C/2025/1479

2025 3 6

# Pranešimo Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1479)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

**„Murfatlar“**

**PDO-RO-A0030-AM04**

**Pranešimo data: 2024 m. gruodžio 10 d.**

## PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

### Pakeitimas, kuriuo siekiama išplėsti nustatytą geografinę vietovę

Produkto specifikacija iš dalies pakeista siekiant išplėsti nustatytą SKVN „Murfatlar“ žymimų vynų gamybos vietovę, į ją įtraukiant Alimano komuną ir jai priklausančius Alimano, Dunerenio, Vlahio ir Florilės kaimus, esančius Konstancos apskrityje, kuri įtraukta į kategorijoms, kurių vyną leidžiama gaminti su šia saugoma kilmės vietos nuoroda, nustatytą geografinę vietovę.

Dobrudžos pietuose, vakarinėje Kobadino plynaukštės dalyje, esanti Alimano komuna yra geografinė vietovė, kurioje iš raudonųjų vynuogių veislių gaminami aukščiausios kokybės vynai, pasižymintys didele kvapinių savybių įvairove, įdomiu spalvos intensyvumu, raiškos potencialu ir švelniais, aksominiais taninais, kuriuos lemia iš Černavodės, Rasovos ir Seimenio vietovių besidriekiantys uolėto išplautžemio ir juodžemio tipo dirvožemiai, kuriuose gausu klinčių, todėl vynai žavi savo rafinuotumu ir ryškia spalva.

Alimano komuna, apimanti Alimano, Dunerenio, Vlahio ir Florilės kaimus, yra Konstancos apskrities pietvakariuose, 44° 15’ šiaurės platumos ir 27°40’ rytų ilgumos, ir ją supa šios vietovės: Rasovos komuna (14 km), esanti nustatytoje SKVN „Murfatlar“ vietovėje, šiaurės rytuose; Jon Korvino komuna pietuose; Adamklisio komuna rytuose ir Dunojaus upė vakaruose.

Dirvožemio ir klimato sąlygos, taip pat Dunojaus brizas, smėlingas dirvožemis, saulėtumas (maždaug 2 000–2 100 valandų) ir šviesos energija, kuri yra pagrindinis sintezei reikalingos energijos šaltinis, lemia didelę cukraus koncentraciją vynuogėse, taigi ir misoje; iš tokių vynuogių gaminami sodrūs ir gaivūs vynai su išbaigtais, aksominiais augalų pokvapiais ir gėlių (laukinių gėlių) arba vaisių (prinokusių miško vaisių, citrusų) aromatu.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos III skyrius ir bendrojo dokumento 6 punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

   Murfatlar

2. **Geografinės nuorodos tipas**

   SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltųjų ir (arba) rožinių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Neputojantys SKVN „Murfatlar“ žymimi vynai yra sodrūs ir kreminiai; iš aromatinių ir pusiau aromatinių baltųjų vynuogių veislių pagamintiems vynams būdingos jų gamybai naudojamų vynuogių savybės, o raudonuosiuose vynuose yra švelnių taninų, lemiančių mažesnį šioms vynuogių veislėms būdingą kietumą ir kartumą. Vynuose gausu sunokusių vaisių (geltonųjų arba raudonųjų) poskonių, jie tiršti ir aliejingi, itin išraiškingi, pasižymintys tinkamu rūgštingumu ir glicerolio koncentracija, dėl kurios jie tampa salsvi. Neputojančių baltųjų vynų spalva – nuo žalsvai geltonos iki auksinės geltonos; jiems būdingas tropinių ir citrusinių vaisių kvapas su gėlių (vynuogių žiedų, nupjautos žolės, jazminų ir akacijų) pokvapiais. Vynai yra gaivaus, vaisiško ir švelnaus skonio. Iš tam tikrų veislių vynuogių pagaminti vynai brandinami įgyja kompleksišką aromatą. Neputojantys rožiniai vynai yra blankesnės ar ryškesnės šviesiai rausvos spalvos, jiems būdingas tropinių ir citrusinių vaisių aromatas. Tai gaivūs, tonizuojantys ir subalansuoto skonio vynai, kuriems būdingas vaisiškas poskonis.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15,00;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,00;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 18;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 350.

2. *Raudonųjų vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Neputojantys raudonieji vynai yra aksominiai, kompleksiški, nuo rubino raudonumo iki ryškiai raudonos spalvos. Šiems vynams būdingas sunokusių raudonųjų vaisių, džiovintų slyvų, juodųjų miško uogų aromatas; jie pasižymi sodriu, gausiu skoniu, gerai subalansuotu rūgštingumu ir taninų kiekiu. Brandinami vynai įgyja prieskonių ir šokolado aromatą.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15,00;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,00;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 200.

3. *Ledo vyno analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltasis ledo vynas yra vaiskus, krištolinio aukso geltonumo skaidrumo. Jam būdingas gaivus aromatas, pernokusių bei sultingų vaisių baltu minkštimu kvapas ir kreminis apelsinų, abrikosų, tropinių vaisių cukatų ir ananasų skonis. Rožinis ledo vynas yra vaiskus, ryškiai rausvo krištolinio skaidrumo, gaivaus žemuogių, pernokusių gervuogių kvapo ir kreminio skonio. Raudonasis ledo vynas yra vaiskus, krištolinio raudonai purpurinio skaidrumo, sunokusių miško uogų kvapo ir kompleksiško kreminio skonio.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15,00;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,00;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 350.

4. *Rūšinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Rūšiniai putojantys vynai išsiskiria savo subtilumu, gaivumu ir vaisiškumu. 9 mėnesius su nuosėdomis brandintiems vynams būdingi fermentacijos – kepimo mielių ir duonos plutos – aromatai, o ilgiau nei 9 mėnesius su nuosėdomis brandintiems vynams būdingi saldžius kepinius ir sviestines bandeles primenantys kvapai, kuriuos sustiprina smulkūs ir ilgai išliekantys burbuliukai. Baltieji vynai yra šiaudų geltonumo, žalsvai geltonos spalvos, rožiniai vynai – šviesiai rausvos arba lašišos atspalvio spalvos, o raudonieji vynai – rubino raudonumo spalvos. Jie yra vaisiško, aksominio, išbaigto skonio, kurį papildo saldus specifinis sunokusių vaisių poskonis. Vynai yra harmoningos struktūros, turi ilgai išliekantį poskonį, juose puikiai subalansuotas gaivumas ir brandumas.

Baltieji rūšiniai putojantys vynai pasižymi citrusinių vaisių ir šviežių vasaros vaisių – persikų, obuolių ir žaliųjų kriaušių, sunokintų švelnios vynuogynų saulės, – aromatų puokšte.

Rožinių rūšinių putojančių vynų kvapui būdingas natūralus gėlių, akacijų žiedų ir medaus, taip pat miško uogų, serbentų ir žemuogių aromato mišinys.

Raudoniesiems rūšiniams putojantiems vynams būdingas malonus raudonųjų ir juodųjų uogų, braškių, gervuogių, serbentų, vyšnių ir džiovintų slyvų aromatas, kurį subtiliai papildo švelnūs ir aksominiai taninai.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15,00;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10,00;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 18;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 185.

5. *Rūšinių aromatinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai yra kompleksiški ir išraiškingi, jiems būdingas vaisių (citrusinių vaisių, kriaušių ir nektarinų) ir gėlių (apelsinų žiedų, vyšnių žiedų, akacijų žiedų ir medaus, šeivamedžio ir rožės žiedlapių) aromatas. Jų spalva – nuo ryškiai geltonos su žalsvais atspalviais iki aukso geltonumo ir net rausvos (iš veislės „Traminer roz“ vynuogių gaminamų vynų). Citrusinių ir vasaros vaisių, persikų, obuolių ir žaliųjų kriaušių aromatas persipina su smulkių žolelių, autolizuotų mielių, duonos plutos ir raugo pokvapiais. Darna ir ilgai išliekantys burbuliukai suteikia šiems vynams savitumo ir išskirtinumo.

Iš veislės „Traminer roz“ vynuogių gaminamas rūšinis aromatinis putojantis vynas išsiskiria subtiliu akacijų, rožių ir šeivamedžio aromatu, o jo skonis lengvai atpažįstamas – vaisiškas ir itin glotnus, juntamas subtilus rožių žiedlapių džemo ir jazminų pokvapis.

Iš veislės „Muscat Ottonel“ vynuogių gaminamam rūšiniam aromatiniam putojančiam vynui būdingas gėlių, medaus korio, vyšnių ir apelsinų žiedų bei sunokusių kriaušių aromatas, gaivus citrusinių vaisių, didžiųjų greipfrutų bei apelsinų skonis ir kreminė tekstūra. Vynas turi smulkius ir subtilius burbuliukus, jam būdingas ryškus gėlių ir vaisių poskonis.

Iš veislės „Tămâioasa Românească“ vynuogių gaminamam rūšiniam aromatiniam putojančiam vynui būdingi intensyvūs burbuliukai ir malonus mielių, akacijų žiedų, baziliko ir medaus aromatas. Jo skonis kompleksiškas ir sodrus, primenantis kriaušes ir žemuoges, vynas turi ilgai išliekantį poskonį.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3,0 barai.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15,00;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 6,00;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 18;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 185.

6. *Pusiau putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Pusiau putojantys vynai yra ekstraktyvūs, itin tinkamo rūgštingumo, subtiliai putoja, burbuliukai stiprūs ir ilgai išliekantys. Vynams būdingas gėlių (pievų gėlių, vynuogių žiedų, akacijų) ir vaisių (žaliųjų obuolių, kriaušių, persikų, meliono, vyšnių, braškių, aviečių) aromatas. Rožiniai / raudonieji putojantys vynai yra miško uogų (mėlynių, aviečių ir gervuogių), slyvų ir vyšnių kvapo. Smulkūs, švelnūs ir ilgai išliekantys burbuliukai išryškina gaivų, natūralų vyno pobūdį.

Vynai kremiški ir malonūs, bet kartu ir gaivūs, su traškios duonos plutos arba saldžių kepinių poskoniu. Iš baltųjų vynuogių gaminami vynai gali būti aukso geltonumo arba žalsvai geltonos spalvos, o iš raudonųjų vynuogių veislių gaminami vynai – lašišos atspalvio rausvos arba raudonos su purpuriniu atspalviu spalvos. Vynai gali būti gaminami iš vienos arba kelių veislių vynuogių.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 1,0 baras, daugiausiai 2,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15,00;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 7,00;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 235.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

1. Vynininkystės metodai

Specialus vynininkystės metodas

Baltųjų vynų gamyba iš raudonųjų vynuogių veislių

Technologijų įvairinimas: iš raudonųjų vynuogių gaminami baltieji vynai, gautas vynas vadinamas – „blanc de noirs“. Tai baltųjų vynų gamybos iš raudonųjų vynuogių metodas, kurį taikant išnaudojamas raudonųjų vynuogių veislių potencialas – pagaminami sodrūs vynai, kuriems būdingas subtilus ir rafinuotas skonis su švelniu žolelių poskoniu ir gėlių bei vaisių aromatu. Rūgštingumas sustiprina vyno gaivumą, o dėl mineralų jis tampa kompleksiškesnis.

Maceruojant gaminami neputojantys baltieji vynai – rožinis vynas iš baltųjų vynuogių

Iš veislės „Pinot Gris“ vynuogių rausvai violetinės, pilkšvai violetinės ir pilkšvai mėlynos spalvos odelėmis ir veislės „Traminer Roz“ vynuogių perlamutrinės rausvos ir pilkšvai rausvos spalvos odelėmis gali būti gaminami neputojantys krištolo skaidrumo vynai, nuo gelsvai baltos, šiaudų geltonumo iki rausvos spalvos. Atsižvelgiant į vyndario pasirinkimą, gali būti gaminami neputojantys baltieji ir rožiniai vynai.

Iš baltųjų vynuogių gaminami neputojantys gintaro spalvos vynai yra patrauklios, nuo geltonai oranžinės iki gintaro spalvos. Jie pasižymi kompleksiška struktūra ir gaivia bei išraiškinga aromatų puokšte. Jiems būdingi graikinių riešutų, medaus, medaus korio poskoniai. Juose gerokai daugiau taninų nei neputojančiuose baltuosiuose vynuose.

Šių vynų gamybos būdas skiriasi nuo standartinio neputojančių baltųjų vynų gamybos metodo, nes baltųjų vynuogių misa maceruojama su vynuogių odelėmis. Šio proceso trukmė skiriasi priklausomai nuo to, kokio ryškumo spalvos vyną nori išgauti vyndarys.

2. Vynininkystės metodai

Specialus vynininkystės metodas

Ledo vynas

Dėl ledo vyno gamybai tinkamų dirvožemio ir klimato sąlygų (didelės saulės spinduliuotės, dienos ir nakties temperatūrų skirtumų, vėlyvo rūko ir didelės drėgmės) vynuogėse susidaro didelis cukraus kiekis, jos netgi pernoksta ir tampa tinkamiausios ledo vyno gamybai. Vynas gaminamas nenaudojant priedų, iš sveikų ir kilniojo puvinio nepaveiktų vynuogių, kurios paliekamos ant vynmedžio kelias dienas šalti ir nuskinamos nuo lapkričio pabaigos iki gruodžio pabaigos.

Jei dėl klimato sąlygų vynuogės vynuogyne natūraliai neužšąla, kad jų nepaveiktų pelėsis, jas galima nuskinti rankomis į dėžes ir laikyti neigiamoje temperatūroje šaltuosiuose sandėliuose.

Veislių „Chardonnay“, „Pinot Gris“, „Riesling Italian“, „Muscat Ottonel“, „Tămâioasă Românească“, „Traminer Roz“ vynuogės ir veislės „Pinot Noir“ raudonosios vynuogės SKVN „Murfatlar“ vietovėje gerai žinomos dėl jose susidarančio didelio cukraus kiekio ir aromatinių savybių – dėl jų iš šių vynuogių galima gaminti ledo vyną.

Vynuoges palikus išdžiūti, užšalti ir atitirpti (natūraliai vynuogynuose arba dirbtiniu būdu šaltajame sandėlyje), jos netenka vandens ir cukraus kiekis jose padidėja. Užšaldytos ir atitirpintos vynuogės įgauna obuolių, abrikosų, mangų, citrusinių vaisių, figų, aviečių ir žemuogių aromatą, taip pat saldesnį skonį, kurie išlieka spaudžiant užšaldytas vynuoges.

3. Vynininkystės metodai

Specialus vynininkystės metodas

Rūšiniams putojantiems vynams pagaminti naudojamos vynuogės pasiekia technologinį sunokimą esant dideliam bendrajam rūgštingumui (kuris gaminant rūšinius putojančius vynus yra reikalingas gaivumo ir stabilumo veiksnys) ir kai mažiausias cukraus kiekis yra 160 g/l.

Rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams pagaminti naudojamos vynuogės sunoksta, kai mažiausias cukraus kiekis yra 170 g/l.

Pusiau putojantiems vynams pagaminti naudojamų vynuogių sunokimas vertinamas pagal cukraus kiekį, jo turi būti ne mažiau kaip 153 g/l.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Fetească regală“, „Fetească albă“

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Traminer roz“

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Muscat Ottonel“, „Pinot noir“, „Syrah“, „Burgund mare“

14 300 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Chardonnay“, „Pinot gris“

13 600 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Cabernet Sauvignon“

12 900 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Mamaia“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

7. Ledo vynas

6 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

8. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Fetească regală“, „Fetească albă“

105 hektolitrai iš hektaro

9. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Tămâioasă românească“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Traminer roz“

105 hektolitrai iš hektaro

10. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Merlot“, „Fetească neagră“

105 hektolitrai iš hektaro

11. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Muscat Ottonel“, „Pinot noir“, „Syrah“, „Burgund mare“

100 hektolitrų iš hektaro

12. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Chardonnay“, „Pinot gris“

95 hektolitrai iš hektaro

13. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Cabernet Sauvignon“

90 hektolitrų iš hektaro

14. Visiškai sunokusių vynuogių derlius – „Mamaia“

84 hektolitrai iš hektaro

15. Ledo vynas

18 hektolitrų iš hektaro

16. Rūšinis putojantis vynas, rūšinis aromatinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

17. Rūšinis putojantis vynas, rūšinis aromatinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas

105 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Murfatlar“ žymimo vyno kategorijoms nustatyta gamybos vietovė apima toliau nurodytas Konstancos apskrities gyvenvietes.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „MURFATLAR“:

— Murfatlaro miestas – jam priklausanti Murfatlaro vietovė, Siminoko kaimas;

— Valu lui Trajano kaimas, priklausantis Valu lui Trajano komunai;

— Poarta Albės komuna – Poarta Albės, Nazarčos kaimai;

— Ovidijaus miestas – jam priklausanti Ovidijaus vietovė, Pojanos kaimas;

— Čokirlijos kaimas, priklausantis Čokirlijos komunai;

— Kobadino komuna – Višoaros kaimas.

— Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „MEDGIDIA“, kuri gali būti pateikiama su saugoma kilmės vietos nuoroda „MURFATLAR“:

— Medžidijos miestas – jam priklausančios Medžidijos, Remuso Oprianu, Valia Dačiloro vietovės;

— Kastelu komuna – Kastelu, Nisipario kaimai;

— Kuza Vodės kaimas, priklausantis Kuza Vodės komunai;

— Silištios kaimas, priklausantis Silištios komunai;

— Tortomano komuna – Tortomano kaimas, priklausantis Tortomano komunai;

— Pešteros komuna – Pešteros, Ivrinezu Miko kaimai;

— Mirča Vodės komuna – Mirča Vodės, Satu Nou, Cibrinu ir Gerginos kaimai;

— Salinio komuna – Salinio ir Štefan čel Marė kaimai;

Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „CERNAVODĂ“, kuri gali būti pateikiama su saugoma kilmės vietos nuoroda „MURFATLAR“:

— Černavodės miestas – Černavodės komuna;

— Seimenio komuna – Seimenio ir Seimeni Mičio kaimai;

— Rasovos komuna – Rasovos ir Kokirlenio kaimai;

— Alimano komuna – Alimano, Dunerenio, Vlahio ir Florilės kaimai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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 petits grains“

„Tămâioasă româneʻască B“ – „Rumänische Weihrauchtraube“, „Tamianka“, „Tămâioasă albă de Drăgășani“

## 8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

### 8.1. *Geografinės vietovės duomenys*

Murfatlaro vietovė plyti Pietų Dobrudžos plynaukštėje, abipus Karasu slėnio ir 44° 15’ šiaurės platumos lygiagretės. Nustatyta Murfatlaro vietovė driekiasi pietrytinėje Rumunijos dalyje, tarp Dunojaus ir Juodosios jūros, Dobrudžos plynaukštės viduryje.

Vietovėje didelis saulėtumas ir daug helioterminių išteklių, o jai būdingas vidutinis kritulių kiekis yra mažiausias šalyje. Dirvožemis, kurį daugiausia sudaro klintys iš moliuskų kiautų ir kuriame gausu kalcio karbonato, yra svarbus vynų kokybę lemiantis veiksnys.

Gamtinė aplinka, ypač dirvožemio ir saulės šiluminės energijos sąlygos, yra itin palanki auginti vynmedžius ir gaminti aukštos kokybės vynus. Drėgmės trūkumą galima išspręsti įrengiant tinkamą drėkinimo sistemą.

Geologinį substratą sudaro liosas ir lioso nuosėdos, dengiantys pietinės Dobrudžos platformos mezozojaus ir terciaro laikotarpiais susidariusį kalkakmenį bei klintinius smiltainius, deliuvinę ir koliuvinę medžiagas.

Plokščios struktūros reljefas, kurio absoliutusis aukštis – 100–130 m, daugiausia sudarytas iš kreidos periode ir sarmačio epochoje susiformavusio kalkakmenio, išsidėsčiusio ant prekambro pagrindo ir pasidengusio kvartero periode susidariusiu 400 m storio lioso sluoksniu. Kraštovaizdį sudaro itin statūs (15–30 °) kuestos tipo slėniai (kairysis asimetriško Karasu slėnio šlaitas) arba santykinai simetriški kanjono tipo slėniai, veikiami intensyvaus gravitacinio nestabilumo. Vietomis šlaitus stabilizuoja terasos ir kitos priemonės, kurių žemės ūkio (ypač vynuogininkystės) reikmėms žmonės ėmėsi kovai su erozija.

Klimatas žemyninis: vasara karšta ir sausa, žiema vidutiniškai šalta, pavasaris ankstyvas, o ruduo vėlyvas – tai idealios sąlygos vynuogėms sunokti ir pernokti. Saulės šiluminės energijos potencialas yra vienas didžiausių Rumunijoje: 130 kcal/cm2 saulės spinduliuotė,
2 220–2 300 saulėtų valandų ir 4 200 °C per metus siekianti teigiama temperatūra.

Dunojaus–Juodosios jūros kanalas, einantis per vynuogynus iš vakarų į rytus, atspindėdamas saulės šviesą ir į aplinkines teritorijas perduodamas šiluminę inerciją, lemia antrines klimato sąlygas. Dunojaus–Juodosios jūros kanalo šlaitai ir temperatūrų skirtumai tarp dirvožemio ir vandens telkinio sukelia oro masių, persidengiančių su iš Dobrudžos vidurio atpučiančiais vėjais, judėjimą. Metinė vidutinė dienos temperatūra žiemą siekia beveik 0 °C, vasarą – apie 28 °C.

Tipiškas šios vietovės dirvožemis sudarytas iš stepių juodžemių priemolių (anglies prisotinto ir tipiškojo juodžemių) ant lioso podirvio, tipiškojo ir nuosėdinio išplautžemio, o natūralios degradacijos arba žmonių veiklos ar gyvūnų stipriai paveiktus šlaitus sudaro pradžiažemiai ir erozijos paveikti dirvožemiai.

8.2. *Informacija apie produktą*

Priklausomai nuo vynuogių veislės, vyno metų ir derliaus nuėmimo metu vyravusių tam tikrų sąlygų, saugoma kilmės vietos nuoroda „Murfatlar“ žymimi vynai gali būti nuo sausų iki saldžių. Tai atskleidžia kokybinę vynų gamybos įvairovę. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Murfatlar“ gali būti žymimi baltieji, raudonieji arba rožiniai vynai.

Baltieji vynai yra vaiskūs ir ryškūs, nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo spalvos. Jie švelnaus skonio ir pasižymi vynuogių veislėms, iš kurių yra gaminami, būdingu aromatu.

Raudonieji vynai yra vaiskūs ir ryškūs, nuo rubino raudonumo iki ryškios tamsiai raudonos spalvos. Jie sodrūs ir pasižymi vynuogių veislėms, iš kurių yra gaminami, būdingu aromatu. Atsižvelgiant į cukraus kiekį vynuogių derliaus nuėmimo metu, pagaminti vynai gali būti žymimi teisės aktuose nustatytomis nuorodomis: *cules la maturitate deplină* (liet. skinamos visiškai sunokusios), *cules târziu* (liet. vėlyvas derlius), *cules la înobilarea boabelor* (liet. skinamos, kai vynuogės paveiktos kilniojo puvinio).

Vynuogių misos, iš kurios gaminamas vynas, savybės lemia SKVN „Murfatlar“ žymimų vynų išskirtinumą. Šios savybės susijusios su vynuogių veislėmis, kurias veikia didelis saulėtumas, vieni gausiausių šalyje šilumos energijos išteklių ir mažas kritulių kiekis. Šie veiksniai padeda vynuogėms gerai sunokti ir taip gaunama misa, kurioje gausu cukraus. Šioje vietovėje gali būti jaučiamas jūros poveikis. Jūra ypač palanki rudenį, nes reguliuoja šilumą. Černavodei įtakos taip pat turi Dunojus, ypač gretimuose vynuogynuose. Dirvožemis, kuriame gausu kalcio karbonato, yra svarbus vynų kokybę lemiantis veiksnys.

Rūšiniai putojantys ir aromatiniai putojantys vynai yra koncentruoto skonio, subalansuotos struktūros ir išsiskiria akacijų žiedų bei medaus aromatais, taip pat vaisišku, citrusinių vaisių skoniu.

Dėl klimato įtakos vyno gamybai (itin ryškaus žiemos ir vasaros kontrasto, labai karštos vasaros, ilgo rudens, retai iškrentančių ir nepastovių kritulių) pusiau putojantys vynai įgauna veislėms, iš kurių jie pagaminti, būdingą – paprastai vaisišką, išraiškingą – aromatą, taip pat puikiai subalansuotą rūgštingumą, alkoholio ir cukraus kiekį. Vynai subtiliai putoja, burbuliukai stiprūs ir ilgai išliekantys. Dėl jų vynams būdingas gėlių (pievų gėlių, vynuogių žiedų, akacijų) ir vaisių (žaliųjų obuolių, kriaušių, persikų, meliono, vyšnių, braškių, aviečių) aromatas. Rožiniai / raudonieji pusiau putojantys vynai yra miško uogų (mėlynių, aviečių, gervuogių), slyvų ir vyšnių kvapo.

Smulkūs, švelnūs ir ilgai išliekantys burbuliukai išryškina gaivų, natūralų vyno pobūdį.

8.3. *Lemiami veiksniai*

Klimato (gaivaus ir palankaus vynuogėms nokti), dirvožemio (anglies prisotinto ir tipiškojo juodžemių ant lioso podirvio derinio, užtikrinančio tinkamą maisto medžiagų pusiausvyrą), auginimo metodų (vynuogių veislių parinkimo, vynmedžių tankumo, lapijos tvarkymo, sprendimų dėl derliaus nuėmimo), vynininkystės metodų ir vyndarių įgūdžių derinys užtikrina baltųjų ir rožinių vynų gaivumą bei kompleksišką vaisiškų aromatų puokštę ir raudonųjų vynų švelnius taninus ir kompleksišką švelnių aromatų puokštę.

Dėl įvairioms vietoms būdingo sauso dirvožemio, kuriame gausu klinčių, itin žemyninio klimato, kuriam būdinga labai karšta vasara, ilgas ruduo, reti, netolygiai pasiskirstę krituliai (lyja pavasarį ir rudens pabaigoje) ir ypač saulės, kuri suteikia daug šilumos ir šviesos, šis regionas tobulai tinka vynuogių veislėms, naudojamoms vynų gamyboje, auginti. Kai kuriais metais netgi susidaro palankios sąlygos vynuogėms pernokti ir jos paveikiamos kilniojo puvinio (*Botrytis cinerea* veislė *nobilis*). Taip žemės, vandens ir saulės teikiama nauda sutelkiama gintaro ar rubino spalvos gėrime, kuriuo gali mėgautis žmonės.

Vynuogynai pasodinti 50–80 metrų aukštyje virš jūros lygio. Bendra terminė pusiausvyra yra 4 200 $^0$C (temperatūrų suma vien vynmedžių auginimo sezono metu siekia 3 500 $^0$C).

Murfatlaro vynuogių auginimo regionui būdingą sausringumą (per metus iškrenta 450 mm kritulių, tik pusė jų – per augimo sezoną) dar labiau sustiprina dažni, beveik kasdien pučiantys vėjai.

Iš baltųjų vynuogių veislių, auginamų vietovei būdingame dirvožemyje, gaminami vynai, pasižymintys itin tinkamu rūgštingumu ir vaisių aromatu su tipišku citrusinių vaisių gaivumu ir gėlių pokvapiais. Iš raudonųjų vynuogių veislių, kurioms dalinai įtakos turi dirvožemis, gaminami vynai, kuriems būdingas raudonųjų uogų (aviečių ir sunokusių braškių) ir intensyvus muskuso aromatas su medaus ir tradicinio džemo (abrikosų ir svarainių) pokvapiais, ir lengvi taninai.

Klinčių turtingas dirvožemis, kuriame yra vidutinės tekstūros anglies junginiais praturtinto juodžemio ir kurio 1,8–3 proc. sudaro humusas, sudaro sąlygas auginti vynuoges, iš kurių gaminami ekstrakto tipo, subalansuotos struktūros, saviti rūšiniai putojantys vynai ir rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, kuriems būdingas akacijų žiedų bei medaus aromatas ir citrusinių vaisių skonis.

Dėl klimato įtakos vyno gamybai (itin ryškaus žiemos ir vasaros kontrasto, labai karštos vasaros, ilgo rudens, retai iškrentančių ir nepastovių kritulių) pusiau putojantys vynai įgauna veislėms, iš kurių jie pagaminti, būdingą išraiškingą, paprastai vaisišką aromatą, taip pat puikiai subalansuotą rūgštingumą, alkoholio ir cukraus kiekį. Vynui būdingas vaisių (tropinių vaisių) ir gėlių (vynuogių žiedų ir akacijų) kvapas. Rožiniai / raudonieji pusiau putojantys vynai yra miško uogų (mėlynių, aviečių, gervuogių), slyvų ir vyšnių kvapo.

8.4. *Žmogiškieji veiksniai*

Garsusis lotynų poetas Publijus Ovidijus Nazonas, gyvenęs tremtyje Tomų mieste, paliko rašytinių įrodymų apie vyno gamybos Murfatlare tradicijas. Viduramžiais vynuogynai buvo svarbus ir neįkainojamas Rumunijos komunų turtas; jose, kaip matyti iš to meto dokumentų, vynuogių augintojai ir vyndariai buvo priskiriami aukštesnei ūkininkų kategorijai. Būtent dėl šios priežasties turtinguose dvaruose ypač daug dėmesio būdavo skiriama vynuogynams ir vyno gamybai, o vynuogynus apleisdavę vynuogių augintojai būdavo baudžiami.

Po Pirmojo pasaulinio karo Rumunijos valstybė nurodė atnaujinti kelius visoje šalyje, ypač nusiaubtoje ir karo siaubo paliktų kruvinų žaizdų vis dar neišsigydžiusioje Dobrudžoje. Atnaujinant kelius rekonstruotas ir Romos kelias, besidriekiantis nuo Tomų (dabar Konstancos) iki Trajano Trofėjaus (Adamklisyje). Naujasis kelias leido Kačamako gyventojams persikelti 2 km toliau į rytus ir įsikurti abipus Romos kelio. Kurį laiką kaimas buvo vadinamas „kaimu tarp vynuogynų“ (*Satul dintre Vii*); iš jo atsirado pirminę kaimo gyventojų veiklą – vynuogių auginimą – atspindintis Višoaros pavadinimas.

1907 m. du Rumunijos vyndariai – Gheorghė Nicoleanu ir Vasilė Brezeanu – ėmėsi iniciatyvos Murfatlaro regione pasodinti eksperimentiniais tikslais įvairių vynuogių veislių, kaip antai „Chardonnay“, „Pinot Gris“, „Pinot Noir“ ir „Muscat Ottonel“.

Be to, po to kai bandomųjų tyrimų institutai atrinko ir sukūrė didelį kokybinį potencialą turinčius hibridus iš rumuniškų veislių, kaip antai „Fetească regală“ ir „Fetească neagră“, vynuogynuose taip pat buvo pasodintos vietos vynuogių veislės. Dėl mažesnio kritulių kiekio ir didesnio saulėtų dienų skaičiaus, užtikrinančių didesnį cukraus kaupimąsi ir sodresnį aromatą, šis regionas buvo tinkamiausias šioms veislėms klestėti. 1927 m. įsteigus Murfatlaro vyno tyrimų ir plėtros centrą, gerokai padidinta vynuogių veislių įvairovė: įtrauktros veislės „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“, „Traminer Rose“, „Riesling Italian“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Merlot“.

Siekiant pagaminti kokybišką vyną, SKVN „Murfatlar“ vietovėje vynuogių veislės yra kruopščiai atrenkamos. Taikomi auginimo metodai – vynuogių kekių retinimas – skirti kuo geriau išnaudoti saulėtumą, o derliaus kokybė veiksmingai valdoma tikrinant cukraus kiekį, rūgštingumą ir aromatą. Taikomi vynininkystės metodai ir vyndarių įgūdžiai, taip pat dirvožemis ir klimatas sudaro palankias sąlygas kokybiškiems vynams gaminti. Pagaminami sodrūs ir vaisiški, lengvai atpažįstami vynai, ypač baltieji vynai, kuriems būdingas sunokusių vaisių ir šviežių citrusinių vaisių aromatas, šviesiai rausvi rožiniai vynai ir raudonieji vynai su švelniais taninais.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

***Teikimo rinkai sąlygos***

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Atsižvelgiant į gamintojų interesus, saugomą kilmės vietos nuorodą „Murfatlar“ galima papildyti vienu iš toliau nurodytų vynuogynų pavadinimų (tai už SKVN vietovę mažesnio geografinio vieneto pavadinimas):

a) saugomos kilmės vietos nuorodos „Murfatlar“ atveju: „BASARABI“, „VALUL ROMAN“, „BISERICA VECHE“, „POARTA ALBĂ“, „SIMINOC“, „CIOCÂRLIA“, „PIATRA ROȘIE“, „NAZARCEA“;

b) smulkesnės kilmės vietos nuorodos „Medgidia“ atveju: „VALEA DACILOR“, „CETATE“, „MIRCEA VODĂ“, „SATU NOU“, „CUZA VODĂ“, „TORTOMAN“, „SILIȘTEA“, „ȚIBRINU“;

c) smulkesnės kilmės vietos nuorodos „Cernavodă“ atveju: „DEALU VIFORUL“, „DEALU HINOG“, „COCHIRLENI“, „RASOVA“, „SEIMENI“, „ALIMAN“, „DUNĂRENI“ ir „VLAHII“.

Taip yra todėl, kad pagal galiojančius vyno sektoriaus nacionalinės teisės aktus mažesnio geografinio vieneto, kuris yra smulkesnis nei nustatyta SKVN vietovė, pavadinimas gali būti naudojamas kaip neprivaloma nuoroda vyno etiketėje.

**Produkto specifikacijos nuoroda**

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