C/2025/1479

6.3.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1479)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Murfatlar"

PDO-RO-A0030-AM04

Data tal-komunikazzjoni: l-10 ta' Diċembru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

Emenda tal-estensjoni taż-żona ġeografika demarkata

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex testendi ż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-DOP Murfatlar għall-muniċipalità ta' Aliman u l-irħula komponenti tagħha ta' Aliman, Dunăreni, Vlahii u Floriile, li jinsabu fil-Kontea ta' Constanța, li ġiet inkluża fiż-żona ġeografika demarkata għall-kategoriji tal-inbid awtorizzati għall-produzzjoni skont id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

Il-muniċipalità ta' Aliman, li tinsab fil-parti tal-Punent tal-Plateau ta' Cobadin fin-Nofsinhar ta' Dobrogea, hija ż-żona ġeografika fejn il-varjetajiet tal-għeneb aħmar jipproduċu nbejjed ta' kwalità superjuri bi spettru wiesa' ta' karatteristiċi olfattivi, intensità tal-kulur interessanti, potenzjal espressiv u tannini ħfief u bellusija minħabba l-ħamrija rikka fil-ġebla tal-ġir tat-tip skeletali rendzina u chernozemic li jkomplu miż-żoni ta' Cernavodă, Rasova jew Seimeni, li jagħtu lill-inbejjed attraenza ta' finezza u kulur jgħajjat.

Il-muniċipalità ta' Aliman, li tinkludi l-irħula ta' Aliman, Dunăreni, Vlahii u Floriile, tinsab fil-Lbiċ tal-Kontea ta' Constanța, fil-latitudni 44°15' N u l-lonġitudni 27°40' E, u għandha l-viċinati li ġejjin: il-muniċipalità ta' Rasova (14 km), li tinsab fiż-żona demarkata tal-Murfatlar DOC, fil-Grigal; il-muniċipalità ta' Ion Corvin fin-Nofsinhar; il-muniċipalità ta' Adamclisi fil-Lvant; u x-Xmara Danubju fil-Punent.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, flimkien maż-żiffa mid-Danubju, il-ħamrija ramlija, ix-xemx (minn madwar 2 000 sa 2 100 siegħa) u l-enerġija tad-dawl, li hija s-sors ewlieni għas-sinteżi tas-sustanzi organiċi, iwasslu għal konċentrazzjoni għolja ta' zokkor fl-għeneb u għalhekk fil-most, jipproduċu nbejjed mimlijin u friski b'noti botaniċi qawwija u bellusija u b'aromi ta' fjuri (fjuri selvaġġi) jew ta' frott (frott tal-foresta misjur u ċitru).

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

   Murfatlar

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed bojod/rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed Murfatlar bla gass għandhom korporatura sħiħa u huma kremużi; dawk prodotti minn varjetajiet bojod aromatiċi u semiaromatiċi għandhom karatteristiċi varjetali evidenti, filwaqt li l-inbejjed ħomor fihom tannini bellusija li jittempraw il-ħruxija u l-astringenza speċifiċi għall-varjetajiet. L-inbejjed huma rikki bi frott misjur (isfar jew aħmar), densi u rikki, espressivi ħafna, b'aċidità integrata sew u volum alkoħoliku gliċeriku, li jagħti ftit ħlewwa lill-inbid. L-inbejjed bojod bla gass huma ta' lewn minn isfar jagħti fl-aħdar għal isfar dehbi u għandhom aromi ta' frott eżotiku u frott taċ-ċitru, b'noti tal-fjuri tad-dwieli, il-ħuxlief maħsud, il-ġiżimin u l-akaċja. It-togħma tal-inbejjed hija friska, ta' frott, bellusija u, bil-maturazzjoni, l-aroma ta' xi varjetajiet tinbidel fi fwieħa kumplessa. L-inbejjed rożè bla gass huma ta' kulur roża ċar (mitfi jew qawwi), b'aromi ta' frott u ċitru eżotiċi, togħma friska, invigoranti, u bbilanċjata, u togħma ta' frott li tibqa' fil-ħalq.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 11,00

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 350

2. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor bla gass huma bellusin, kumplessi, b'kuluri li jvarjaw minn aħmar lewn ir-rubin għal aħmar jgħajjat. L-aromi identifikabbli huma dawk ta' frott aħmar misjur, pruna, u frott artab tal-foresta iswed; l-inbejjed għandhom korporatura sħiħa, togħma abbundanti, b'aċidità u tannini integrati sew. Hekk kif jimmaturaw, l-inbejjed jiksbu sfumaturi olfattivi tal-ħwawar u taċ-ċikkulata.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 11,00

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

3. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - ice wine*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-ice wine abjad huwa ċar, b'lewn ileqq isfar dehbi kristallin u huwa kkaratterizzat minn aroma friska, ir-riħa ta' frott misjur iżżejjed u bnin ta'polpa bajda, u togħma kremuża ta' larinġ, berquq, frott eżotiku fil-konfettura u ananas. L-ice wine rożè huwa ċar, b'lewn ileqq roża jgħajjat kristallin, u huwa kkaratterizzat minn riħa friska ta' frawli selvaġġ u tut tal-għollieq misjur iżżejjed, u togħma kremuża. L-ice wine aħmar huwa ċar, b'lewn ileqq aħmar fil-vjola kristallin, u huwa kkaratterizzat minn riħa ta' frott artab tal-foresta misjur u togħma kremuża robusta.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 11,00

— Aċidità totali minima: 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 350

4. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma distinti mill-eleganza, il-freskezza u t-togħma tal-frott tagħhom, b'aromi ta' fermentazzjoni tal-ħmira u tal-qoxra tal-ħobż għal dawk li qattgħu 9 xhur fuq il-karfa, jew noti li jqarrbu lejn l-għaġina ħelwa u l-brioche għal dawk li qattgħu perjodu twil ta' żmien ta' aktar minn 9 xhur fuq il-karfa, amplifikati minn bżieżaq fini u persistenti. L-inbejjed bojod huma isfar lewn it-tiben, isfar fl-aħdar, dawk rożè għandhom sfumaturi roża ċar jew roża lewn is-salamun, u dawk ħomor għandhom kuluri li jvarjaw sal-aħmar rubin. It-togħma hija ta' frott, bellusija, ibbilanċjata, ikkumplimentata minn noti ħelwin ta' frott misjur b'togħma speċifika. Għandha struttura armonjuża b'togħma li ddum fil-ħalq, li toffri bilanċ perfett bejn il-freskezza u l-maturità.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità bojod għandhom fwieħa ta' frott taċ-ċitru u frott frisk tas-sajf: il-ħawħ, it-tuffieħ u l-lanġas aħdar misjurin minħabba x-xemx diefja fuq id-dwieli.

Il-fwieħa tal-inbid spumanti ta' kwalità rożè hija taħlita naturali ta' fjuri, aromi ta' fjuri tal-akaċja u għasel u frott artab tal-foresta, passolina u frawli selvaġġ.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità ħomor joffru fwieħa attraenti li tgħaqqad noti ta' frott aħmar u iswed, frawli, tut tal-għollieq, passolini, ċirasi u pruniet, ikkomplementati b'mod delikat minn tannini rotob u bellusin.

Pressjoni żejda f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 3,5 bar.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 10,00

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 185

5. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbid spumanti aromatiku ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità huma kumplessi u espressivi, b'noti ta' frott (ċitru, lanġas u nuċiprisk) u noti ta' fjuri (fjur tal-laringè, fjur taċ-ċirasa, fjuri tal-akaċja u għasel, fjuri tas-sebuqa u petali tal-ward). Dawn ivarjaw fil-kulur minn isfar jgħajjat bi sfumaturi ħodor, sa isfar dehbi u saħansitra roża għat-Traminer roz. L-aromi tal-frott taċ-ċitru u l-frott tas-sajf, il-ħawħ, it-tuffieħ u l-lanġas aħdar jingħaqdu ma' noti ta' ħxejjex aromatiċi fini u ħmira tal-birra awtolizzata, qoxra tal-ħobż u ħmira. Il-konsistenza u l-bżieżaq persistenti jagħtu lil dawn l-inbejjed il-personalità u d-distinzjoni tagħhom.

L-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità mill-varjetà tal-għeneb Traminer roz jagħti l-fwieħa fina tal-akaċja, tal-ward u tal-fjura tas-sebuqa, u t-togħma li tintgħaraf sew, hija tal frott u lixxa ħafna, b'noti sottili ta' ġamm tal-ward u ġiżimin.

L-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità Muscat Ottonel għandu aromi ta' fjuri, xehda, fjur taċ-ċirasa, fjur tal-laringè u lanġas misjur, b'togħma friska u konsistenza kremuża ta' noti ta' ċitru (pomelo u laringè). L-inbid għandu bżieżaq fini u eleganti, u t-togħma residwa effervexxenti tenfasizza n-noti tal-fjuri u tal-frott.

L-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità Tămâioasa Românească għandu tfexfix qawwi b'aromi pjaċevoli ta' ħmira, fjuri tal-akaċja, ħabaq u għasel. Għandu togħma kumplessa u ġeneruża li tissuġġerixxi lanġas u frawli selvaġġ, u li ddum fil-ħalq.

Pressjoni żejda f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 3,0 bar.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 6,00

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 185

6. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbid semispumanti*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed semispumanti huma estrattivi, b'aċidità tajba ħafna, effervexxenza fina, bżieżaq vivaċi u persistenti li joffru noti ta' rwejjaħ tal-fjuri (fjuri tal-mergħat, fjuri tad-dwieli, akaċja) jew noti ta' frott (tuffieħ aħdar, lanġas, ħawħ, bettieħ, ċirasa, frawli, lampun). L-inbejjed spumanti rożè/ħomor għandhom aromi ta' frott artab tal-foresti (tut iżraq, lampun, u tut tal-għollieq), għanbaqar u ċirasi. Il-feġġa ta' bżieżaq żgħar, bellusin u persistenti żżid il-karattru frisk u naturali tal-inbid.

It-togħma hija kremuża u delizzjuża, iżda fl-istess ħin friska, b'togħma residwa tal-qoxra tal-ħobż li tqarmeċ jew ta' għaġina ħelwa. Jistgħu jkunu ta' kulur isfar dehbi jew isfar fl-aħdar għal dawk prodotti mill-għeneb abjad jew roża lewn is-salamun jew aħmar fil-vjola għal dawk prodotti mill-varjetajiet ta' għeneb aħmar. L-inbejjed jistgħu jiġu prodotti minn varjetà waħda jew minn diversi varjetajiet.

Pressjoni żejda f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 1,0 bar u massimu ta' 2,5 bar.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 7,00

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 235

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki enoloġiċi

Prattika speċifika tal-produzzjoni tal-inbid

Produzzjoni ta' nbejjed bojod minn varjetajiet ta' għeneb aħmar

Diversifikazzjoni teknoloġika: il-produzzjoni ta' nbejjed bojod minn għeneb aħmar, bir-riżultat jissejjaħ "blanc de noirs". Dan huwa metodu ta' vinifikazzjoni bajda tal-għeneb aħmar li jieħu vantaġġ mill-potenzjal tal-varjetajiet tal-għeneb aħmar biex jipproduċu nbejjed ta' korporatura sħiħa, ikkaratterizzati minn togħma fina, kemxejn b'riħa ħadranija u eleganti b'noti ta' fjuri u ta' frott. L-aċidità ta' dawn l-inbejjed taċċentwa l-freskezza tagħhom, u l-element minerali jagħmilhom aktar kumplessi.

Inbejjed bojod bla gass prodotti permezz tal-maċerazzjoni - inbejjed rożè prodotti minn għeneb abjad.

L-għeneb Pinot Gris u Traminer Roz, bi qxur bi sfumaturi ta' vjola, griż jagħti fil-vjola u blu jagħti fil-griż (Pinot Gris), roża lewn il-perli u roża jagħti fil-griż (Traminer Roz), irendu nbejjed b'dehra kristallina, fi sfumaturi ta' abjad safrani, isfar lewn it-tiben għal roża. Skont l-għażla ta' min jagħsar l-għeneb, jistgħu jiġu prodotti kemm inbejjed bojod bla gass kif ukoll inbejjed rożè.

Inbid oranġjo bla gass prodott minn għeneb abjad juri kuluri attraenti li jvarjaw minn oranġjo fl-isfar għall-ambra. Għandu struttura kumplessa u fwieħa aromatika friska u espressiva, b'aċċenti ta' ġewż, għasel u xehda, u huwa ħafna aktar rikk fit-tannin mill-inbejjed bojod bla gass.

It-teknika għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed hija differenti mill-metodu standard għall-inbejjed bojod bla gass fis-sens li l-most tal-għeneb abjad jiġi mmaċerat mal-qxur tal-għeneb. It-tul ta' dan il-proċess ivarja skont l-intensità tal-kulur previst minn min jagħsar l-għeneb.

2. Prattiki enoloġiċi

Prattika speċifika tal-produzzjoni tal-inbid

Ice wine

Il-kundizzjonijiet pedoklimatiċi fiż-żona (ir-radjazzjoni solari abbundanti, id-differenzi fit-temperatura bejn il-lejl u l-ġurnata, iċ-ċpar fit-tard, u l-umdità għolja) iwasslu għal akkumulazzjoni għolja ta' zokkor fl-għeneb u saħansitra jkun misjur iżżejjed, u huma ottimali għall-produzzjoni tal-ice wine. L-inbid jiġi prodott mingħajr addittivi, minn għeneb b'saħħtu mhux affettwat minn mard jew taħsir nobbli, jitħalla fuq id-dielja biex jiffriża għal diversi jiem konsekuttivi u jinħasad fl-aħħar ta' Novembru/Diċembru.

Jekk il-kundizzjonijiet klimatiċi ma jippermettux l-iffriżar naturali tal-għeneb fuq id-dielja mingħajr ma jiġi affettwat mill-fungu, l-għeneb jista' jinħasad bl-idejn, jitqiegħed f'ċestuni u jinżamm f'temperaturi taħt iż-żero f'ħażna għall-kesħa.

L-għeneb Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz u l-għeneb aħmar Pinot Noir huma rinomati fid-DOP Murfatlar għall-akkumulazzjoni għolja tagħhom ta' zokkor u għall-profil aromatiku tagħhom, u din hija r-raġuni għaliex jistgħu jintużaw biex jiġi prodott l-ice wine.

Permezz tad-deidratazzjoni, l-iffriżar u t-tneħħija tas-silġ tal-għeneb (b'mod naturali fuq id-dielja jew b'mod artifiċjali f'ħażna għall-kesħa), jintilef l-ilma u tiżdied il-konċentrazzjoni taz-zokkor. Permezz tal-iffriżar u t-tneħħija tas-silġ, l-għeneb jakkwista aromi ta' tuffieħ, berquq, mango, frott taċ-ċitru, tin, lampun u frawli selvaġġ, u jakkumula aktar ħlewwa, li jinżammu meta l-għeneb jiġi ppressat waqt li jkun iffriżat.

3. Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

Prattika speċifika tal-produzzjoni tal-inbid

Il-maturità teknoloġika tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità tinkiseb f'livelli għoljin ta' aċidità totali, li huwa fattur tal-freskezza u l-istabbiltà meħtieġa għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, u b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 160 g/l.

Is-sajran tal-għeneb għall-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità jinkiseb b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 170 g/l.

Is-sajran tal-għeneb għall-inbejjed semispumanti jiġi vvalutat abbażi tal-kontenut taz-zokkor, li jrid ikun ta' mill-inqas 153 g/l.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Chardonnay, Pinot gris

13 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Cabernet Sauvignon

12 900 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Mamaia

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. ice wine

6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 ettolitru għal kull ettaru

9. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 ettolitru għal kull ettaru

10. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Merlot, Fetească neagră

105 ettolitru għal kull ettaru

11. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 ettolitru għal kull ettaru

12. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Chardonnay, Pinot gris

95 ettolitru għal kull ettaru

13. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Cabernet Sauvignon

90 ettolitru għal kull ettaru

14. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox - Mamaia

84 ettolitru għal kull ettaru

15. ice wine

18-il ettolitru għal kull ettaru

16. inbejjed spumanti ta' kwalità, inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, inbejjed semispumanti

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

17. inbejjed spumanti ta' kwalità, inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, inbejjed semispumanti

105 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni ta' kategoriji ta' nbid bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Murfatlar tinkludi l-insedjamenti li ġejjin fil-Kontea ta' Constanța:

Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata MURFATLAR:

— Il-belt ta' Murfatlar - il-lokalità komponenti ta' Murfatlar, ir-raħal ta' Siminoc;

— Ir-raħal ta' Valu lui Traian, il-lokalità komponenti tal-muniċipalità ta' Valu lui Traian;

— Il-muniċipalità ta' Poarta Albă - ir-raħal ta' Poarta Alba, ir-raħal ta' Nazarcea;

— Il-belt ta' Ovidiu - il-lokalità komponenti ta' Ovidiu, ir-raħal ta' Poiana;

— Ir-raħal ta' Ciocârlia, il-lokalità komponenti tal-muniċipalità ta' Ciocârlia.

— Il-muniċipalità ta' Cobadin - ir-raħal ta' Viișoara.

— Is-subdenominazzjoni ta' oriġini MEDGIDIA, li tista' takkumpanja d-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata MURFATLAR jew le:

— Il-belt ta' Medgidia - lokalitajiet komponenti ta' Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— Il-muniċipalità ta' Castelu - ir-raħal ta' Castelu, ir-raħal ta' Nisipari;

— Ir-raħal ta' Cuza Vodă, il-lokalità komponenti tal-muniċipalità ta' Cuza Vodă;

— Ir-raħal ta' Siliștea, il-lokalità komponenti tal-muniċipalità ta' Siliștea;

— Il-muniċipalità ta' Tortoman - ir-raħal ta' Tortoman, il-lokalità komponenti tal-Muniċipalità ta' Tortoman;

— Il-muniċipalità ta' Peștera - ir-raħal ta' Peștera, ir-raħal ta' Ivrinezu Mic.

— Il-muniċipalità ta' Mircea Vodă - l-irħula ta' Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu u Gherghina;

— Il-muniċipalità ta' Saligny - l-irħula ta' Saligny u Ștefan Cel Mare.

Is-subdenominazzjoni ta' oriġini kkontrollata CERNAVODĂ, li tista' takkumpanja d-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata MURFATLAR jew le:

— Il-belt ta' Cernavodă - il-muniċipalità ta' Cernavodă;

— Il-muniċipalità ta' Seimeni - l-irħula ta' Seimeni u Seimenii Mici;

— Il-muniċipalità ta' Rasova - l-irħula ta' Rasova u Cochirleni.

— Il-muniċipalità ta' Aliman - l-irħula ta' Aliman, Dunăreni, raħal Vlahii u Floriile.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Column B

Crâmpoșie B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Iż-żona ta' Murfatlar tinsab fl-altipjan tan-Nofsinhar ta' Dobrogea, fuq iż-żewġ naħat tal-Wied ta' Carasu u tal-parallel 44°15' fit-Tramuntana. Ġeografikament, iż-żona ddemarkata ta' Murfatlar tinsab fix-Xlokk tar-Rumanija, bejn id-Danubju u l-Baħar l-Iswed, fiċ-ċentru tal-Qortin ta' Dobrogea.

Iż-żona tibbenefika minn livelli għoljin ta' xemx u riżorsi eljotermali rikki, filwaqt li l-preċipitazzjoni medja hija l-aktar baxxa fil-pajjiż. Il-ħamrija, li tikkonsisti prinċipalment minn ġebla tal-ġir bil-qoxra, rikka fil-karbonat tal-kalċju, tagħti kontribut importanti għall-kwalità tal-inbejjed.

L-ambjent naturali, speċjalment il-kundizzjonijiet pedoloġiċi u eljotermali, huwa estremament favorevoli għall-vitikultura u għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja. Id-defiċit tal-umdità jista' jiġi ġestit permezz ta' sistema ta' tisqija mfassla sew.

Is-substrat ġeoloġiku jikkonsisti f'loess u s-sediment loessiali li jistrieħu fuq il-ġebel tal-ġir Mesożojku u Terzjarju u l-ġebla ramlija tal-ġir tal-pjattaforma tan-Nofsinhar ta' Dobrogea, u l-materjali diluvjali-kolluvjali.

Ir-riljiev huwa tabulari-strutturali, b'altitudnijiet assoluti ta' 100-130 m, magħmul l-aktar minn ġebel tal-ġir Kretaċju u Sarmazjan li jistrieħ fuq bażi Prekambrijana u mgħotti b'saff oħxon ta' 400 metru ta' loess Kwaternarju. Il-pajsaġġ huwa maqsum minn widien b'għoljiet weqfin ħafna (15°-30°) tat-tip cuesta (l-għoljiet ta' fuq ix-xellug tal-wied assimetriku ta' Carasu) jew għoljiet relattivament simetriċi tat-tip canyon, affettwati minn għoljiet intensi marbutin lokalment permezz ta' sistema mtarrġa u miżuri antropiċi oħra kontra l-erożjoni mmirati lejn l-iżvilupp agrikolu (speċjalment il-vitikultura).

Il-klima hija kontinentali, bi sjuf jikwu u xotti, xtiewi moderati, bir-rebbiegħa tibda kmieni u l-ħarifa tibda tard, li huma ideali għall-maturazzjoni u s-sajran żejjed tal-għeneb. Il-potenzjal eljotermali huwa fost l-ogħla fir-Rumanija, b'radjazzjoni solari ta' 130 kcal/cm2, 2 220-2 300 siegħa ta' xemx, u temperaturi pożittivi ta' 4 200 °C/sena.

Il-Kanal bejn id-Danubju u l-Baħar l-Iswed, li jaqsam il-vinja mill-Punent għal-Lvant, jinfluwenza s-subklima billi jirrifletti d-dawl tax-xemx u jittrażmetti l-inerzja termali lejn iż-żoni tal-madwar. L-għoljiet tal-Kanal bejn id-Danubju u l-Baħar l-Iswed u d-differenzi fit-temperatura bejn il-ħamrija u l-massa tal-ilma joħolqu flussi tal-arja li jikkoinċidu mar-riħ minn Dobrogea Ċentrali. It-temperaturi massimi annwali medji ta' kuljum huma qrib iż-0 °C fix-xitwa u madwar 28 °C fis-sajf.

Il-ħamrija tipika hija ċ-chernozemi tal-mollisoli tal-isteppa (iċ-ċernożemi tal-karbonat u ċernożemi tipiċi) fuq substrati loessiali, rendzinas tipiċi u litiċi, regosols u erodisols fuq għoljiet li ġew degradati ħafna jew b'mod naturali jew bl-attività tan-nies jew tal-annimali.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

Skont il-varjetà u l-kundizzjonijiet speċifiċi tas-sena tal-għasra u l-mument tal-ħsad, l-inbejjed li jistgħu jiġu prodotti taħt id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Murfatlar ivarjaw minn mhux ħelwin għal ħelwin fejn juru d-diversità kwalitattiva tal-produzzjoni tal-inbid. L-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Murfatlar jistgħu jkunu bojod, ħomor jew rożè.

L-inbejjed bojod għandhom dehra ċara u tgħajjat u huma ta' lewn minn isfar jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi. Għandhom togħma bellusija u fwieħa tipika għall-varjetajiet li huma prodotti minnhom.

L-inbejjed ħomor għandhom dehra ċara u tgħajjat u huma ta' lewn minn aħmar lewn ir-rubini sa vjola skur. Għandhom korporatura sħiħa u fwieħa tipika għall-varjetajiet li huma prodotti minnhom. Skont il-kontenut taz-zokkor fil-mument tal-ħsad tal-għeneb, l-inbejjed jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali permessi mil-leġiżlazzjoni (*cules la maturitate deplină* (ħsad mal-maturità sħiħa), *cules târziu* (ħsad tardiv), *cules la înobilarea boabelor* (ħsad meta l-għeneb ikollu taħsir nobbli)).

L-ispeċifiċità tal-inbid bid-DOP Murfatlar tiġi mill-karatteristiċi tal-most li huwa magħmul minnu. Dawn il-karatteristiċi huma relatati mal-varjetajiet tad-dwieli, li jibbenefikaw minn perjodi twal ta' xemx, uħud mill-ogħla riżorsi eljotermali fil-pajjiż u ftit xita. Dawn il-fatturi jikkontribwixxu għal sajran aħjar tal-għeneb, li jirriżulta f'most li fih ħafna zokkor. L-influwenza tal-baħar tista' tinħass f'din iż-żona. Il-baħar huwa ta' benefiċċju speċjali fil-ħarifa, fejn jaġixxi bħala regolatur termali. Id-Danubju wkoll tinfluwenza lil Cernavodă, b'mod partikolari fil-vinji fil-qrib. Il-ħamrija, rikka fil-karbonat tal-kalċju, hija fattur importanti għall-kwalità tal-inbejjed.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed spumanti aromatiċi huma kkonċentrati fit-togħma, bi struttura bbilanċjata u personalità distinta kkaratterizzata minn aromi ta' fjuri tal-akaċja u għasel, u togħma ta' frott u ċitru

L-influwenza tal-enoklima (ikkaratterizzata minn kuntrast qawwi bejn ix-xitwa u s-sajf, sjuf sħan ħafna, ħrejjef twal, xita rari u irregolari) tagħti lill-inbejjed semispumanti aromi varjetali li normalment ikunu ta' frott, espressi tajjeb, b'bilanċ perfett bejn l-aċidità, l-alkoħol u z-zokkor. L-inbejjed għandhom effervexxenza fina, bi bżieżaq vivaċi u persistenti li joffru noti olfattivi ta' fjuri (fjuri tal-mergħat, fjuri tad-dwieli, akaċja) jew noti ta' frott (tuffieħ aħdar, lanġas, ħawħ, bettieħ, ċirasi, frawli, lampun). L-inbejjed semispumanti rożè/ħomor, għandhom aromi ta' frott artab tal-foresti (tut iżraq, lampun, tut tal-għollieq), għanbaqar u ċirasa.

Il-feġġa ta' bżieżaq żgħar, bellusin u persistenti żżid il-karattru frisk u naturali tal-inbid.

8.3. *Fatturi determinanti*

Il-kombinament tal-klima (friska u li twassal għas-sajran tal-għeneb), tal-ħamrija (iċ-chernozemi tal-karbonat u ċ-chernozemi tipiċi fuq is-sottostrati loessiali li jipprovdu bilanċ tajjeb ta' nutrijenti), tal-metodi ta' kultivazzjoni (l-għażla tal-varjetajiet, id-densità tad-dielja, il-ġestjoni tal-faxxina, id-deċiżjonijiet tal-ħsad), il-prattiki enoloġiċi u l-ħiliet ta' min jagħsar l-għeneb jiżguraw freskezza u fwieħa abbundanti ta' frott għall-inbejjed bojod u rożè, u tannini ħfief u fwieħa mimlija bellusija għall-inbejjed ħomor.

Ħamrija xotta rikka bil-ġebla tal-ġir, li hija viżibbli f'ħafna postijiet, klima partikolarment kontinentali bi sjuf sħan ħafna, ħrejjef twal, xita skarsa u distribwita b'mod irregolari (xita fir-rebbiegħa u tard fil-ħarifa), u fuq kollox xemx li tarmi sħana u dawl abbundanti, jagħmlu din iż-żona ġenna għall-kultivazzjoni ta' varjetajiet ta' dwieli nobbli għall-produzzjoni tal-inbejjed. F'xi snin, dan saħansitra jippermetti li l-għeneb isir iżżejjed u jissaħħaħ permezz tat-taħsir nobbli (il-varjetà *nobilis* tal-*Botrytis cinerea*), li jikkonċentra d-doni tal-art, l-ilma u x-xemx fil-qatra tal-ambra jew tar-rubin li joffru sors ta' pjaċir għall-umanità.

L-altitudnijiet tal-vinji jvarjaw bejn 50 u 80 metru. Il-bilanċ termali globali huwa ta' 4 200 °C, bis-somma tat-temperaturi fl-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli biss tilħaq il-3 500 °C.

L-aridità speċifika tar-reġjun tal-vitikultura ta' Murfatlar, ikkaratterizzata minn xita annwali ta' 450 mm, li nofsha biss tinżel matul l-istaġun tat-tkabbir, hija kważi kuljum u b'mod frekwenti aċċentwata minn irjieħ.

Il-varjetajiet bojod ikkultivati fil-ħamrija tipika taż-żona jipproduċu nbejjed ikkaratterizzati minn aċidità tajba ħafna u aroma ta' frott bi freskezza tipika taċ-ċitru u noti ta' fjuri tipiċi. Il-varjetajiet ħomor, influwenzati parzjalment mill-ħamrija, jipproduċu nbejjed b'aroma ta' frott aħmar (il-lampun u l-frawli misjur) u aroma qawwija ta' misk b'noti ta' għasel u ġamm tradizzjonali (il-berquq u l-isfarġel), b'tannini ħfief.

Ħamrija rikka bil-ġebla tal-ġir, b'chernozemi b'konsistenza medja rikka fil-komposti tal-karbonju u kontenut ta' ħumus ta' bejn 1,8 u 3 %, tipproduċi nbejjed spumanti ta' kwalità estrattiva li huma bbilanċjati fl-istruttura mal-personalità tagħhom stess, u nbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità kkaratterizzati minn aromi tal-fjuri tal-akaċja u tal-għasel, b'togħma ta' frott taċ-ċitru.

L-influwenza tal-klima fir-rigward tal-produzzjoni tal-inbid (kuntrast qawwi bejn ix-xitwa u s-sajf, sjuf sħan ħafna, ħrejjef twal, xita rari u irregolari) tagħti aromi varjetali lill-inbejjed semispumanti li huma espressi tajjeb, b'bilanċ perfett bejn l-aċidità, l-alkoħol u z-zokkor. L-impressjoni olfattiva hija ta' frott (frott eżotiku) u fjuri (fjuri tad-dwieli u akaċja). L-inbejjed semispumanti rożè/ħomor, għandhom aromi ta' frott artab tal-foresti (tut iżraq, lampun, tut tal-għollieq), għanbaqar u ċirasa.

8.4. *Fatturi umani involuti*

Il-poeta Latin magħruf Publius Ovidius Naso, li għex fl-eżilju fil-belt ta' Tomis, ħalla rekords bil-miktub tat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-inbid f'Murfatlar. Matul il-Medju Evu, il-vinji kienu sors sinifikanti u imprezzabbli ta' ġid għall-pajjiżi Rumeni, fejn min ikabbar id-dwieli u min jagħsar l-inbid kienu meqjusa bħala kategorija superjuri ta' bdiewa, kif muri fid-dokumenti minn dak iż-żmien. Dan jispjega l-attenzjoni speċjali mogħtija mill-qrati nobbli lill-vinji u lill-produzzjoni tal-inbid, b'penali għal min ikabbar id-dwieli li jkunu ħaddmu l-vinji.

Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, l-Istat Rumen ordna r-rinnovazzjoni tat-toroq madwar il-pajjiż kollu, u speċjalment f'Dobrogea, li kienu nqerdu u kienu għadhom juru l-marki mdemmija tal-vjolenza tal-gwerra. Matul din ir-rinnovazzjoni, it-triq Rumana li mill-belt ta' Tomis (issa Constanța) twassal għal Tropaeum Traiani (f'Adamclisi) ġiet restawrata wkoll. Minħabba t-triq il-ġdida, l-abitanti tar-raħal ta' Caceamac irrilokaw żewġ kilometri lejn il-Lvant, u stabbilew ruħhom fuq kull naħa tat-triq Rumana. Għal xi żmien, ir-raħal kien magħruf ukoll bħala Satul dintre Vii (il-villaġġ fost id-dwieli), isem li aktar tard evolva fi Viișoara, li jirrifletti l-okkupazzjoni oriġinali tar-residenti, dik ta' min ikabbar id-dwieli.

Fl-1907, tħawlu għadd ta' varjetajiet ta' dwieli bħax-Chardonnay, il-Pinot Gris, il-Pinot Noir u l-Muscat Ottonel għal skopijiet sperimentali fir-reġjun ta' Murfatlar, fuq l-inizjattiva ta' żewġ produtturi tal-inbid Rumeni, Gheorghe Nicoleanu u Vasile Brezeanu.

Barra minn hekk, varjetajiet indiġeni tħawlu aktar tard fil-vinji wara li istituti ta' riċerka sperimentali għażlu u żviluppaw ibridi b'potenzjal ta' kwalità għolja bl-użu ta' tilqim minn varjetajiet Rumeni bħal Feteasc㠠regală u Feteasc㠠neagră. F'dan ir-reġjun, dawn il-varjetajiet sabu żona ottimali fejn jirnexxu, b'inqas xita u b'jiem aktar xemxin, li żguraw akkumulazzjoni ogħla ta' zokkor u aroma. L-istabbiliment tal-Istazzjon ta' Riċerka u Żvilupp tal-Inbid ta' Murfatlar fl-1927 irriżulta f'espansjoni konsiderevoli tal-varjetajiet: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon u Merlot.

Fiż-żona tad-DOP Murfatlar, il-varjetajiet jintgħażlu bir-reqqa biex jipproduċu nbejjed ta' kwalità għolja. Il-metodi ta' kultivazzjoni huma mfassla biex jagħmlu użu massimu mid-dawl tax-xemx permezz ta' qtugħ li jnaqqas l-ammont tal-għenieqed, filwaqt li l-kwalità tal-ħsad hija ġestita b'mod effiċjenti permezz tal-monitoraġġ tal-livelli taz-zokkor, tal-aċidità u tal-aroma. Il-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid użati u l-ħila ta' min jagħsar l-għeneb, flimkien mal-ħamrija u l-klima, jagħmluha possibbli li jiġu prodotti nbejjed ta' kwalità. L-inbejjed li jirriżultaw huma qawwija, b'togħma ta' frott, u jintgħarfu faċilment - speċjalment l-inbejjed bojod b'aromi ta' frott misjur u frott taċ-ċitru frisk, l-inbejjed rożè ta' lewn roża ċar u l-inbejjed ħomor bit-tannini ħfief tagħhom.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Rekwiżiti tal-kummerċjalizzazzjoni

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Murfatlar tista' tiġi ssupplimentata, skont l-interessi tal-produtturi, b'wieħed mill-ismijiet ta' vinji uniċi li ġejjin (dan huwa l-isem ta' subunità ġeografika li hija iżgħar miż-żona li tiddetermina d-DOP):

a) għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Murfatlar: ismijiet bħal BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) għas-subdenominazzjoni ta' oriġini Medgidia: ismijiet bħalma huma VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) għas-subdenominazzjoni ta' oriġini Cernavodă: ismijiet bħal DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI u VLAHII.

Dan minħabba li l-isem ta' subunità ġeografika, li hija aktar ristretta miż-żona demarkata tad-DOP, jista' jintuża wkoll bħala indikazzjoni fakultattiva fuq it-tikketta tal-inbid, f'konformità mal-leġiżlazzjoni nazzjonali attwali dwar l-inbid.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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