C/2025/1479

2025.3.6.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1479)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Az értesítés időpontja: 2024. december 10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A körülhatárolt földrajzi terület kiterjesztésére irányuló módosítás

A termékleírást módosították annak érdekében, hogy a Murfatlar OEM-mel ellátott borok előállításának körülhatárolt területét kiterjesszék a Konstanca megyében található Aliman községre és az annak részét képező Aliman, Dunăreni, Vlahii és Floriile falvakra, amelyeket bele kell foglalni az ellenőrzött eredetmegjelöléssel történő előállításra engedélyezett borkategóriák tekintetében a körülhatárolt földrajzi területbe.

A Dobrudzsa déli részén lévő Cobadin-hátság nyugati részén található Aliman község földrajzi területén a vörös szőlőfajtákból kiváló minőségű borokat állítanak elő, amelyek az illatjegyek széles skálájával, érdekes színintenzitással, kifejeződési potenciállal és enyhe, bársonyos tanninokkal rendelkeznek a Csernavoda, Rasova, illetve Seimeni talajaival rokon, mészkőben gazdag rendzina és csernozjom típusú váztalajoknak köszönhetően, ami finomságot és élénk színt kölcsönöz a boroknak.

Aliman község, amely Aliman, Dunăreni, Vlahii és Floriile falvakat foglalja magában, Konstanca megye délnyugati részén, a 44°15’ északi szélességi és a 27°40’ keleti hosszúsági fokon található, és a következők határolják: északkeleten Rasova község (14 km), amely a Murfatlar OEM körülhatárolt területén található; délen Ion Corvin község; keleten Adamclisi község; nyugaton pedig a Duna folyó.

A talaj- és éghajlati viszonyok, valamint a Dunáról érkező szellő, a homokos talaj, a napsütéses órák száma (körülbelül 2 100–2 100 óra) és a fényenergia – amely a szerves anyagok szintézisének fő feltétele – magas cukorkoncentrációt eredményez a szőlőben és a mustban, amelyből telt, bársonyos növényi jegyekkel és virágos (vadvirágot idéző) vagy gyümölcsös (érett erdei gyümölcsökre, citrusfélékre emlékeztető) aromákkal rendelkező testes és friss borokat készítenek.

Módosult a termékleírás III. fejezete és az egységes dokumentum 6. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Murfatlar

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – fehér-/rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A csendes Murfatlar borok testesek és krémesek; az aromás és félaromás fehér fajtákból nyert borok hangsúlyos fajtajellemzőkkel rendelkeznek, míg a vörösborok bársonyos tanninokat tartalmaznak, amelyek enyhítik a fajtákra jellemző keménységet és fanyarságot. Érett (sárga vagy piros) gyümölcsökben gazdag, sűrű és húsos, merészen kifejező, jól integrált savassággal és a bornak enyhe édességet kölcsönző glicerines alkoholtartalommal rendelkező borok. A csendes fehérborok sárgászöldtől aranysárgáig terjedő színűek, egzotikus gyümölcsökre, citrusfélékre, a szőlővirágok virágos aromáira, szénára, jázminra és akácra emlékeztető illatúak. A borok íze friss, gyümölcsös, bársonyos; az érleléssel egyes fajták aromája összetett bukévá alakul át. A csendes rozé borok (visszafogott vagy intenzív) rózsaszín színűek, egzotikus gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztető aromákkal, friss, élénk, kiegyensúlyozott ízzel, gyümölcsös lecsengéssel.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

2. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A csendes vörösborok bársonyosak, összetettek, színük a rubinvöröstől az élénkvörösig terjed. Az azonosítható aromák az érett piros gyümölcsök, az aszalt szilva és a fekete erdei gyümölcsök aromái; e testes aromák jól integrált savassággal és tanninokkal párosulnak. Az érés során a borok fűszerekre és csokoládéra emlékeztető illatárnyalatra tesznek szert.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

3. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – jégbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér jégbor tiszta, kristályfényű, aranysárga színű, friss illatú; a túlérett és nedvdús, fehér húsú gyümölcsök illata, valamint a narancs, sárgabarack, kandírozott egzotikus gyümölcsök és ananász krémes íze jellemzi. A rozé jégbor tiszta, élénk kristályfényű, rózsaszín színű, az erdei szamóca és a túlérett szeder friss illata, valamint krémes íz jellemzi. A vörös jégbor tiszta, kristályfényű, mályvapiros színű, az érett erdei bogyós gyümölcsök illata és testes krémes íz jellemzi.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális teljes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 350

4. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőségi pezsgőket az elegancia, a frissesség és a gyümölcsösség jellemzi, a 9 hónapot seprőn töltött borok esetében a sütőélesztő és a kenyérhéj erjedési aromáival, illetve a 9 hónapnál hosszabb ideig seprőn töltött borok esetében a péksütemények és a briós felé hajló jegyekkel, amelyeket finom és tartós buborékok erősítenek. A fehérborok szalmasárga, zöldessárga színűek, a rozé borok halvány rózsaszín, lazacrózsaszín árnyalatúak, a vörösborok színe pedig a rubinvörösig terjed. Íze gyümölcsös, bársonyos, gömbölyű, az érett gyümölcsök édes jegyeivel kiegészítve, sajátos ízvilággal. Harmonikus szerkezetű, hosszú lecsengésű bor, amely tökéletes egyensúlyt kínál a frissesség és az érettség között.

A minőségi fehér pezsgők citrusos és friss nyári gyümölcsös illattal rendelkeznek: a szőlők felől érkező enyhe napsütés által érlelt őszibarack, alma és zöld körte.

A rozé minőségi pezsgő illata a virágok, az akác és a méz virágos aromái, valamint az erdei gyümölcsök, a ribizli és az erdei szamóca természetes keveréke.

A vörös minőségi pezsgők a vörös és fekete gyümölcsök, eper, szeder, ribizli, cseresznye és aszalt szilva jegyeit ötvöző, megnyerő illatot kínálnak, amelyet lágy, bársonyos tanninok egészítenek ki.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – illatos minőségi pezsgők*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az illatos minőségi pezsgők összetettek és kifejezőek, gyümölcsös (citrusfélék, körte és nektarin) és virágos jegyekkel (narancsvirág, cseresznyevirág, akácvirág és méz, bodzavirág és rózsaszirmok). Színük a zöldes árnyalatú élénksárgától a Traminer Roz esetében aranysárgáig, sőt rózsaszínűig terjed. A citrusfélék és nyári gyümölcsök, őszibarack, alma és zöld körte aromái finom fűszernövények és autolizált élesztő, kenyérhéj és kovász jegyeivel párosulnak. Az állag és a tartós buborékok adják e borok személyiségét és különlegességét.

A Traminer Roz szőlőfajtából készült illatos minőségi pezsgő az akác, a rózsa és a bodzavirág finom illatát árasztja, íze pedig összetéveszthetetlen, gyümölcsös és rendkívül lágy, a rózsalekvár és a jázmin finom jegyeivel.

A Muscat Ottonel illatos minőségi pezsgő virágillatú, mézédes, cseresznyevirág, narancsvirág és érett körte aromákkal, friss ízzel és krémes állaggal, citrusos jegyekkel (pomelo és narancs). A bor finom és elegáns buborékokkal rendelkezik, és a pezsgő utóíze kiemeli a virágos és gyümölcsös jegyeket.

A Tămâioasa Românească illatos minőségi pezsgő intenzív pezsgéssel rendelkezik, kellemes élesztő, akácvirág, bazsalikom és méz aromákkal. Íze összetett és bőséges, körtére és erdei szamócára emlékeztető, hosszú utóízzel.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 3,0 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6,00

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

6. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A gyöngyözőborok extraktívak, nagyon jó savassággal, finom pezsgéssel, élénk és tartós buborékokkal, virágos illatjegyekkel (réti virágok, szőlővirágok, akác) vagy gyümölcsös jegyekkel (zöld alma, körte, őszibarack, dinnye, cseresznye, eper, málna). A rozé/vörös pezsgők erdei bogyós gyümölcsök (áfonya, málna és szeder), szilva és cseresznye illatával rendelkeznek. Az apró, bársonyos és tartós buborékok megjelenése fokozza a bor friss, természetes jellegét.

Az íze krémes és finom, ugyanakkor friss, az utóíze pedig ropogós kenyérhéjra vagy édes péksüteményre emlékeztet. A fehér szőlőfajták esetében aranysárga vagy zöldessárga, a vörös szőlőfajták esetében lazacrózsaszín vagy lilásvörös színű lehet. A borok készülhetnek egyetlen fajtából vagy több fajtából is.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 1,0 és legfeljebb 2,5 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 235

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borkészítési eljárások*

1. Borászati eljárások

Különleges borkészítési eljárás

Fehérborok előállítása vörös szőlőfajtákból

Technológiai diverzifikáció – fehérborok előállítása vörös szőlőből: az eredmény az úgynevezett „blanc de noirs” – a vörös szőlőből történő fehérborkészítés technológiája, amely kiaknázza a vörös szőlőfajtákban rejlő finom, enyhén növényi, elegáns ízű, virágos és gyümölcsös jegyekkel jellemezhető testes borok előállítására való alkalmasságot. E borok savassága fokozza a borok frissességét, az ásványi elem pedig összetettebbé teszi őket.

Macerálással készült csendes fehérborok – fehér szőlőből készült rozé borok.

A Pinot Gris és Traminer Roz mályvaszínű, mályvás szürkés és szürkéskék (Pinot Gris), valamint gyöngyház rózsaszín és szürkés rózsaszín (Traminer Roz) árnyalatú héjú szőlő kristályos megjelenésű csendes borokat ad, sárgásfehértől, szalmasárgától rózsaszínűig terjedő árnyalatokkal. A borkészítő választásától függően csendes fehérborok és rozé borok egyaránt előállíthatók.

Csendes borostyánsárga bor fehér szőlőből – sárgás-narancssárgától borostyánsárgáig terjedő vonzó színekkel, összetett szerkezettel, friss és kifejező aromás bukéval, a diófélékre, mézre, lépre emlékeztető jegyekkel, és sokkal gazdagabb tanninokban, mint a csendes fehérborok.

Az e borok előállítására szolgáló technológia eltér a csendes fehérborok előállításának szokásos technológiájától a fehérszőlő mustjának héjon történő áztatása (macerálása) miatt, amelynek időtartama a borkészítő által elérni kívánt színintenzitástól függ.

2. Borászati eljárások

Különleges borkészítési eljárás

Jégbor

A terület talaj- és éghajlati viszonyai (nagy mennyiségű napsugárzás, az éjszakai és nappali hőmérséklet közötti különbség, a késői ködök, a magas páratartalom) a szőlőben nagy mennyiségű cukorfelhalmozódáshoz, sőt túléréshez vezetnek, és optimálisak a jégbortermeléshez. A bort adalékanyagok hozzáadása nélkül állítják elő, betegségtől vagy nemes rothadástól mentes egészséges szőlőből, amelyet több napon keresztül a szőlőtőkéken hagynak megfagyni és november/december végén szüretelnek le.

Ha az éghajlati viszonyok nem teszik lehetővé a szőlőszemek természetes fagyását az ültetvény tőkéin a szemek gombásodása nélkül, akkor a szőlő kézzel leszüretelhető rekeszekbe és nulla alatti hőmérsékleten hűtőtárolókban tárolható.

A Chardonnay, a Pinot Gris, a Riesling Italian, a Muscat Ottonel, a Tămâioasă Românească, a Traminer Roz szőlő és a piros Pinot Noir szőlő a Murfatlar OEM földrajzi területén belül közismertek nagy mennyiségű cukorfelhalmozódásuk és aromaprofiljuk miatt; e tulajdonságaiknak köszönhetően használhatók jégbor készítésére.

A szőlő kiszárításával, fagyásával és kiengedésével (amely természetesen a tőkén megy végbe vagy mesterségesen hűtőtárolókban), a szemek vizet veszítenek és a cukorkoncentrációjuk nő. A fagyasztással és a kiengedéssel a szőlő az almára, sárgabarackra, mangóra, citrusfélékre, fügére, málnára és vadszamócára emlékeztető jegyekre tesz szert és sokkal édesebb lesz, és megőrzi ezeket a tulajdonságait, ha fagyasztott állapotban préselik ki.

3. Borászati eljárások

Különleges borkészítési eljárás

A minőségi pezsgők előállításához használt szőlő technológiai érettségét magas összes savtartalom mellett érik el, ami a minőségi pezsgőkhöz szükséges frissesség és stabilitás tényezője, valamint legalább 160 g/l cukortartalom mellett.

Az illatos minőségi pezsgőkhöz szükséges szőlő érettségét 170 g/l minimális cukortartalom mellett érik el.

A gyöngyözőborok előállításához felhasznált szőlő érettségét a cukortartalom alapján értékelik, amelynek legalább 153 g/l-nek kell lennie.

5.2. *Maximális hozamok*

1. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer Roz

15 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kilogramm szőlő hektáronként

4. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kilogramm szőlő hektáronként

5. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Cabernet Sauvignon

12 900 kilogramm szőlő hektáronként

6. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Mamaia

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

7. jégbor

6 000 kilogramm szőlő hektáronként

8. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hektoliter hektáronként

9. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer Roz

105 hektoliter hektáronként

10. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Merlot, Fetească neagră

105 hektoliter hektáronként

11. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hektoliter hektáronként

12. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Chardonnay, Pinot gris

95 hektoliter hektáronként

13. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Cabernet Sauvignon

90 hektoliter hektáronként

14. a szüret idején a teljes érettség állapotában – Mamaia

84 hektoliter hektáronként

15. jégbor

18 hektoliter hektáronként

16. minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők, gyöngyözőborok

15 000 kilogramm szőlő hektáronként

17. minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők, gyöngyözőborok

105 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Murfatlar ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borkategóriák előállításának körülhatárolt területét Konstanca (Constanța) megye következő települései alkotják:

MURFATLAR ellenőrzött eredetmegjelölés:

— Murfatlar város – részei: Murfatlar település és Siminoc falu,

— Valu lui Traian falu, Valu lui Traian községhez tartozó település,

— Poarta Albă község – Poarta Albă és Nazarcea falvak,

— Ovidiu város – részei: Ovidiu település és Poiana falu,

— Ciocârlia falu, Ciocârlia községhez tartozó település,

— Cobadin község – Viișoara falu.

— MEDGIDIA al-eredetmegjelölés, amely adott esetben a MURFATLAR ellenőrzött eredetmegjelölést kísérheti:

— Medgidia város – részei: Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor települések,

— Castelu község – Castelu és Nisipari falvak,

— Cuza Vodă falu, Cuza Vodă községhez tartozó település,

— Siliștea falu, Siliștea községhez tartozó település,

— Tortoman község – Tortoman falu, Tortoman községhez tartozó település,

— Peștera község – Peștera és Ivrinezu Mic falvak,

— Mircea Vodă település – Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu és Gherghina falvak,

— Saligny község – Saligny és Ștefan Cel Mare falvak.

CERNAVODĂ al-eredetmegjelölés, amely adott esetben a MURFATLAR ellenőrzött eredetmegjelölést kísérheti:

— Cernavodă város – Cernavodă község,

— Seimeni község – Seimeni és Seimenii Mici falvak,

— Rasova község – Rasova és Cochirleni falvak,

— Aliman település – Aliman, Dunăreni, Vlahii és Floriile falvak.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leánka

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 (fehér rizling), Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A Murfatlar OEM földrajzi területe Dél-Dobrudzsa fennsíkján helyezkedik el, a Carasu-völgy két oldalán és a 44°15′-nél húzódó északi szélességi foknál. Földrajzi szempontból a Murfatlar körülhatárolt terület Délkelet-Romániában található, a Duna és a Fekete-tenger között, a Dobrudzsai-hátság közepén.

A területet nagy mennyiségű napfény éri és gazdag heliotermikus erőforrásokban, míg az átlagos csapadékmennyiség az országban itt a legkevesebb. A főként kagylós mészkőből álló, kalcium-karbonátban gazdag talaj a borok minőségét meghatározó egyik fontos tényező.

A természeti környezet, különösen a talajtani és a heliotermikus feltételek, rendkívül kedvezőek a szőlőtermesztéshez és a kiváló minőségű borok előállításához. A nedvességhiányt jól megtervezett öntözőrendszerrel lehet kezelni.

A geológiai szubsztrát löszből és löszös üledékekből áll, amelyek a Dél-Dobrudzsai-hátság középidei és harmadidőszaki mészkövein és meszes homokkőtömbjein halmozódtak fel, továbbá diluviális-kolluviális anyagokból.

A domborzat lemezes-strukturális felépítésű, 100–130 m abszolút tengerszint feletti magasságú, elsősorban krétakori és szarmatai mészkőből áll, amely egy prekambriumi alap tetején terül el, és amelyet egy 400 méter vastagságú negyedidőszaki löszréteg borít, és kuesztatípusú, nagyon meredek (15°–30° lejtésszögű) lejtőkkel (Carasu aszimmetrikus völgyének bal oldali lejtője) vagy viszonylag szimmetrikus kanyontípusú lejtőkkel rendelkező völgyek tagolják szét, amely lejtők intenzív lejtőfolyamatoknak vannak kitéve, melyeket helyileg teraszok kialakításával és a mezőgazdaság (különösen a szőlőtermesztés) fejlesztését célzó egyéb erróziógátló humán beavatkozásokkal fékeznek meg.

Az éghajlat kontinentális, forró és száraz nyarakkal, enyhe telekkel, korán beköszönő tavaszokkal és későn érkező őszökkel jellemezhető, amely éghajlat ideális a szőlő éréséhez és túléréséhez. Romániában ez a terület az egyik legnagyobb heliotermikus potenciállal rendelkező terület, amelyet az éves szinten 130 kcal/cm² napsugárzás, 2 220–2 300 óra napsütés és évi 4 200 °C pozitív hőmérséklet fejez ki.

A Duna–Fekete-tenger-csatorna – amely nyugat–keleti irányban keresztezi a szőlőültetvényt – befolyásolja az alklímát azáltal, hogy visszatükrözi a napfényt, és továbbítja a szomszédos területeknek a termikus inerciát. A Duna–Fekete-tenger-csatorna lejtői, valamint a talaj és a víztömeg közötti hőmérsékletbeli különbségek légáramlások létrejöttét eredményezik, amelyek a Közép-Dobrudzsa területéről érkező szelekkel együtt fejtik ki hatásukat. Az éves átlagos napi maximumhőmérséklet télen közel 0 °C, nyáron pedig körülbelül 28 °C.

A területre jellemző talajok a sztyepp csernozjom molliszolok (karbonátos csernozjomok, típusos csernozjomok), amelyek löszös szubsztrátokon fekszenek, a típusos és lítiumos rendzinák, regoszolok és erodiszolok a nagy fokú természetes, illetve az emberek vagy állatok tevékenysége okozta degradációnak kitett lejtőkön.

8.2. *Termékadatok*

A fajtától, a borászati év sajátos adottságaitól és a szőlő szüretelésének időpontjától függően a Murfatlar oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátható különféle borok nyerhetők, a száraz boroktól kezdődően az édes borokig, ami képet ad a bortermelés minőségi sokféleségéről. A „Murfatlar” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok lehetnek fehér-, vörös- vagy rozé borok.

A fehérborok tiszta, élénk megjelenésűek, zöldessárga–aranysárga színűek. Ízük bársonyos, illatuk pedig az előállításukhoz használt fajtákra jellemző.

A vörösborok tiszta, élénk megjelenésűek, rubinvörösek és élénk lila színűek. Ízük testes, illatuk pedig az előállításukhoz használt fajtákra jellemző. A szüret időpontjában jellemző cukortartalomtól függően a borokon a jogszabály által megengedett hagyományos kifejezések tüntethetők fel (*cules la maturitate deplină* – a teljes érettség időpontjában szüretelt, *cules târziu* – késői szüretelésű, *cules la înobilarea boabelor* – a szőlő nemesrothadásakor szüretelt).

A Murfatlar OEM-mel ellátott bor sajátossága a szőlőmust jellemzőinek köszönhető, amelyből a bort készítik. Ezek a jellemzők a szőlőfajtákhoz kapcsolódnak, amelyek a hosszú napsütéses időszak előnyeit élvezhetik, hiszen az országban ez az egyik terület, ahol a legmagasabb a heliotermikus potenciál és ahol a csapadék mennyisége alacsony. Ezek a tényezők hozzájárulnak a szőlő jobb éréséhez, ami cukorban gazdag mustot eredményez. A tenger hatása érezhető ezen a területen. A tenger különösen előnyös ősszel, mivel ilyenkor hőszabályozóként működik. A Duna is kifejti hatását Cernavodă-nál, különösen a szomszédos szőlőültetvényeken. A kalcium-karbonátban gazdag talaj a borok minőségét meghatározó egyik fontos tényező.

A minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők ízükben koncentráltak, kiegyensúlyozott szerkezettel és az akácvirágra és mézre emlékeztető aromákkal, valamint gyümölcsös, citrusos ízzel jellemezhetők.

Az éghajlat (a tél és a nyár közötti erős kontraszt, nagyon forró nyár, hosszú ősz, ritka és egyenetlen csapadék) bortermelésre gyakorolt hatása a gyöngyözőborok fajtaaromáját adja, amely általában gyümölcsös, jól kifejezett, a savtartalom, az alkohol és a cukor tökéletes egyensúlyával. A finom pezsgés, az élénk és tartós buborékok virágos illatjegyeket (réti virágok, szőlővirágok, akác) vagy gyümölcsös jegyeket (zöld alma, körte, őszibarack, dinnye, cseresznye, eper, málna) kínálnak. A rozé/vörös gyöngyözőborok esetében erdei bogyós gyümölcsök (áfonya, málna, szeder), szilva és cseresznye illatát érezni.

Az apró, bársonyos és tartós buborékok megjelenése fokozza a bor friss, természetes jellegét.

8.3. *Meghatározó tényezők*

Az éghajlat (friss és a szőlő érését elősegítő), a talaj (karbonátos csernozjomok és löszös szubsztrátok tetején elhelyezkedő típusos csernozjomok, a jó tápanyagegyensúly érdekében), a művelési módszerek (a fajták megválasztása, a tőkék sűrűsége, a hajtásválogatás, a szürettel kapcsolatos döntések), a borászati eljárások és a bortermelő szakértelme együttesen biztosítják a fehér- és rozé borok frissességét és testes, gyümölcsös bukéját, valamint a vörösborok lágy tanninjait és testes, bársonyos bukéját.

A sok helyütt szemmel látható mészkő alapon fekvő száraz talajok, a markánsan kontinentális éghajlat, amelyre a nagyon forró nyarak, a hosszú őszök, valamint az egyenletlenül eloszló és ritka csapadék jellemző (az eső tavasszal és késő ősszel esik), de legfőképpen a bőséges hőt és fényt biztosító napsugárzás ezt a területet a nemes szőlőfajták termesztésének „paradicsomává" teszik. Bizonyos években ezek a tényezők még a szőlő túlérését is lehetővé teszik, valamint azt, hogy minőségét a nemesrothadás (A *Botrytis cinerea nobilis* fajtája) javítsa, a föld, a víz és a nap ajándékait a borostyán- vagy rubinszínű cseppbe koncentrálva, amely örömforrást kínál az emberiség számára.

A szőlőültetvények magassága 50 és 80 méter között van. A 4 200 °C-os teljes hőmérleg azon hőmérsékletek összege, amelyek csak a szőlőtermesztési idényben elérik a 3 500 °C-ot.

A Murfatlar bortermelő régió sajátos szárazságát – amely 450 mm éves csapadékmennyiséggel jellemezhető –, amelynek csak a fele esik a vegetációs időszakban, a gyakori, szinte mindennapos szelek súlyosbítják.

A területre jellemző talajon termesztett fehér fajták nagyon jó savtartalommal és a citrusfélékre jellemző frissességgel és virágos jegyekkel jellemezhető gyümölcsillattal rendelkező borokat adnak, a vörös fajták pedig, részben a talaj hatására piros gyümölcsök (málna és érett eper) illatát és intenzív pézsmaillatot, valamint mézes és hagyományos lekváros jegyeket (sárgabarack és birs) tartalmazó, könnyű tanninokkal rendelkező borokat eredményeznek.

A mészkőben gazdag, közepes szerkezetű, szénvegyületekben gazdag csernozjom-tartalmú talajok, valamint az 1,8 és 3 % közötti humusztartalom extraktív, szerkezetében kiegyensúlyozott, saját személyiséggel rendelkező minőségi pezsgőket és illatos minőségi pezsgőket eredményeznek, amelyeket az akác és a méz virágos aromái jellemeznek, gyümölcsös citrusos ízzel.

Az éghajlatnak a bortermelésre gyakorolt hatása (a tél és a nyár közötti hangsúlyos kontraszt, nagyon forró nyár, hosszú ősz, ritka és egyenetlen csapadék) a fajták aromáit jól kifejező, a savtartalom, az alkohol és a cukor tökéletes egyensúlyával rendelkező gyöngyözőborokat eredményez. Illatában gyümölcsök (egzotikus gyümölcsök) és virágok (szőlővirágok és akác) érződnek. A rozé/vörös gyöngyözőborok esetében erdei bogyós gyümölcsök (áfonya, málna, szeder), szilva és cseresznye illatát érezni.

8.4. *Az érintett emberi tényezők*

A murfatlari borászati hagyományokról a híres latin költő, Publius Ovidius Naso is hagyott írásos bizonyítékot, aki Tomis városában élt száműzetésben. A középkorban a szőlőültetvények nagy és felbecsülhetetlen értékű vagyonforrást jelentettek a román országok számára, ahol a szőlőtermesztők és borászok a gazdák magasabb kategóriájának számítottak, amint azt a korabeli dokumentumok is bizonyítják. Ez magyarázza azt a különleges figyelmet, amelyet a nemesi udvarok szenteltek a szőlőültetvényeknek és a borkészítésnek, amelyek megbüntették azokat a szőlőtermesztőket, akik műveletlenül hagyták ültetvényeiket.

Az első világháború után a román állam elrendelte az utak felújítását az ország egész területén, és különösen Dobrudzsában, amelyet leromboltak és még mindig magán hordozta a háború alatti erőszakos cselekmények okán visszamaradt súlyos sérülések nyomait. E felújítás során a Tomis városától (ma Konstanca) a Tropaeum Traiani diadalemlékig (Adamclisi) vezető római utat is helyreállították. Az új út miatt Caceamac falu lakosai két kilométerrel távolabbra költöztek kelet felé, és a római út mindkét oldalán telepedtek le. A falu egy ideig a Satul dintre Vii néven is ismert volt (a szőlők között fekvő falu), amely kifejezésből a Viișoara új név is származik, ami a falulakók eredeti foglalkozását, szőlőművelést tükrözi.

A Murfatlar térségben 1907-ben számos szőlőfajtát, mint például Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir és Muscat Ottonel, telepítettek kísérleti célokra, Gheorghe Nicoleanu és Vasile Brezeanu román bortermelők kezdeményezésére.

Ezenkívül később őshonos fajtákat is telepítettek a szőlőültetvényekbe, miután a kísérleti kutatóintézetek jó minőségű szőlő termesztésére alkalmas, erőteljes hibrideket szelektáltak és fejlesztettek ki román szőlőfajták oltványaiból, például Fetească Regală-t és Fetească Neagră-t. A régióban ezek a fajták optimális környezetre leltek a fejlődéshez, tekintve, hogy kevés a csapadék, napsütésben gazdagabbak a napok, és ezek a cukor és az aromák jobb felhalmozódását biztosítják. 1927-ben létrejött a Stațiunii de Cercetări Viticole Murfatlar borkutató és -fejlesztő állomás, ami a fajták jelentős bővülését eredményezte: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon és Merlot.

A Murfatlar OEM területén gondosan válogatják ki a fajtákat, hogy kiváló minőségű borokat állítsanak elő. A művelésmódok célja a napfény maximális kihasználása fürtritkítással, valamint a szüretelési minőség hatékony kezelése a cukor-, sav-, és aromaszintek ellenőrzésével. Az alkalmazott borkészítési eljárások és a bortermelő szakértelme, valamint a talaj és az éghajlat együtt teszik lehetővé a minőségi borok előállítását. Az előállított borok testesek, gyümölcsösek és könnyen felismerhetők – különösen az érett gyümölcsökre, friss citrusfélékre emlékeztető aromákkal rendelkező fehérborok, a halvány rózsaszínű rozé borok és a lágy tanninokkal jellemezhető vörösborok.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Murfatlar oltalom alatt álló eredetmegjelölést a termelők érdekeitől függően ki lehet egészíteni a következő egységes szőlőültetvénynevek egyikével (ez egy olyan földrajzi alegység neve, amely kisebb, mint az OEM-et meghatározó terület):

a) a Murfatlar ellenőrzött eredetmegjelölés esetében: például a BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROŞIE, NAZARCEA nevek;

b) a Medgidia al-eredetmegjelölés esetében: például a VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIŞTEA, ŢIBRINU nevek;

c) a Cernavodă al-eredetmegjelölés esetében: például a DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI és VLAHII nevek.

Ennek oka, hogy a földrajzi alegység neve, amely szűkebb, mint az OEM körülhatárolt területe, a hatályos nemzeti jogszabályoknak megfelelően a bor címkéjén opcionális megjelölésként is használható.

A termékleíráshoz vezető link

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