C/2025/1479

6.3.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1479)

Šo paziņojumu publicē saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Paziņojuma datums: 2024. gada 10. decembrī

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Grozījums, kura mērķis ir paplašināt noteikto ģeogrāfisko apgabalu

Produkta specifikācija ir grozīta, lai paplašinātu ar ACVN “Murfatlar” apzīmēto vīnu ražošanai noteikto apgabalu, iekļaujot *Aliman* pašvaldību un tās sastāvā esošos ciematus *Aliman*, *Dunăreni*, *Vlahii* un *Floriile*, kuri atrodas Konstancas [*Constanța*] žudecā un kuri ir iekļauti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā attiecībā uz vīna kategorijām, ko atļauts ražot ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Aliman pašvaldība, kas atrodas *Cobadin* plakankalnes rietumu daļā *Dobrogea* dienvidos, ir ģeogrāfiskais apgabals, no kurā augušajām sarkanogu šķirnēm iegūst augstas kvalitātes vīnus ar plašu aromāta īpašību spektru, interesantu krāsas intensitāti, izteiksmīgu potenciālu un maigiem, samtainiem tanīniem, ko rada augsnes, kuras bagātas ar skeleta rendzīnas un melnzemes tipa kaļķakmeni, kas turpinās no *Cernavodă*, *Rasova* vai *Seimeni* apgabala, un tas nodrošina vīniem izsmalcinātu un spilgtu krāsu.

Aliman pašvaldība, kurā ietilpst *Aliman*, *Dunăreni*, *Vlahii* un *Floriile* ciemats, atrodas Konstancas apgabala dienvidrietumos, 44°15’ ziemeļu platumā un 27°40’ austrumu garumā, un tai ir šādas apkaimes: *Rasova* pašvaldība (14 km), kas atrodas “Murfatlar” cilmes vietas noteiktajā apgabalā ziemeļaustrumos; *Ion Corvin* pašvaldība dienvidos; *Adamclisi* pašvaldība austrumos un Donavas upe – rietumos.

Augsne un klimatiskie apstākļi apvienojumā ar vieglo Donavas vēju, smilšaino augsni, saules gaismu (aptuveni 2 100–2 100 stundu) un gaismas enerģiju, kas ir galvenais organisko vielu sintēzes avots, vīnogās un tādējādi misā rada augstu cukuru koncentrāciju, nodrošinot pilnīgu, svaigu vīnu ieguvi ar noapaļotām, samtainām botāniskām niansēm un ziedu (savvaļas ziedu) vai augļu (nogatavojušos meža ogu, citrusu) aromātiem.

Ir grozīta produkta specifikācijas III iedaļa un vienotā dokumenta 6. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums:**

Murfatlar

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 — DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 — svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Analītiskās un organoleptiskās īpašības — baltvīni / sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Nedzirkstoši "Murfatlar" vīni ir pilnmiesīgi un krēmīgi; no aromātiskām un pusaromātiskām baltogu šķirnēm iegūtiem vīniem piemīt izteiktas šķirnēm raksturīgās īpašības, savukārt sarkanvīni satur samtainus tanīnus, kas mazina šķirnēm raksturīgo spīvumu un savelkošo sajūtu. Šie vīni ir ar bagātīgu nogatavojušos augļu (dzelteno vai sarkano) aromātu, blīvi un miesīgi, ļoti izteiksmīgi, ar labi integrētu skābumu un glicerīna spirta daudzumu, kas piešķir vīnam vieglu saldumu. Nedzirkstošo baltvīnu krāsa ir no dzeltenzaļganas līdz zeltaini dzeltenai, un tiem ir eksotisko augļu, citrusaugļu, vīnogulāju ziedu, pļauta siena, jasmīna un baltās robīnijas aromātu. Šo vīnu garša ir svaiga, augļaina un samtaina, un vīna nogatavināšanas procesā dažu šķirņu aromāts pārtop daudzveidīgā buķetē. Nedzirkstošie sārtvīni ir gaiši rozā krāsā (gaišā vai intensīvā), ar eksotisku augļu un citrusaugļu aromātu, svaigu, uzmundrinošu un līdzsvarotu garšu un augļainu pēcgaršu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums (gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi): 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): 350

2. *Analītiskās un organoleptiskās īpašības — sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Nedzirkstošie sarkanvīni ir samtaini un daudzveidīgi, to krāsa ir no rubīnsarkanas līdz spilgti sarkanai vai tumši purpursarkanai. Tajos var noteikt gatavu sarkano augļu, žāvētu plūmju un melno meža ogu aromātus, vīniem ir pilnmiesīga garša, tie ir bagātīgi, ar labi integrētu skābumu un tanīniem. Nogatavojoties vīni iegūst garšvielu un šokolādes aromāta nianses.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums (gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi): 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): 200

3. *Analītiskās un organoleptiskās īpašības – ledus vīns*

ĪSS APRAKSTS

Ledus baltvīns ir dzidrs, ar kristāliski zeltaini dzeltenu spīdumu, un to raksturo svaiga smarža, un aromāts, kas raksturīgs pārgataviem un sulīgiem augļiem ar baltu mīkstumu, un krēmīga apelsīnu, aprikožu, iecukurotu eksotisko augļu un ananasu garša. Ledus sārtvīns ir dzidrs, ar spilgti rozā kristālisku spīdumu, tam raksturīga svaiga meža zemeņu un pārgatavu kazeņu smarža un krēmīga garša. Sarkanais ledus vīns ir dzidrs, ar kristāliski sārti violetu spīdumu, tam raksturīga gatavu meža ogu smarža un pilnīga un krēmīga garša.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums (gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi): 4,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): 350

4. *Analītiskās un organoleptiskās īpašības — kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvie dzirkstošie vīni izceļas ar savu eleganci, svaigumu un augļainumu, turklāt šo smaržu papildina maizes raugam un maizes garozai raksturīgs aromāts vīniem, kuri deviņus mēnešus izturēti uz nogulsnēm, vai nianses, kas atgādina saldus konditorejas izstrādājumus un siltu maizi, vīniem, kuri izturēti uz nogulsnēm ilgāku laiku, t. i., vairāk nekā deviņus mēnešus, to vēl vairāk pastiprina smalki un noturīgi burbulīši. Baltvīni ir salmu dzeltenā un zaļgani dzeltenā krāsā, sārtvīni – gaiši rozā un laškrāsas toņos, savukārt sarkanvīni – tonalitātē līdz rubīnsarkanai. Vīnu garša ir augļaina, samtaina un noapaļota, un to papildina saldas notis ar nogatavojušos augļu specifisko garšu. Tam ir līdzsvarota struktūra ar ilgstošu pēcgaršu, kas nodrošina ideālu svaiguma un "brieduma" līdzsvaru.

Kvalitatīvajiem dzirkstošajiem baltvīniem piemīt citrusaugļiem un svaigiem vasaras augļiem raksturīgs aromāts, kas atgādina persikus, ābolus un zaļus bumbierus, kas nogatavojas maigajos vīndārzu saulesstaros.

Kvalitatīvo dzirkstošo sārtvīnu smaržā valda dabisks ziedu sajaukums ar akācijas ziedu un medus, kā arī meža ogu, jāņogu un meža zemeņu aromātiem.

Kvalitatīvajos dzirkstošajos sarkanvīnos sajūtama patīkama smaržas buķete, kurā apvienojas sarkano un melno ogu, zemeņu, kazeņu, jāņogu, ķiršu un žāvētu plūmju notis un kuru neuzkrītoši papildina viegli, samtaini tanīni.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,00

— Minimālais kopējais skābums (gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi): 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): 185

5. *Analītiskās un organoleptiskās īpašības — kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvie aromātiskie dzirkstošie vīni ir daudzveidīgi un izteiksmīgi, ar sajūtamām augļu (citrusaugļu, bumbieru un nektarīnu) un ziedu (apelsīna ziedu, ķiršu ziedu, akāciju ziedu un medus, plūškoka ziedu un rožu ziedlapiņu) notīm. To krāsa ir no koši dzeltenas ar zaļganām nokrāsām līdz zeltaini dzeltenai un – "Traminer Roz" šķirnes gadījumā – pat rozā. Citrusaugļu un vasaras augļu – persiku, ābolu un zaļo bumbieru – aromāti saplūst ar sasmalcinātu garšaugu, autolizēta rauga, maizes garozas un ierauga notīm. Vīna struktūra un noturīgie burbulīši nodrošina šā vīna izteikto raksturu un oriģinalitāti.

Kvalitatīvajam aromātiskajam dzirkstošajam vīnam, kas gatavots no "Traminer Roz" šķirnes vīnogām, piemīt izsmalcināta akācijas, rozes un plūškoka ziedu smarža un unikāla, augļaina un ļoti maiga garša ar vieglām rožu, ievārījuma un jasmīnu notīm.

"Muscat Ottonel" šķirnes vīnogu kvalitatīvajam aromātiskajam dzirkstošajam vīnam raksturīgi ziedu, medus šūnu, ķiršu ziedu, apelsīnu ziedu un gatavu bumbieru aromāti un svaiga garša ar citrusaugļu notīm (pomelo un apelsīns) ar krēmīgu tekstūru. Vīnam ir viegli un smalki burbulīši, un tā dzirkstošajā pēcgaršā izceļas ziedu un augļu aromātiskās notis.

"Tămâioasă Românească" šķirnes vīnogu kvalitatīvajam aromātiskajam dzirkstošajam vīnam piemīt intensīvs dzirkstīgums un patīkams rauga, akācijas ziedu, bazilika un medus aromāts. Tam ir daudzveidīga un bagātīga garša, kas atgādina bumbierus un meža zemenes, ar ilgstošu pēcgaršu.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 3,0 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6,00

— Minimālais kopējais skābums (gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi): 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): 185

6. *Analītiskās un organoleptiskās īpašības — pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Pusdzirkstošie vīni ir piesātināti, ar teicamu skābumu, vieglu dzirkstīgumu, dzīvīgiem un noturīgiem burbulīšiem, kuri izplata ziedu aromātiskās notis (pļavas ziedi, vīnogulāju ziedi, akācija) vai augļu notis (zaļie āboli, bumbieri, persiki, melones, ķirši, zemenes, avenes). Sārtajiem/sarkanajiem dzirkstošajiem vīniem raksturīgs meža ogu (melleņu, aveņu, kazeņu), plūmju un ķiršu aromāts. Smalkie, maigie un noturīgie burbulīši pastiprina vīna svaigo dabisko raksturu.

Vīna garša ir krēmīga un patīkama, taču vienlaikus svaiga, un pēcgaršā sajūtamas kraukšķīgas maizes garozas vai saldu konditorejas izstrādājumu nianses. No baltogu šķirnēm ražoto vīnu krāsa var būt zeltaini dzeltena vai zaļgani dzeltena un no sarkanogu šķirnēm – laškrāsas vai purpursarkana. Vīnus var ražot, izmantojot vienas šķirnes vai vairāku šķirņu vīnogas.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 1,0 bārs un ne vairāk kā 2,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 7,00

— Minimālais kopējais skābums (gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi): 3,5

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): 235

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašā vīndarības metode*

1. Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Baltvīnu ražošana no sarkanogu šķirnēm

Tehnoloģiju dažādošana: baltvīnu ražošana no sarkanajām vīnogām, kuras rezultāts tiek dēvēts par *blanc de noirs*. Tā ir tehnoloģija, ar ko baltvīnu ražo no sarkanajām vīnogām, izmantojot sarkanogu šķirņu potenciālu, lai iegūtu pilnmiesīgus vīnus, kuriem raksturīga izsmalcināta, nedaudz augus atgādinoša, eleganta garša ar ziedu un augļu niansēm.. Šo vīnu skābums izceļ to svaigumu, un minerālais tonis padara tos daudzveidīgākus.

Nedzirkstošie baltvīni ražoti, izmantojot macerācijas metodi, sārtvīni – no baltajām vīnogām.

No “Pinot Gris” un “Traminer Roz” vīnogām, kuru mizas ir sārti violetā, sārti violeti pelēkā un pelēcīgi zilā (“Pinot Gris”), kā arī pērļu rozā un pelēcīgi rozā (“Traminer Roz”) nokrāsā, iegūst kristāliska izskata nedzirkstošos vīnus ar dzeltenīgi baltu, salmu dzeltenu līdz rozā nokrāsu. Atkarībā no vīndara izvēles no šīm ogām var ražot gan nedzirkstošus baltvīnus, gan sārtvīnus.

Nedzirkstošais dzintara vīns, kas ražots no baltajām vīnogām ir pievilcīgās krāsās – no dzelteni oranžas līdz dzintara krāsai. Tam ir daudzveidīgu struktūra, svaigu un izteiksmīgu aromātu buķete, ar valriekstu, medus un medus šūnu akcentiem, daudz bagātāks ar tanīniem nekā nedzirkstošie baltvīni.

Šo vīnu ražošanas tehnoloģija atšķiras no ierastās nedzirkstošo baltvīnu ražošanas tehnoloģijas ar to, ka balto vīnogu misa tiek macerēta uz mizām. Procesa ilgums ir atkarīgs no tā, cik intensīvu vīna krāsu vīndaris vēlas iegūt.

2. Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Ledus vīns

Apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi (bagātīgs saules starojums, temperatūras atšķirības dienā un naktī, vēlīna migla, liels mitrums) izraisa augsta cukuru satura uzkrāšanos vīnogās un pat to pārgatavošanos un ir optimāli ledus vīna ražošanai. Vīns tiek ražots bez piedevām, no veselīgām vīnogām, kuras nav skārušas slimības vai cēlā puve un kuras atstātas uz vīnogulājiem, lai vairākas dienas sasaltu, un novāktas novembra beigās / decembrī.

Ja klimatisko apstākļu dēļ vīnogas nevar dabiski sasalt uz vīnogulājiem, jo tad tās skars sēne, vīnogas var novākt ar rokām, salikt redeļu kastēs un turēt saldētavā ar gaisa temperatūru zem nulles.

“Chardonnay”, “Pinot Gris”, “Riesling Italian”, “Muscat Ottonel”, “Tămâioasă Românească”, “Traminer Roz” vīnogas un sarkanās “Pinot Noir” vīnogas ar ACVN “Murfatlar” apzīmētā produkta apgabalā ir zināmas ar cukuru satura augsto uzkrāšanos un aromātisko profilu, tāpēc tās var izmantot ledus vīna ražošanai.

Vīnogu dehidratācijas, sasalšanas un atkušanas rezultātā (dabiski uz vīnogulāja vai mākslīgi saldētavā) tiek zaudēts ūdens un palielinās cukura koncentrācija. Vīnogām sasalstot un atkūstot, tās iegūst ābolu, aprikožu, mango, citrusaugļu, vīģu, aveņu un meža zemeņu aromātu un uzkrāj vairāk salduma, kas saglabājas, ja tās izspiež sasalušas.

3. Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanā izmantoto vīnogu tehnoloģiskā gatavība tiek sasniegta, kad tām ir augsts kopējā skābuma līmenis, kas nodrošina kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem nepieciešamo svaigumu un stabilitāti, un minimālo cukuru saturu – 160 g/l.

Kvalitatīvos aromātiskajos dzirkstošajos vīnos nepieciešamo vīnogu gatavība tiek sasniegta, kad to minimālais cukuru saturs ir 170 g/l.

Pusdzirkstošajiem vīniem nepieciešamo vīnogu gatavība tiek izvērtēta, pamatojoties uz cukuru saturu, kuram ir jāatbilst vismaz 153 g/l.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Sauvignon", "Riesling italian", "Riesling de Rhin", "Fetească regală", "Fetească albă" –

15 000 kg vīnogu no hektāra

2. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Tămâioasă românească", "Crâmpoșie", "Columna", "Traminer roz" –

15 000 kg vīnogu no hektāra

3. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Muscat Ottonel", "Pinot noir", "Syrah", "Burgund mare" –

14 300 kg vīnogu no hektāra

4. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Chardonnay", "Pinot gris" –

13 600 kg vīnogu no hektāra

5. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Cabernet Sauvignon" –

12 900 kg vīnogu no hektāra

6. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Mamaia" –

12 000 kg vīnogu no hektāra

7. Ledus vīns

6 000 kg vīnogu no hektāra

8. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Sauvignon", "Riesling italian", "Riesling de Rhin", "Fetească regală", "Fetească albă" –

105 hl no hektāra

9. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Tămâioasă românească", "Crâmpoșie", "Columna", "Traminer roz" –

105 hl no hektāra

10. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Merlot", "Fetească neagra" –

105 hl no hektāra

11. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Muscat Ottonel", "Pinot noir", "Syrah", "Burgund mare" –

100 hl no hektāra

12. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Chardonnay", "Pinot gris" –

95 hl no hektāra

13. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Cabernet Sauvignon" –

90 hl no hektāra

14. Pilngatavībā ražas novākšanas laikā – "Mamaia" –

84 hl no hektāra

15. Ledus vīns

18 hl no hektāra

16. Kvalitatīvi dzirkstošie vīni, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, pusdzirkstošie vīni

15 000 kg vīnogu no hektāra

17. Kvalitatīvi dzirkstošie vīni, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, pusdzirkstošie vīni

105 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

*Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Murfatlar" apzīmēto vīnu ražošanai noteiktais apgabals ietver šādas apdzīvotās vietas Konstancas [*Constanța*] žudecā:*

kontrolēts cilmes vietas nosaukums "MURFATLAR":

— Murfatlar *pilsēta* – Murfatlar *apdzīvotā vieta,* Siminoc *ciemats;*

— Valu lui Traian *ciemats,* Valu lui Traian *pašvaldības teritorija;*

— Poarta Albă *pašvaldības teritorija* – Poarta Albă *un* Nazarcea *ciemats;*

— Ovidiu *pilsēta* – Ovidiu *apdzīvotā vieta,* Poiana *ciemats;*

— Ciocârlia *ciemats,* Ciocârlia *pašvaldības teritorija;*

— Cobadin *pašvaldības teritorija* –Viișoara *ciemats;*

— *Cilmes vietas apakšnosaukums "MEDGIDIA", ko var pievienot kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam "MURFATLAR":*

— Medgidia *pilsēta – apdzīvotas vietas* Medgidia, Remus Opreanu *un* Valea Dacilor;

— Castelu *pašvaldības teritorija* – Castelu *un* Nisipari *ciemats;*

— Cuza Vodă *ciemats,* Cuza Vodă *pašvaldības teritorija;*

— Siliștea *ciems,* Siliștea *pašvaldības teritorija;*

— Tortoman *pašvaldība* – Tortoman *ciemats,* Tortoman *pašvaldības teritorija;*

— Peștera *pašvaldības teritorija* – Peștera *un* Ivrinezu Mic *ciemats;*

— Mircea Vodă *pašvaldības teritorija* – Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu *un* Gherghina *ciemats;*

— Saligny *pašvaldības teritorija* – Saligny *un* Ștefan Cel Mare *ciemats.*

Cilmes vietas apakšnosaukums "CERNAVODĂ", ko var pievienot kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam "MURFATLAR":

— Cernavodă *pilsēta* – Cernavodă *pašvaldības teritorija;*

— Seimeni *pašvaldības teritorija* – Seimeni *un* Seimenii Mici *ciemats;*

— Rasova *pašvaldības teritorija* – Rasova *un* Cochirleni *ciemats;*

— Aliman *pašvaldība* – Aliman, Dunăreni, Vlahii *un* Floriile *ciemats.*

7. **7. Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"Burgund Mare N" – "Grosser burgunder", "Blaufrankisch", 'Kekfrankos, "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”, “Leanyka”, “Leanka”

“Fetească neagră N” – “Schwarze Mädchentraube”, “Poama fetei neagră”, “Păsărească neagră”, “Coada rândunicii”

“Fetească regală B” – “Königliche Mädchentraube”, “Königsast”, “Kiralyleanka”, “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”, “Klävner 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Murfatlar apgabals atrodas Dienviddobrudžas [*Dobrogei de Sud*] plakankalnē, abās *Carasu* ielejas un 44°15’ ziemeļu paralēles pusēs. Noteiktais apgabals “Murfatlar” ģeogrāfiski atrodas Rumānijas dienvidaustrumos, starp Donavu un Melno jūru, Dobrudžas plakankalnes centrā.

Apgabalā ir daudz saules gaismas un bagātīgi saules siltuma resursi, savukārt vidējais nokrišņu daudzums ir zemākais valstī. Augsne, kas galvenokārt sastāv no gliemežkaļķakmens un ir bagāta ar kalcija karbonātu, ir nozīmīgs vīnu kvalitātes faktors.

Reģiona daba, jo īpaši augsnes sastāvs un saules siltuma apstākļi, ir ļoti labvēlīgi vīnkopībai un augstas kvalitātes vīnu ražošanai. Mitruma trūkumu var regulēt, izmantojot labi izstrādātu apūdeņošanas sistēmu.

Ģeoloģisko pagulslāni veido less un lesa nogulumi, kas klāj Dienviddobrudžas platformas mezozoja ēras un terciārā perioda kaļķakmeni un kaļķaino smilšakmeni, un diluviālie-koluviālie materiāli.

Reljefs ir kārtaini strukturāls, ar 100–130 m absolūto augstumu, un to veido galvenokārt krīta perioda un sarmata kaļķakmens, kas atrodas uz pirmskembrija pamatnes un ir klāts ar 400 metrus biezu kvartāra lesa slāni. Ainavu sadrumstalo ielejas ar ļoti stāvām (15–30°) *cuesta* tipa nogāzēm (asimetriskās *Carasu* ielejas kreisās puses nogāze) vai samērā simetriskas kanjonu tipa ielejas, un to ietekmē intensīvi procesi nogāzēs, ko šajā teritorijā izraisa terašu veidošana u. c. cilvēku veiktie erozijas novēršanas pasākumi, kuri vērsti uz lauksaimniecības (jo īpaši vīnkopības) attīstību.

Klimats ir kontinentāls, ar svelmainām un sausām vasarām, mērenām ziemām, agriem pavasariem un vēlīniem rudeņiem, un tas ir ideāli piemērots tam, lai vīnogas nobriestu un pārgatavotos. Saules siltuma potenciāls ir viens no augstākajiem Rumānijā – uz to norāda 130 kcal/cm² saules starojuma, 2 220–2 300 saulaino stundu un pozitīvās temperatūras – 4 200 °C gadā.

Apakšklimatu ietekmē kanāls, kas savieno Donavu un Melno jūru un kas šķērso vīndārzus rietumu–austrumu virzienā, atstarojot saulesgaismu un pārnesot termisko inerci uz apkārtējiem apgabaliem. Donavas un Melnās jūras kanāla nogāzes un temperatūras atšķirības augsnē un ūdens masā rada gaisa plūsmas, kas pārklājas ar vēju no Dobrudžas centrālās daļas. Gada vidējā dienas maksimālā temperatūra ir tuvu 0 °C ziemā un aptuveni 28 °C vasarā.

Apgabalam raksturīgās augsnes ir stepju melnzemes (karbonātu melnzemes, tipiskas melnzemes) uz lesa pagulslāņiem, tipiskas un iežu drumslu rendzīnas, regosoli un erodisoli nogāzēs, kas ir ļoti degradētas dabiskā ceļā vai cilvēku un dzīvnieku darbības rezultātā.

8.2. *Informācija par produktu*

Atkarībā no šķirnes un īpašajiem apstākļiem, kādi bijuši noteicoši vīndarības gadā un vīnogu ražas novākšanas laikā, var iegūt dažādus ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Murfatlar" apzīmētus vīnus – no sausajiem līdz saldajiem –, kas sniedz priekšstatu par vīna produkcijas kvalitatīvo daudzveidību. Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Murfatlar" apzīmētie vīni var būt baltvīni, sarkanvīni vai sārtvīni.

Baltvīni ir dzidri, bez nogulsnēm, to krāsa – no zaļgani dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Tiem ir samtaina garša, un šo vīnu smaržas buķete ir raksturīga šķirnēm, no kurām tie ražoti.

Sarkanvīni ir dzidri, bez nogulsnēm, to krāsa – no rubīnsarkanas līdz intensīvi violetai. Tiem ir pilnmiesīga garša, un šo vīnu smaržas buķete ir raksturīga šķirnēm, no kurām tie ražoti. Atkarībā no tā, kāds ir vīnogu cukuru saturs ražas novākšanas laikā, vīniem var izmantot tiesību aktos atļautos tradicionālos apzīmējumus *cules la maturitate deplină* (pilngatavībā novākta raža), *cules târziu* (vēlīnā raža), *cules la înobilarea boabelor* (raža novākta, kad vīnogām ir cēlā puve).

Ar ACVN "Murfatlar" apzīmētā vīna specifiku nosaka tās vīnogu misas īpašības, no kuras tas izgatavots. Šīs īpašības ir saistītas ar vīnogulāju šķirnēm, kuras labvēlīgi ietekmē ilgstošie saulesgaismas periodi, vieni no valstī augstākajiem saules siltuma resursiem, un zemais nokrišņu daudzums. Šie faktori veicina vīnogu labāku nogatavošanos, kā rezultātā tiek iegūta cukuriem bagāta misa. Šajā apgabalā jūtama jūras ietekme. Īpaši labvēlīga ietekme jūrai ir rudenī, kad tā darbojas kā siltuma regulators. Arī Donava ietekmē Černavodes [*Cernavodă*] teritoriju, jo īpaši blakus esošos vīndārzus. Nozīmīgs vīnu kvalitātes faktors ir ar kalcija karbonātu bagātā augsne.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem un aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem ir piesātināta garša ar līdzsvarotu struktūru un izteiktu raksturu, kas izpaužas ar akācijas ziedu un medus aromātu un augļainumu, kurā dominē citrusaugļu garša.

Vīndarībai piemērotā klimata ietekmē (ko raksturo izteikts kontrasts starp ziemu un vasaru, ļoti karstas vasaras, gari rudeņi, reti un nevienmērīgi sadalīti nokrišņi) pusdzirkstošie vīni iegūst attiecīgajām šķirnēm raksturīgos aromātus, kas parasti ir augļaini, labi izteikti, ar ideāli līdzsvarotu skābumu, spirta un cukuru saturu. Vīni ir ar vieglu dzirkstīgumu, dzīvīgiem un noturīgiem burbulīšiem, kuri izplata ziedu aromātiskās notis (pļavas ziedi, vīnogulāju ziedi, akācija) vai augļu notis (zaļie āboli, bumbieri, persiki, melones, ķirši, zemenes, avenes). Sārtajiem / sarkanajiem pusdzirkstošajiem vīniem raksturīgi meža ogu (melleņu, aveņu, kazeņu), plūmju un ķiršu aromāti.

Smalkie, maigie un noturīgie burbulīši pastiprina vīna svaigo dabisko raksturu.

8.3. *Noteicošie faktori*

Klimata (svaigs klimats vīnogām nodrošina optimālu ienākšanos), augsnes (karbonātu melnzemes, tipiskas melnzemes uz lesa pagulslāņiem nodrošina labu barības vielu līdzsvaru), vīnogulāju audzēšanas metožu (šķirņu atlase, vīnogulāju biezība, lapotnes pārvaldība, ražas novākšanas laika izvēle), vīndarības metožu un vīnkopju prasmju apvienojums nodrošina svaigu, pilnīgu un augļainu buķeti baltvīniem un sārtvīniem un maigus tanīnus un pilnīgu, samtainu buķeti sarkanvīniem.

Sausās augsnes, kuru pamatā bagātīgi ir kaļķakmens, kas daudzviet acīmredzams, izteikts kontinentālais klimats ar ļoti karstām vasarām, gariem rudeņiem, retiem un nevienmērīgi sadalītiem nokrišņiem (lietus ir pavasarī un vēlā rudenī) un – vissvarīgākais – saule, kura izstaro daudz siltuma un gaismas, padara šo apgabalu par ideāli piemērotu izkoptu vīnogulāju šķirņu audzēšanai, lai no to vīnogām ražotu vīnus. Dažos gados šo apstākļu ietekmē vīnogas pat pārgatavojas un tās var skart cēlā puve (cēlās puves šķirne *Botrytis cinerea*), tādējādi sakoncentrējot zemes, ūdens un saules sniegtās veltes vienā dzintara vai rubīna krāsas pilienā, kas sniedz cilvēcei prieka avotu.

Vīndārzi ir izvietoti 50–80 m augstumā virs jūras līmeņa. Kopējā siltuma "bilance" ir 4 200 °C, kas atspoguļo temperatūras līmeņu summu, kura vīnogulāju augšanas sezonā vien ir kopumā 3 500 °C.

Murfatlar vīnkopības reģiona specifisko sausumu, kuru raksturo nokrišņu daudzums 450 mm gadā, vien pusei no šī daudzuma nolīstot augšanas sezonā, vēl vairāk pastiprina pastāvīgie vēji, kas pūš teju katru dienu.

No baltogu šķirnēm, kas tiek audzētas apgabalam tipiskajā augsnē, iegūst vīnus, kuriem raksturīgs teicams skābums un augļu aromāts ar tipisko citrusaugļu svaigumu un ziedu notīm. No sarkanogu šķirnēm, kuras daļēji ietekmē attiecīgais augsnes veids, iegūst vīnus ar sarkano augļu (aveņu un nogatavojušos zemeņu) un intensīvu muskusa aromātu ar medus un tradicionālā ievārījuma (aprikožu un cidoniju) notīm un viegliem tanīniem.

Augsnes, kuru pamatā ir kaļķakmens, ar vidēji raupjas struktūras melnzemi, kas bagāta ar oglekļa savienojumiem, un humusa sastāvu 1,8–3 % ļauj ražot piesātinātus kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar līdzsvarotu struktūru un individuālu raksturu un kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos vīnus, kuriem raksturīgi akācijas ziedu un medus aromāti un augļaina, citrusaugļu garša.

Klimata ietekmes rezultātā (izteikts kontrasts starp ziemu un vasaru, ļoti karstas vasaras, gari rudeņi, reti un nevienmērīgi sadalīti nokrišņi) vīna ražošanas procesā pusdzirkstošie vīni iegūst attiecīgajām šķirnēm raksturīgos aromātus, kas parasti ir augļaini, labi izteikti, ar ideāli līdzsvarotu skābumu, spirta un cukuru saturu. Vīnu smaržā sajūtami (eksotiskie) augļi un ziedi (vīnogulāju un akāciju ziedi). Sārtajiem / sarkanajiem pusdzirkstošajiem vīniem raksturīgi meža ogu (melleņu, aveņu, kazeņu), plūmju un ķiršu aromāti.

8.4. *Iesaistītie cilvēkfaktori*

Rakstveida liecības par *Murfatlar* vīndarības tradīciju atstājis arī slavenais romiešu dzejnieks Pūblijs Ovidijs Nāsons [*Publius Ovidius Naso*], kurš dzīvoja izsūtījumā *Tomis* pilsētā. Viduslaikos vīndārzi Rumānijas zemēs bija liels un nenovērtējams labklājības avots, un — kā aprakstīts tālaika dokumentos – vīnkopji un vīndari tur tika uzskatīti par augstākās šķiras lauksaimniekiem. Tas izskaidro īpašo uzmanību, ko galmi veltīja vīndārziem un vīna ražošanai, sodot vīnkopjus, kuri atstāja vīndārzus neapkoptus.

Pēc Pirmā pasaules kara Rumānijas valsts lika atjaunot ceļus visā valstī, jo īpaši Dobrudžā, kura bija izpostīta un kurā joprojām bija redzamas kara vardarbības atstātās asiņainās rētas. Šīs atjaunošanas laikā tika atjaunots arī romiešu ceļš, kas ved no *Tomis* (tagadējās *Constanța*) pilsētas uz *Tropaeum Traiani* (atrodas *Adamklisi*). Jaunā ceļa dēļ *Caceamac* ciemata iedzīvotāji pārcēlās divus kilometrus tālāk uz austrumiem, romiešu ceļa abās pusēs. Kādu laiku šis ciemats bija pazīstams arī ar nosaukumu *Satul dintre Vii* (ciemats starp vīnogulājiem), no kura cēlies arī jaunais nosaukums *Viișoara*, atspoguļojot šā ciemata iedzīvotāju sākotnējo galveno nodarbošanos – vīnogulāju audzēšanu.

1907. gadā pēc divu rumāņu vīna ražotāju – *Gheorghe Nicoleanu* un *Vasile Brezeanu* – iniciatīvas eksperimentālos nolūkos *Murfatlar* reģionā tika iestādītas vairākas vīnogulāju šķirnes, piemēram, "Chardonnay", "Pinot Gris", "Pinot Noir" un "Muscat Ottonel".

Turklāt vēlāk, kad eksperimentālās pētniecības institūti no Rumānijas šķirņu (piemēram, "Fetească regală" un "Fetească neagră") potzariem bija atlasījuši un izveidojuši hibrīdus ar augstas kvalitātes potenciālu, vīndārzos tika iestādītas arī vietējās šķirnes. Šis reģions kļuva par optimālu vietu, kur šķirnēm augt un zelt, – ar mazāku nokrišņu daudzumu un saulainākām dienām, kas nodrošināja augstāku cukuru satura un aromātu uzkrāšanos. Pēc *Murfatlar* Vīna pētniecības un attīstības stacijas izveides 1927. gadā šķirņu klāsts tika ievērojami paplašināts, tam pievienojot "Sauvignon", "Muscat Ottonel", "Traminer Rose", "Riesling Italian", "Cabernet Sauvignon" un "Merlot".

Ar ACVN "Murfatlar" apzīmētā produkta apgabalā šķirnes tiek rūpīgi atlasītas, lai iegūtu augstas kvalitātes vīnus. Audzēšanas metodes ir izstrādātas tā, lai maksimāli izmantotu saules gaismu, retinot ķekarus, savukārt ražas kvalitāte tiek efektīvi pārvaldīta, uzraugot cukura, skābuma un aromāta līmeni. Izmantotās vīndarības metodes un vīndaru prasmes, kā arī augsne un klimats sniedz iespēju ražot kvalitatīvus vīnus. Iegūtie vīni ir pilnīgi, augļaini un viegli atpazīstami, jo īpaši baltvīni, kuriem piemīt gatavu augļu un svaigu citrusaugļu aromāts, gaiši rozā sārtvīni un sarkanvīni ar to maigajiem tanīniem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakošana, marķēšana, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Dizainparauga apraksts:

atkarībā no ražotāju vēlmēm aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Murfatlar" var pievienot kādu no turpmāk norādītajiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem (tādas ģeogrāfiskas apakšvienības nosaukums, kas ir mazāka par ACVN noteikto apgabalu):

a) kontrolētam cilmes vietas nosaukumam "Murfatlar": nosaukumu "BASARABI", "VALUL ROMAN", "BISERICA VECHE", "POARTA ALBĂ", "SIMINOC", "CIOCÂRLIA", "PIATRA ROȘIE" un "NAZARCEA";

b) cilmes vietas apakšnosaukumam "MEDGIDIA": nosaukumu "VALEA DACILOR", "CETATE", "MIRCEA VODĂ", "SATU NOU", "CUZA VODĂ", "TORTOMAN", "SILIȘTEA" UN "ȚIBRINU";

c) cilmes vietas apakšnosaukumam "CERNAVODĂ": nosaukumu "DEALU VIFORUL", "DEALU HINOG", "COCHIRLENI", "RASOVA", "SEIMENI", "ALIMAN", "DUNĂRENI" un "VLAHII".

Šāds nosacījums ir noteikts, jo saskaņā ar pašlaik spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem par vīniem uz vīna etiķetes pēc izvēles var norādīt arī tādas ģeogrāfiskās apakšvienības nosaukumu, kas ir mazāka par ACVN noteikto apgabalu.

Saite uz produkta specifikāciju

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