, le níos lú báistí agus laethanta níos grianmhaire, rud a d'áirithigh carnadh níos airde siúcra agus dea-bholaidh. De thoradh bhunú Ionad Taighde agus Forbartha Fíona Murfatlar in 1927, leathnaíodh go suntasach na cineálacha: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon agus Merlot.

I limistéar ATFC Murfatlar, roghnaítear cineálacha go cúramach chun fíonta ar ardchaighdeán a tháirgeadh. Deartar na modhanna saothraithe chun an úsáid is mó is féidir a bhaint as solas na gréine trí thanúchán triopall, agus déantar cáilíocht na buainte a bhainistiú go héifeachtúil trí fhaireachán a dhéanamh ar leibhéil siúcra, aigéadachta agus dea-bholaidh. Leis na cleachtais fhíoneolaíocha a úsáidtear agus le scil an déantóra fíona, in éineacht leis an ithir agus leis an aeráid, is féidir fíonta ar ardchaighdeán a tháirgeadh. Tá na fíonta mar thoradh air sin tathagach, torthaíoch, agus so-aitheanta - go háirithe na fíonta geala ar a bhfuil dea-bholaithe de thorthaí aibí agus de chitreas úr, na fíonta rosé bándearga éadroma agus na fíonta dearga a mbíonn tainníní éadroma iontu.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Dálaí margaíochta

Creat dlíthiúil:

sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Féadfar ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint Murfatlar a fhorlíonadh, ag brath ar leasanna na dtáirgeoirí, agus ceann amháin de na hainmneacha físonghoirt aonair seo a leanas a úsáid (is é sin ainm fo-aonaid gheografaigh atá níos lú ná an limistéar lena gcinntear an ATFC):

a) i gcás an ainmniúcháin tionscnaimh chláraithe Murfatlar: ainmneacha amhail BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) i gcás an fho-ainmniúcháin tionscnaimh Medgidia: ainmneacha amhail VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) i gcás an fho-ainmniúcháin tionscnaimh Cernavodă: ainmneacha amhail DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI agus VLAHII.

Is amhlaidh atá toisc go bhféadfar ainm fo-aonaid gheografaigh, atá níos cúinge ná limistéar críochaithe an ATFC, a úsáid freisin mar thásc roghnach ar lipéad an fhíona, i gcomhréir leis an reachtaíocht náisiúnta reatha físona.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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