C/2025/1479

6.3.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1479)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Datum obavijesti: 10. prosinca 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

Izmjena radi proširenja razgraničenog zemljopisnog područja

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOI-jem Murfatlar proširilo na općinu Aliman i njezina pripadajuća sela Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile, smještena u okrugu Constanța, koja je uključena u razgraničeno zemljopisno područje za kategorije vina odobrene za proizvodnju pod kontroliranom oznakom izvornosti.

Općina Aliman nalazi se na zapadnom dijelu visoravni Cobadin na jugu pokrajine Dobrudže i zemljopisno je područje na kojem od crne sorte grožđa proizvode vrhunska kvalitetna vina sa širokim spektrom mirisnih svojstava, zanimljivim intenzitetom boje, izražajnim potencijalom i blagim, baršunastim taninima koji nastaju zbog utjecaja tla bogatog vapnencem od skeletne rendzine i černozemske vrste koja se nastavljaju s područja općina Cernavodă, Rasova ili Seimeni, što vinima daje finoću i svijetlu boju.

Općina Aliman, koja obuhvaća sela Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile, nalazi se na jugozapadu okruga Constanța na 44° 15′ sjeverne zemljopisne širine i 27° 40′ istočne zemljopisne dužine te graniči s općinom Rasova (14 km), koja se nalazi na razgraničenom području kontrolirane oznake izvornosti Murfatlar, na sjeveroistoku; općinom Ion Corvin na jugu; općinom Adamclisi na istoku; i rijekom Dunav na zapadu.

Pedološki i klimatski uvjeti, uz utjecaj povjetarca s Dunava, pjeskovitog tla, sunčeve svjetlosti (oko 2 000 do 2 100 sati) i svjetlosne energije, koja je glavni izvor sinteze organskih tvari, dovode do visoke koncentracije šećera u grožđu, a time i u moštu, čime se dobivaju puna, svježa vina sa zaokruženim i baršunastim notama i cvjetnim (divlje cvijeće) ili voćnim (zrelo šumsko voće, agrumi) aromama.

Mijenja se poglavlje III. specifikacije proizvoda i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Murfatlar

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Analitička i organoleptička svojstva – bijela/ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mirna vina Murfatlar puna su okusa i kremasta, pri čemu vina koja se dobivaju od aromatskih i poluaromatskih bijelih sorti imaju izražene sortne karakteristike, dok crna vina sadržavaju baršunaste tanine, koji ublažavaju grubost i trpkost svojstvenu tim sortama. Vina imaju okus različitih vrsta zrelog (žutog ili crvenog) voća. Ona su gusta i sočna, vrlo izražajna, s dobro integriranom kiselosti i visokim udjelom glicerina, koji vinu daje slatkasti okus. Mirna bijela vina imaju žutozelenkastu do zlatnožutu boju te miris egzotičnog voća, agruma i cvjetne note cvjetova vinove loze, pokošenog sijena, jasmina i bagrema. Okus vina je svjež, voćan, baršunast, a neke sorte dozrijevanjem poprimaju složenu aromu. Ova mirna ružičasta vina su svjetloružičaste boje (blijede ili žarke nijanse) s mirisom egzotičnog voća i agruma, svježeg, osnažujućeg i uravnoteženog okusa, a u ustima ostaje okus voća.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

2. *Analitička i organoleptička svojstva – crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mirna crna vina baršunasta su, složena, a boje im variraju od rubin-crvene do svjetlocrvene. Prepoznatljive su arome zrelog crvenog voća, suhih šljiva i crnog šumskog voća; vina su punog okusa, dobro uravnotežene kiselosti i tanina. Vina dozrijevanjem dobivaju mirisne note začina i čokolade.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

3. *Analitička i organoleptička svojstva – ledena vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijelo ledeno vino bistro je, kristalnog zlatnožutog sjaja te se odlikuje svježim mirisom prezrelog i sočnog voća s bijelim mesom i kremastim okusom naranče, marelice, kandiranog egzotičnog voća i ananasa. Ružičasto ledeno vino bistro je, svjetloružičastog kristalnog sjaja, a odlikuje se svježim mirisom divljih jagoda i prezrelih kupina te kremastim okusom. Crno ledeno vino bistro je, kristalnog crvenog sjaja s primjesama ljubičaste, a odlikuje se mirisom zrelih šumskih bobica i punim kremastim okusom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 350

4. *Analitička i organoleptička svojstva – kvalitetno pjenušavo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Kvalitetna pjenušava vina odlikuju se elegancijom, svježinom i voćnim okusom, pri čemu vina koja su devet mjeseci dozrijevala na talogu imaju aromu fermentiranog pekarskog kvasca i kore kruha, dok su kod onih koja su na talogu dozrijevala više od devet mjeseci prisutne note slatkog tijesta i brioša, pojačane finim i postojanim mjehurićima. Bijela vina su slamnatožuta, zelenkastožuta, ružičasta vina su bljedoružičaste boje i boje lososa, dok su crna vina u nijansama rubin-crvene. Okus je voćan, baršunast, zaokružen, dopunjen slatkim notama zrelog voća s posebnim okusom. Ima skladnu strukturu i ostavlja dugotrajan okus u ustima, čime se postiže savršena ravnoteža između svježine i zrelosti.

Bijela kvalitetna pjenušava vina imaju buke s aromama agruma i svježeg ljetnog voća: breskve, jabuke i zelene kruške koje dozrijevaju pod blagim suncem iznad vinove loze.

Aroma ružičastog kvalitetnog pjenušavog vina prirodna je mješavina cvijeća, cvjetnih aroma bagrema i meda te šumskog voća, ribiza i divljih jagoda.

Crna kvalitetna pjenušava vina imaju privlačnu aromu u kojoj se miješaju note crvenog i crnog voća, jagoda, kupina, ribiza, trešnji i šljiva, nježno dopunjene mekim, baršunastim taninima.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 3,5 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. *Analitička i organoleptička svojstva – kvalitetno aromatično pjenušavo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Aromatična kvalitetna pjenušava vina složena su i izražajna, s voćnim notama (agrumi, kruška i nektarina) i cvjetnim notama (narančin cvijet, cvijet trešnje, cvjetovi bagrema i med, cvjetovi bazge i ružine latice). Boja im je u rasponu od svjetložute sa zelenkastim nijansama do zlatnožute i čak ružičaste kad je riječ o sorti Traminer roz. Arome agruma i ljetnog voća, bresaka, jabuka i zelenih krušaka miješaju se s notama usitnjenog začinskog bilja i autoliziranog kvasca, kore kruha i kiselog tijesta. Zahvaljujući konzistenciji i postojanim mjehurićima ta vina imaju osobnost i ističu se.

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino sorte Traminer roz odiše finom aromom bagrema, ruže i cvijeta bazge, a okus je prepoznatljiv, voćan i iznimno gladak, sa suptilnim notama pekmeza od ruže i jasmina.

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino Muscat Ottonel ima arome cvijeća, saća, cvijeta trešnje, narančina cvijeta i zrele kruške, svježeg je okusa i kremaste teksture s notama agruma (pomelo i naranča). Vino sadržava sitne i elegantne mjehuriće, a u ustima ostaje pjenušavi okus koji pojačava cvjetne i voćne note.

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino Tămâioasa Românească iznimno je pjenušavo, s ugodnim aromama kvasca, cvijeća bagrema, bosiljka i meda. Ima složen i bogat okus koji podsjeća na kruške i divlje jagode te dugo ostaje u ustima.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 3,0 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

6. *Analitička i organoleptička svojstva – biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Biser vina ekstraktivna su, vrlo dobre kiselosti, dobre pjenušavosti, živahnih i postojanih mjehurića s cvjetnim mirisnim notama (poljsko cvijeće, cvijeće vinove loze, bagrem) ili voćnim notama (zelena jabuka, kruška, breskva, dinja, trešnja, jagoda, malina). Ružičasta/crna pjenušava vina imaju arome šumskih bobica (borovnice, maline i kupine), šljive i trešnje. Pojavom sitnih, baršunastih i postojanih mjehurića povećava se prirodna svježina vina.

Okus je kremast i ukusan, ali istodobno svjež, a u ustima ostaje okus hrskave kore kruha ili slatkog peciva. Vina dobivena od bijeloga grožđa mogu biti zlatnožute ili zelenkastožute boje, dok ona proizvedena od sorti crnoga grožđa mogu biti ružičaste boje lososa ili ljubičastocrvene boje. Vina se mogu proizvoditi od samo jedne sorte ili od više sorti.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 1,0 bara i najviše 2,5 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 235

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni postupci proizvodnje vina*

1. Enološki postupci

Poseban postupak proizvodnje vina

Proizvodnja bijelog vina od crnih sorti grožđa

Tehnološka diversifikacija: proizvodnja bijelih vina od crnog grožđa, koja se nazivaju „blanc de noirs”. Riječ je o metodi vinifikacije sorti bijelog vina od crnog grožđa kojom se iskorištava potencijal crnih sorti za proizvodnju vina punog okusa, koja se odlikuju finim, blago biljnim i elegantnim okusom s cvjetnim i voćnim notama. Kiselost tih vina naglašava njihovu svježinu, a mineralni element čini ih složenijima.

Mirna bijela vina proizvedena maceracijom – ružičasta vina proizvedena od bijeloga grožđa.

Od grožđa sorti Pinot Gris i Traminer Roz, čija kožica može varirati od svjetloljubičaste, ljubičastosive do sivoplave boje (Pinot Gris) te bisernoružičaste i sivoružičaste (Traminer Roz), dobivaju se mirna vina kristalnog izgleda, u nijansama žućkastobjele, slamnatožute do ružičaste boje. Ovisno o izboru proizvođača vina mogu se proizvesti mirna bijela vina i ružičasta vina.

Mirna jantarna vina proizvedena od bijelog grožđa privlačne su boje, u rasponu od žuto-narančaste do jantarne. Imaju složenu strukturu te svježi i izražajni aromatični buke, s notama oraha, meda, meda iz saća, a mnogo su bogatija taninima od mirnih bijelih vina.

Tehnika proizvodnje tih vina razlikuje se od standardne metode za mirna bijela vina po tome što se bijeli mošt macerira s kožicom grožđa. Trajanje tog postupka razlikuje se ovisno o intenzitetu boje koju proizvođač vina namjerava dobiti.

2. Enološki postupci

Poseban postupak proizvodnje vina

Ledeno vino

Pedoklimatski uvjeti na tom području (velike količine sunčeva zračenja, razlike između noćnih i dnevnih temperatura, kasne magle, visoka vlažnost) dovode do akumulacije velike količine šećera u grožđu, čak i do prezrijevanja, te su pogodni za proizvodnju ledenih vina. Vino se proizvodi bez aditiva od zdravoga grožđa, koje nije zahvaćeno bolešću ni plemenitom plijesni te koje se ostavlja na lozi da se smrzne nekoliko uzastopnih dana i bere se krajem studenog/prosinca.

Ako se zbog klimatskih uvjeta grožđe ne može prirodno zamrznuti na vinovoj lozi, a da ga ne zahvate gljivice, može se ručno ubrati i čuvati u sanducima u hladnjači na temperaturi nižoj od 0 °C.

Grožđe sorti Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz i crno grožđe sorte Pinot Noir prepoznatljivo je u okviru ZOI-ja Murfatlar zahvaljujući velikim količinama šećera i aromatskim svojstvima, zbog čega se može upotrebljavati za proizvodnju ledenog vina.

Dehidracijom, zamrzavanjem i odmrzavanjem grožđa (prirodno na lozi ili umjetno u hladnjači) gubi se voda i povećava se koncentracija šećera. Zamrzavanjem i odmrzavanjem grožđe dobiva arome jabuka, marelica, manga, agruma, smokava, malina i divljih jagoda te više slatkoće, koju zadržava ako se preša dok je zamrznuto.

3. Enološki postupci

Poseban postupak proizvodnje vina

Tehnološka zrelost grožđa od kojeg se proizvode kvalitetna pjenušava vina postiže se uz visoke razine ukupnog sadržaja kiselosti, koje pridonose svježini i stabilnosti potrebnima za dobivanje kvalitetnog pjenušavog vina, te uz najmanji sadržaj šećera od 160 g/l.

Zrelost grožđa za kvalitetna aromatična pjenušava vina postiže se uz najmanji sadržaj šećera od 170 g/l.

Zrelost grožđa za biser vina procjenjuje se na temelju sadržaja šećera, koji mora iznositi najmanje 153 g/l.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kilograma grožđa po hektaru

4. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kilograma grožđa po hektaru

5. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Cabernet Sauvignon

12 900 kilograma grožđa po hektaru

6. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Mamaia

12 000 kilograma grožđa po hektaru

7. Ledeno vino

6 000 kilograma grožđa po hektaru

8. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hektolitara po hektaru

9. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 hektolitara po hektaru

10. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Merlot, Fetească neagră

105 hektolitara po hektaru

11. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hektolitara po hektaru

12. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Chardonnay, Pinot gris

95 hektolitara po hektaru

13. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Cabernet Sauvignon

90 hektolitara po hektaru

14. Pri berbi u trenutku pune zrelosti – Mamaia

84 hektolitra po hektaru

15. Ledeno vino

18 hektolitara po hektaru

16. Kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina, biser vina

15 000 kilograma grožđa po hektaru

17. Kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina, biser vina

105 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje proizvodnje kategorija vina s kontroliranom oznakom izvornosti Murfatlar uključuje sljedeća mjesta u okrugu Constanța:

kontrolirana oznaka izvornosti MURFATLAR:

— grad Murfatlar – lokalitet Murfatlar, selo Siminoc,

— selo Valu lui Traian, lokalitet općina Valu lui Traian,

— općina Poarta Albă – sela Poarta Albă i Nazarcea,

— grad Ovidiu – lokalitet Ovidiu, selo Poiana,

— selo Ciocârlia, lokalitet općine Ciocârlia,

— općina Cobadin – selo Viișoara.

— Podoznaka izvornosti MEDGIDIA, koja može i ne mora biti navedena uz kontroliranu oznaku izvornosti:

— grad Medgidia – lokaliteti Medgidia, Remus Opreanu i Valea Dacilor,

— općina Castelu – sela Castelu i Nisipari,

— selo Cuza Vodă, lokalitet općine Cuza Vodă,

— selo Siliștea, lokalitet općine Siliștea,

— općina Tortoman – selo Tortoman, lokalitet općine Tortoman,

— općina Peștera – sela Peștera i Ivrinezu Mic,

— općina Mircea Vodă uključujući sela Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu i Gherghina,

— općina Saligny – sela Saligny i Ștefan Cel Mare.

Podoznaka izvornosti CERNAVODĂ, koja može i ne mora biti navedena uz kontroliranu oznaku izvornosti MURFATLAR:

— grad Cernavodă – općina Cernavodă,

— općina Seimeni – sela Seimeni i Seimenii Mici,

— općina Rasova – sela Rasova i Cochirleni,

— općina Aliman – sela Aliman, Dunăreni, selo Vlahii i Floriile.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Područje Murfatlar nalazi se na visoravni južne Dobrudže (Dobrogei de Sud), koja se proteže s obje strane doline Carasu i sjeverno od paralele 44°15′ sjeverne geografske širine. Zemljopisno gledano, razgraničeno područje Murfatlar nalazi se u jugoistočnoj Rumunjskoj, između Dunava i Crnog mora, u središtu visoravni Dobrudže.

Područje je izloženo velikim količinama sunčeve svjetlosti, obiluje heliotermičkim resursima i ima najnižu prosječnu količinu oborina u zemlji. Tlo, koje se uglavnom sastoji od školjkastog vapnenca bogatog kalcijevim karbonatom, znatno pridonosi kvaliteti vina.

Prirodni okoliš, osobito pedološki i heliotermički uvjeti, izuzetno je pogodan za uzgoj vinove loze i proizvodnju visokokvalitetnih vina. Manjak vlage može se nadoknaditi dobro osmišljenim sustavom navodnjavanja.

Geološka podloga sastoji se od lesa i lesu sličnog sedimenta, koji leže na vapnencu iz razdoblja mezozoika i tercijara, te vapnenastih pješčenjaka na visoravni južne Dobrudže i diluvijalno-koluvijalnih materijala.

Reljef je tablično-strukturni, s apsolutnim nadmorskim visinama od 100 do 130 m, a sastoji se uglavnom od krednih i sarmatskih vapnenaca, koji leže na prekambrijskoj podlozi i prekriveni su slojem kvartarnog lesa debljine 400 metara Krajolik je rascjepkan zbog dolina s vrlo strmim padinama (15° – 30°) s obroncima (lijeva padina asimetrične doline Carasu) ili relativno simetričnim kanjonskim padinama, na koje utječu intenzivni nagibi koji su nastali zbog formiranja terasa i drugim antropogenim antierozijskim mjerama usmjerenima na razvoj poljoprivrede (posebno vinogradarstva).

Klima je kontinentalna, s vrućim i sušnim ljetima, umjerenim zimama, ranim proljećima i kasnim jesenima, idealna za dozrijevanje i prezrijevanje grožđa. Heliotermički potencijal, izražen sunčevim zračenjem od 130 kcal/cm2, 2 220 – 2 300 sunčanih sati i pozitivnim temperaturama od 4 200 °C godišnje, među najvišima je u Rumunjskoj.

Kanal Dunav – Crno more, koji presijeca vinograd od zapada do istoka, utječe na podklimu jer reflektira sunčevu svjetlost i prenosi toplinsku inerciju na okolna područja. Padine kanala Dunav – Crno more i razlike u temperaturi između tla i vodene mase stvaraju strujanje zraka koje se preklapa s kretanjem vjetrova iz središnje Dobrudže. Godišnje prosječne dnevne maksimalne temperature zimi se kreću oko 0 °C, a ljeti su oko 28 °C.

Tipična su tla stepski černozemni molisol (karbonatni černozem, tipični černozem) na podlozi lesa, tipične i litičke rendzine, regosoli i erodisoli na padinama, koje su vrlo degradirane zbog prirodnih procesa ili djelovanja ljudi ili životinja.

8.2. *Pojedinosti o proizvodu*

Ovisno o sorti, posebnim uvjetima vinske godine i trenutku berbe u okviru zaštićene oznake izvornosti Murfatlar mogu se proizvesti vina u rasponu od suhog do slatkog, što dočarava kvalitativnu raznolikost proizvodnje vina na tom području. Vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Murfatlar” mogu biti bijela, crna ili ružičasta.

Bijela vina bistrog su, svijetlog izgleda i zelenkastožute do zlatnožute boje. Imaju baršunast okus i aromu karakterističnu za sorte od kojih se proizvode.

Crna vina bistrog su, sjajnog izgleda i rubin-crvene do žarkoljubičaste boje. Punog su okusa i imaju aromu karakterističnu za sorte od kojih se proizvode. Ovisno o sadržaju šećera u trenutku berbe grožđa za vina se mogu upotrebljavati tradicionalni izrazi dopušteni zakonodavstvom (*cules la maturitate deplină* (berba u punoj zrelosti), *cules târziu* (kasna berba), *cules la înobilarea boabelor* (berba kad se na grožđu razvila plemenita plijesan)).

Posebnost vina sa ZOI-jem Murfatlar proizlazi iz svojstava mošta od kojeg je proizvedeno. Ta su svojstva povezana sa sortama vinove loze, koje su izložene dugim sunčanim razdobljima, pri čemu su heliotermički resursi među najvišima u zemlji, i malim količinama oborina. Ti čimbenici pridonose boljem dozrijevanju grožđa, zbog čega nastaje mošt bogat šećerom. Na tom se području može osjetiti utjecaj mora. More ima posebno povoljan utjecaj ujesen jer djeluje kao termoregulator. Na općinu Cernavodă utječe i Dunav, osobito u vinogradima koji se protežu uz rijeku. Tlo bogato kalcijevim karbonatom važan je čimbenik koji pridonosi kvaliteti vina.

Kvalitetna pjenušava ili aromatična pjenušava vina koncentriranog su okusa i uravnotežene strukture te imaju prepoznatljivu osobnost koja se odlikuje aromama cvijeća bagrema i meda te voćnim okusom agruma.

Zbog utjecaja enoklime (koja je obilježena izraženim kontrastom između zime i ljeta, vrlo vrućim ljetima, dugim jeseni, rijetkim i nejednakim padalinama) biser vina odlikuju se sortnim aromama koje su obično voćne, dobro izražene, te savršenom ravnotežom kiselosti, alkohola i šećera. Vina imaju finu pjenušavost sa živahnim, postojanim mjehurićima s cvjetnim mirisnim notama (poljsko cvijeće, cvijeće vinove loze, bagrem) ili voćnim notama (zelena jabuka, kruška, breskva, dinja, trešnja, jagoda, malina). Ružičasta/crna biser vina imaju arome šumskih bobica (borovnice, maline i kupine), šljive i trešnje.

Pojavom sitnih, baršunastih i postojanih mjehurića povećava se prirodna svježina vina.

8.3. *Odlučujući čimbenici*

Kombinacijom klime (svježina i dobri uvjeti za dozrijevanje grožđa), tla (karbonatni černozem i tipični černozem, koji leže na podlozi lesa za dobru ravnotežu hranjivih tvari), metoda uzgoja (odabir sorti, gustoća sadnje vinove loze, rezanje lišća, odluke o berbi), enoloških postupaka i vještine proizvođača vina osiguravaju se svježina i puni voćni buke bijelih i ružičastih vina te blagi tanini i puni, baršunasti buke crnih vina.

Suha tla bogata vapnencem, koji je vidljiv na mnogim mjestima, izrazito kontinentalna klima s vrlo vrućim ljetima, dugim jesenima, rijetkim i neravnomjerno raspoređenim padalinama (kiša u proljeće i kasnu jesen), ali prije svega obilje sunčeve topline i svjetlosti čine ovo područje iznimno pogodnim za uzgoj plemenitih sorti vinove loze za proizvodnju vina. U nekim godinama to čak omogućuje prezrijevanje grožđa i njegovo obogaćivanje plemenitom plijesni (*nobilis* sorta*Botrytis cinerea*), čime se darovi zemlje, vode i sunca koncentriraju u kap jantara ili rubina, koja ljudima pruža užitak.

Nadmorske visine vinograda kreću se od 50 do 80 metara. Ukupna toplinska ravnoteža iznosi 4 200 °C – zbroj temperatura koje samo u sezoni uzgoja vinove loze iznose do 3 500 °C.

Posebnu suhoću vinogradarske regije Murfatlar, s godišnjim padalinama od 450 mm, od kojih samo polovina padne tijekom sezone uzgoja, naglašavaju česti, gotovo svakodnevni vjetrovi.

Od bijelih sorti uzgojenih na tipičnim tlima tog područja dobivaju se vina vrlo dobre razine kiselosti i voćne arome s tipičnom svježinom agruma i cvjetnim notama. Od crnih sorti, na koje djelomično utječu svojstva tla, proizvode se vina s aromom crvenog voća (maline i zrele jagode) i intenzivnom aromom mošusa s notama meda i tradicionalnog džema (od marelice i dunje) s blagim taninima.

Na tlima na vapnencu, s černozemom bogatim ugljikovim spojevima srednje teksture i udjelom humusa od 1,8 % do 3 %, proizvode se ekstraktivna kvalitetna pjenušava vina uravnotežene strukture s vlastitom osobnošću te kvalitetna aromatična pjenušava vina cvjetnih aroma bagrema i meda s voćnim okusom agruma.

Zbog utjecaja klime na proizvodnju vina (naglašen kontrast između zime i ljeta, vrlo vruća ljeta, duge jeseni, rijetke i neujednačene padaline) biser vina odlikuju se dobro izraženim sortnim aromama te savršenom ravnotežom kiselosti, alkohola i šećera. Prisutne su mirisne note voća (egzotično voće) i cvijeća (cvijeće vinove loze i bagrema). Ružičasta/crna biser vina imaju arome šumskih bobica (borovnice, maline i kupine), šljive i trešnje.

8.4. *Utjecaj ljudskih čimbenika*

Poznati rimski pjesnik Ovidije, koji je živio u prognanstvu u gradu Tomisu, ostavio je pisani dokaz o vinogradarskoj tradiciji u Murfatlaru. Tijekom srednjeg vijeka vinogradi su bili neprocjenjiv izvor bogatstva za rumunjske zemlje, u kojima su se vinogradari i vinari smatrali višom kategorijom poljoprivrednika, kako je i opisano u dokumentima iz tog razdoblja. To objašnjava zašto su vinogradi i proizvodnja vina bili toliko važni plemićkim dvorovima, koji su čak kažnjavali vinogradare koji nisu obrađivali svoje vinograde.

Nakon Prvog svjetskog rata rumunjska vlada naredila je obnovu cesta širom zemlje, ali posebno u Dobrudži, koja je bila uništena te su u njoj još uvijek bile vidljive posljedice ratnih razaranja. U vrijeme te obnove obnovljena je i rimska cesta koja vodi od grada Tomisa (sada Constanța) do spomenika Tropaeum Traiani (u Adamclisiju). Zbog nove ceste seljaci iz Caceamaca preselili su se dva kilometra dalje u smjeru istoka, s obje strane rimske ceste. Selo je već neko vrijeme bilo poznato i kao Satul dintre Vii („selo okruženo vinovom lozom”), a kasnije se preimenovalo u Viișoara, po izvornoj djelatnosti tamošnjih seljaka, uzgoju vinove loze.

Na inicijativu dvaju rumunjskih proizvođača vina, Gheorghea Nicoleanua i Vasilea Brezeanua, u regiji Murfatlar 1907. zasađene su brojne sorte vinove loze kao što su Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir i Muscat Ottonel.

Osim toga, u vinogradima su zatim zasađene i autohtone sorte nakon što su instituti za eksperimentalno istraživanje cijepljenjem rumunjskih sorti odabrali i razvili hibride od kojih bi se mogla dobiti vina visoke kvalitete, kao što su Fetească regală i Fetească neagră. Na tom području s manje padalina i više sunčanih dana, što osigurava veću akumulaciju šećera i aroma, te sorte imaju sve što im je potrebno za razvoj. Osnivanje postaje za istraživanje i razvoj vina Murfatlar 1927. dovelo je do znatnog povećanja broja sorti: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Na području ZOI-ja Murfatlar sorte se pažljivo odabiru za proizvodnju visokokvalitetnih vina. Metode uzgoja usmjerene su na najveće moguće iskorištavanje sunčeve svjetlosti prorjeđivanjem grozdova te na učinkovito upravljanje kvalitetom berbe tako da se provjeravaju razine šećera, kiselosti i arome. Postupci proizvodnje vina i vještina proizvođača vina, kao i tlo i klima, omogućuju proizvodnju kvalitetnih vina. Dobivena vina punog su, voćnog i lako prepoznatljivog okusa, osobito bijela vina s aromama zrelog voća i svježih agruma te ružičasta vina bljedoružičaste boje i crna vina s blagim taninima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Uvjeti za stavljanje na tržište

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Zaštićena oznaka izvornosti Murfatlar može se dopuniti, ovisno o interesima proizvođača, jednim od sljedećih naziva pojedinačnog vinograda (riječ je o nazivu zemljopisne podjedinice koja je manja od područja koje određuje ZOI):

a) za kontroliranu oznaku izvornosti „Murfatlar”: nazivi kao što su BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROŞIE, NAZARCEA;

b) za podoznaku izvornosti „Medgidia”: nazivi kao što su VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIŞTEA, ȚIBRINU;

c) za podoznaku izvornosti „Cernavodă”: nazivi kao što su DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI i VLAHII.

Razlog tomu je taj što se naziv zemljopisne podjedinice, koja je uža od razgraničenog područja ZOI-ja, može upotrebljavati i kao neobvezna oznaka na etiketi vina u skladu s važećim nacionalnim zakonodavstvom.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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