C/2025/1479

6.3.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1479)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Datum van mededeling: 10.12.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Uitbreiding van het afgebakende geografische gebied

In het productdossier is het afgebakende gebied voor de productie van wijnen met de BOB Murfatlar gewijzigd. Het gebied wordt uitgebreid met de gemeente Aliman en de volgende dorpen die daartoe behoren: Aliman, Dunăreni, Vlahii en Floriile. Deze gemeente in het departement Constanța is toegevoegd aan het afgebakende productiegebied voor de categorieën wijnen die onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming mogen worden geproduceerd.

De gemeente Aliman, gelegen in het westelijke deel van het plateau van Cobadin in het zuiden van Dobroedzja, is een geografisch gebied waar van blauwe druivenrassen wijnen van superieure kwaliteit worden gemaakt. Ze hebben een breed spectrum aan geurkenmerken, een interessante kleurintensiteit, een expressief potentieel en zachte en fluweelachtige tanninen als gevolg van de kalkrijke rendzina-skeletbodems en chernozembodems die doorlopen vanuit Cernavodă, Rasova of Seimeni. Hierdoor krijgen de wijnen een zekere elegantie en heldere kleur.

De gemeente Aliman, met de plaatsen Aliman, Dunăreni, Vlahii en Floriile, ligt in het zuidwesten van het district Constanța op 44°15′ NB en 27°40′ OL, en grenst in het noordoosten aan de gemeente Rasova (14 km), gelegen in het afgebakende gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming Murfatlar; in het zuiden aan de gemeente Ion Corvin; in het oosten aan de gemeente Adamclisi; en in het westen aan de Donau.

De bodem- en klimaatomstandigheden, in combinatie met de via de Donau aangevoerde wind, de zandgrond, de zonneschijn (circa 2 000-2 100 uur) en de lichtenergie, die de belangrijkste bron van synthese van organische stoffen vormt, leiden tot een hoge concentratie suikers in de druiven en dus in de most. Dit levert gestructureerde wijnen op met frisse aroma’s en ronde en fluweelachtige plantaardige tonen, met florale toetsen (weidebloemen) of fruitige toetsen (rijpe bosvruchten, citrusvruchten).

Hoofdstuk III van het productdossier en punt 6 van het enig document worden gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

“Murfatlar”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Codes gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Analytische en organoleptische kenmerken — witte wijnen, roséwijnen*

KORTE BESCHRIJVING

De niet-mousserende Murfatlar-wijnen zijn vol en vet. De wijnen die worden verkregen van aromatische en semi-aromatische witte rassen bevatten uitgesproken kenmerken van dit ras, terwijl de scherpte en wrangheid van de druivenrassen in de rode wijnen worden getemperd door fluweelachtige tanninen. Het zijn wijnen met veel rijp fruit (geel of rood), dicht en vlezig, met een gedurfde expressie, een goed geïntegreerde zuurgraad en een glycerisch alcoholvolume, dat de wijnen een lichtzoete smaak geeft. De niet-mousserende witte wijnen zijn geelgroen tot goudgeel van kleur. De wijnen hebben aroma's van exotisch fruit, citrusvruchten, florale toetsen van de bloesems van de wijnstok, gemaaid hooi, jasmijn en acacia. De smaak van de wijnen is fris, fruitig en fluweelachtig, en tijdens de rijping ontwikkelt het aroma van sommige rassen zich tot een complex bouquet. De niet-mousserende roséwijnen hebben een lichtroze kleur van wisselende intensiteit, aroma's van exotisch fruit en citrusvruchten, een frisse, verkwikkende en uitgebalanceerde smaak en een fruitige afdronk.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350.

2. *Analytische en organoleptische kenmerken — rode wijnen*

KORTE BESCHRIJVING

De niet-mousserende rode wijnen zijn fluweelachtig, complex, met kleuren variërend van robijnrood tot felrood. Herkenbare aroma's zijn die van rijp rood fruit, pruimen, zwarte bosvruchten, met een volle smaak, royaal, met goed geïntegreerde zuurgraad en tanninen. Tijdens de rijping verwerven de wijnen geurnuances van specerijen en chocolade.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200.

3. *Analytische en organoleptische kenmerken — ijswijn*

KORTE BESCHRIJVING

De witte ijswijn is helder, met een kristallijne glans, goudgeel van kleur, gekenmerkt door een frisse geur, de geur van overrijpe en sappige witvlezige vruchten en een vette smaak van sinaasappelen, abrikozen, gekonfijt exotisch fruit en ananas. De rosé-ijswijn is helder, met een heldere kristallijne glans, roze van kleur, gekenmerkt door een frisse geur van aardbeien, overrijpe bramen en een romige smaak. De rode ijswijn is helder, met een kristallijne glans, mauverood van kleur, gekenmerkt door een geur van rijpe bosvruchten en een volle, romige smaak.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00.

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 350.

4. *Analytische en organoleptische kenmerken — mousserende kwaliteitswijnen*

KORTE BESCHRIJVING

De mousserende kwaliteitswijnen onderscheiden zich door hun elegantie, frisheid en fruitigheid, met gistingsaroma's van bakkersgist en broodkorst voor de wijnen die negen maanden op de wijnmoer hebben gelegen, of toetsen die neigen naar zoet gebak en brioche voor de wijnen die langer dan negen maanden op de wijnmoer hebben gelegen, versterkt door fijne en persistente belletjes. De witte wijnen zijn strogeel of geel met een groene ondertoon, de roséwijnen hebben lichtroze, zalmroze tinten en de rode wijnen hebben kleuren die tot robijnrood reiken. De smaak is fruitig, fluweelachtig en rond, aangevuld met zoete toetsen van rijp fruit met een specifieke smaak. Deze wijnen hebben een harmonieuze structuur met een lange afdronk en een perfect evenwicht tussen frisheid en rijpheid.

De witte mousserende kwaliteitswijnen hebben aroma's van citrusvruchten en vers zomerfruit: perziken, appelen en groene peren, gerijpt door de milde zon op de wijnstokken.

De geur van de mousserende kwaliteitsroséwijn is een natuurlijke mix van bloemen, bloemenaroma's van acacia en honing, en bosbessen, aalbessen en wilde aardbeien.

De rode mousserende kwaliteitswijnen bieden een aantrekkelijk bouquet met toetsen van rood en zwart fruit, aardbeien, bramen, aalbessen, kersen en pruimen, subtiel aangevuld met zachte, fluweelachtige tanninen.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 3,5 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,00.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185.

5. *Analytische en organoleptische kenmerken — aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

KORTE BESCHRIJVING

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen zijn complex en expressief, met fruitige toetsen (citrusvruchten, peer en nectarine) en bloemige tonen (oranjebloesem, kersenbloesem, acaciabloemen en honing, vlierbloesem en rozenblaadjes). Deze wijnen variëren in kleur van lichtgeel met groene tot goudgele of zelfs roze tinten voor traminer roz. De aroma's van citrusvruchten en zomerfruit, perziken, appelen en groene peren gaan samen met toetsen van fijne kruiden en gistautolysaat, broodkorst en zuurdesem. Zowel de consistentie als de persistente belletjes geven deze wijnen hun persoonlijkheid en onderscheidende karakter.

De aromatische mousserende kwaliteitswijn van de traminer roz-druiven heeft een fijne geur van acacia, rozen en vlierbloesem, met een onmiskenbare smaak die fruitig en uiterst zacht is, met subtiele tonen van rozenjam en jasmijn.

De aromatische mousserende kwaliteitswijn van muscat ottonel heeft aroma's van bloemen, honingraat, kersenbloesem, sinaasappelbloesem en rijpe peer, met een frisse smaak en romige textuur van citrustoetsen (pomelo en sinaasappel). De wijn heeft fijne en elegante belletjes, en de bruisende afdronk accentueert de bloemige en fruitige toetsen.

De aromatische mousserende kwaliteitswijn van tămâioasa românească bruist intens met aangename aroma's van gist, acaciabloemen, basilicum en honing. Deze wijn heeft een complexe en gulle smaak die doet denken aan peren en wilde aardbeien, met een lange afdronk.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 3,0 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6,00.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185.

6. *Analytische en organoleptische kenmerken — ijswijn*

KORTE BESCHRIJVING

De parelwijnen zijn enigszins extractief en hebben een zeer goede zuurgraad. Ze hebben fijne, levendige en persistente belletjes, met geuren van bloemen (weidebloemen, bloesems van de wijnstok, acacia) of fruitige toetsen (groene appel, peer, perzik, meloen, kers, aardbei, framboos). De mousserende roséwijnen/rode wijnen hebben aroma's van bosvruchten (zwarte bosbes, framboos, braam), pruimen en kersen. Het ontstaan van kleine, fluweelachtige en persistente belletjes versterkt het frisse, natuurlijke karakter van de wijn.

De smaak is romig en smaakvol, maar tegelijkertijd fris, met een afdronk die doet denken aan knapperige broodkorst of gebak. Wijnen van dit type kunnen goudgeel of groengeel van kleur zijn indien verkregen van witte druivenrassen, en zalmroze of paarsrood indien verkregen van blauwe druivenrassen. Ze kunnen worden bereid uit één druivenras of het resultaat zijn van een assemblage van druivenrassen.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 1,0 bar en maximaal 2,5 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 7,00.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 235.

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Wijnbereidingsprocedés

Specifiek oenologisch procedé

Productie van witte wijnen van rode druivenrassen

Technologische diversificatie: het produceren van witte wijnen van rode druiven, waarvan het resultaat "blanc de noirs" wordt genoemd, is een technologie voor de witte vinificatie van rode druiven waarbij wordt gebruikgemaakt van het potentieel van rode druivenrassen die volle wijnen opleveren, gekenmerkt door een fijne, licht plantaardige, elegante smaak met bloemige en fruitige accenten. De zuurgraad van deze wijnen accentueert hun frisheid en het minerale element maakt ze complexer.

Niet-mousserende witte wijnen verkregen door middel van maceratie — roséwijnen geproduceerd van witte druiven.

Van pinot gris- en traminer roz-druiven, waarvan de schil mauve, mauvegrijs en grijsblauw (pinot gris), parelroze en grijsroze (traminer roz) van kleur is, worden niet-mousserende wijnen met een kristallijn voorkomen en een geelwitte, strogele tot roze kleur geproduceerd. Afhankelijk van de keuze van de wijnmaker kunnen er zowel niet-mousserende witte wijnen als roséwijnen worden geproduceerd.

Niet-mousserende oranje wijn, gemaakt van witte druiven — met aantrekkelijke kleuren, van geel tot amberkleurig, met een complexe structuur, een fris en expressief aromatisch bouquet, met accenten van walnoot, honing, honingraat en veel rijker aan tanninen dan niet-mousserende witte wijnen.

De technologie voor het produceren van deze wijnen verschilt van de gebruikelijke technologie voor het produceren van niet-mousserende witte wijnen door maceratie van witte druivenmost op de druivenschil, waarbij de duur van de maceratie afhangt van de door de wijnmaker gewenste kleurintensiteit.

2. Wijnbereidingsprocedés

Specifiek oenologisch procedé

IJswijn

De bodem- en klimaatomstandigheden in het gebied (krachtige zonneschijn, temperatuurverschillen tussen nacht en dag, late nevels, hoge luchtvochtigheid) leiden tot een hoge opstapeling van suikers in de druiven, zelfs tot overrijping, en zijn optimaal voor de productie van ijswijn. De wijn wordt geproduceerd zonder additieven, van gezonde druiven die niet door ziekte of edele rotting zijn aangetast, die aan de wijnstokken blijven hangen zodat zij verschillende dagen na elkaar bevriezen en die eind november en december worden geoogst.

Als het door de klimaatomstandigheden niet mogelijk is de druiven op natuurlijke wijze op de wijnstok te laten bevriezen zonder dat de druiven door schimmels worden aangetast, mogen zij manueel worden geoogst en in kratten in een koelcel worden bewaard bij een temperaturen onder nul.

Druiven van de rassen chardonnay, pinot gris, riesling italian, muscat ottonel, tămâioasă românească, traminer roz en blauwe druiven van het ras pinot noir staan in het gebied van de BOB Murfatlar bekend om hun hoge opstapeling van suikers en hun aromatische profiel, waardoor zij kunnen worden gebruikt om ijswijn te produceren.

Tijdens het drogen, bevriezen en ontdooien van de druiven (op natuurlijke wijze op de wijnstok of kunstmatig in een koelcel) verdwijnt het water en neemt het suikergehalte toe. Door de druiven te bevriezen en te ontdooien krijgen ze aroma's van appelen, abrikozen, mango's, citrusvruchten, vijgen, frambozen en wilde aardbeien, en accumuleren ze meer zoetheid, die behouden blijft als ze in bevroren toestand worden geperst.

3. Wijnbereidingsprocedés

Specifiek oenologisch procedé

De technologische rijpheid van druiven die voor de productie van mousserende kwaliteitswijn worden gebruikt, wordt bereikt bij een hoge totale zuurgraad (een factor van frisheid en stabiliteit die is vereist voor mousserende kwaliteitswijnen) en bij een minimaal suikergehalte van 160 g/l.

De rijpheid van de druiven voor aromatische mousserende kwaliteitswijnen wordt bereikt met een minimaal suikergehalte van 170 g/l.

De rijpheid van de druiven voor parelwijnen wordt beoordeeld op basis van het suikergehalte, dat minstens 153 g/l moet bedragen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Volrijp bij oogst — sauvignon, riesling italian, riesling du rhin, fetească regală, fetească albă

15 000 kilogram druiven per hectare

2. Volrijp bij oogst — tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roz

15 000 kilogram druiven per hectare

3. Volrijp bij oogst — muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare

14 300 kilogram druiven per hectare

4. Volrijp bij oogst — chardonnay, pinot gris

13 600 kilogram druiven per hectare

5. Volrijp bij oogst — cabernet sauvignon

12 900 kilogram druiven per hectare

6. Volrijp bij oogst — mamaia

12 000 kilogram druiven per hectare

7. IJswijn

6 000 kilogram druiven per hectare

8. Volrijp bij oogst — sauvignon, riesling italian, riesling du rhin, fetească regală, fetească albă

105 hectoliter per hectare

9. Volrijp bij oogst — tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roz

105 hectoliter per hectare

10. Volrijp bij oogst — merlot, fetească neagră

105 hectoliter per hectare

11. Volrijp bij oogst — muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare

100 hectoliter per hectare

12. Volrijp bij oogst — chardonnay, pinot gris

95 hectoliter per hectare

13. Volrijp bij oogst — cabernet sauvignon

90 hectoliter per hectare

14. Volrijp bij oogst — mamaia

84 hectoliter per hectare

15. IJswijn

18 hectoliter per hectare

16. Mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen

15 000 kilogram druiven per hectare

17. Mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen

105 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied dat is afgebakend voor de productie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Murfatlar", omvat de volgende plaatsen in het district Constanța:

Gecontroleerde oorsprongsbenaming "Murfatlar":

— de stad Murfatlar — de agglomeratie Murfatlar, het dorp Siminoc;

— het dorp Valu lui Traian, agglomeratie van de gemeente Valu lui Traian;

— de gemeente Poarta Albă, — de dorpen Poarta Albă en Nazarcea;

— de stad Ovidiu, — de agglomeratie Ovidiu en het dorp Poiana;

— het dorp Ciocârlia, agglomeratie van de gemeente Ciocârlia.

— de gemeente Cobadin, — het dorp Viișoara.

— Sub-oorsprongsbenaming "Medgidia", die al dan niet wordt gecombineerd met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Murfatlar":

— de gemeente Medgidia — de agglomeraties Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— de gemeente Castelu — de dorpen Castelu en Nisipari;

— het dorp Cuza Vodă, agglomeratie van de gemeente Cuza Vodă;

— het dorp Siliştea, agglomeratie van de gemeente Siliştea.

— de gemeente Tortoman — het dorp Tortoman, agglomeratie van de gemeente Tortoman,

— de gemeente Peștera, — de dorpen Peștera en Ivrinezu Mic;

— de gemeente Mircea Vodă — de dorpen Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu en Gherghina;

— de gemeente Saligny, — de dorpen Saligny en Ștefan Cel Mare.

Sub-oorsprongsbenaming "Cernavodă", die al dan niet wordt gecombineerd met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Murfatlar":

— de stad Cernavodă — de gemeente Cernavodă;

— de gemeente Seimeni, — de dorpen Seimeni en Seimenii Mici;

— de gemeente Rasova, — de dorpen Rasova en Cochirleni;

— de gemeente Aliman — de dorpen Aliman, Dunăreni, Vlahii en Floriile.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Burgund Mare N — Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Colonne 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, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

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

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, 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 italien B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Traminer roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

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

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Informatie over het geografische gebied*

Het Murfatlar-gebied bevindt zich op het plateau in zuidelijk Dobroedzja, aan beide zijden van de Carasuvallei en van de breedtecirkel 44°15′ NB. Geografisch ligt het afgebakende gebied Murfatlar in het zuidoosten van Roemenië, tussen de Donau en de Zwarte Zee, in het centrum van het Dobroedzja-plateau.

Het gebied profiteert van krachtige zonneschijn en rijke heliothermische hulpbronnen, en de gemiddelde neerslag is de laagste in het land. De bodem, die voornamelijk bestaat uit schelpkalksteen, rijk aan calciumcarbonaat, draagt in belangrijke mate bij tot de kwaliteit van de wijnen.

Alle omstandigheden van de natuurlijke omgeving, met name de pedologische en heliothermische omstandigheden, zijn uitermate gunstig voor de wijnbouw en voor de productie van wijnen van hoge kwaliteit. Het vochttekort kan worden opgevangen door een goed ontworpen irrigatiesysteem.

Het geologische substraat bestaat uit löss en lössiale sedimenten die het Mesozoïsche en tertiaire kalksteen en kalkzandsteen van het zuidelijke Dobroedzja-plateau bedekken, en uit diluviale-colluviale materialen.

Het reliëf is tabulair-structureel, met absolute hoogten van 100-130 m, voornamelijk samengesteld uit kalksteen uit het krijt en sarmatische kalksteen die boven op een precambrische basis rusten en bedekt zijn met een 400 meter dikke laag quartaire löss. Het landschap is doorsneden met valleien met zeer steile hellingen (15°-30°) van het cuesta-type (de linkerhelling van de asymmetrische vallei van Carasu) of met relatief symmetrische valleien van het canyontype, waar de intense hellingwerking lokaal wordt tegengegaan door de aanleg van terrassen en andere antropogene erosiewerende maatregelen ten behoeve van de landbouw (met name de wijnbouw).

Er heerst een continentaal klimaat, met verzengende en droge zomers, gematigde winters, een vroege lente en een late herfst, ideaal voor de rijping en overrijping van druiven. Het heliothermisch potentieel behoort tot het hoogste van Roemenië, met een zonnestraling van 130 kcal/cm^2, 2 220-2 300 uur zonneschijn en een som van positieve temperaturen van 4 200 °C/jaar.

Het Donau-Zwarte Zeekanaal, dat van west naar oost door de wijngaard loopt beïnvloedt het subklimaat door zonlicht te weerkaatsten en door thermische inertie naar de aangrenzende gebieden over te brengen. De hellingen van het Donau-Zwarte Zeekanaal en de temperatuurverschillen tussen de bodem en de watermassa zorgen voor luchtstromen die overlappen met de beweging van de wind uit Centraal-Dobroedzja. De jaarlijkse gemiddelde dagelijkse temperaturen liggen rond 0 °C in de winter en stijgen tot ongeveer 28 °C in de zomer.

Kenmerkende bodems zijn chernozem-mollisols van het steppetype (carbonaatchernozems, typische chernozems) op lössiale substraten, typische en lithische rendzinas, regosolen en erodisolen op hellingen die op natuurlijke wijze of door menselijk toedoen sterk zijn gedegradeerd.

8.2. *Productgegevens*

Afhankelijk van het ras, de specifieke omstandigheden van het wijnoogstjaar en het moment van de oogst, variëren de wijnen die onder de beschermde oorsprongsbenaming Murfatlar worden geproduceerd van droog tot zoet, wat een beeld geeft van de kwalitatieve diversiteit van de wijnproductie. Wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Murfatlar” kan witte, rode of roséwijn zijn.

De witte wijnen hebben een helder, klaar voorkomen en zijn geelgroen tot goudgeel van kleur. Ze hebben een fluwelige smaak en een bouquet dat typisch is voor de rassen waaruit ze worden geproduceerd.

De rode wijnen hebben een helder, klaar voorkomen en zijn robijnrood tot intens paars van kleur. Ze zijn vol van smaak en hebben een bouquet dat typisch is voor de rassen waaruit ze worden geproduceerd. Afhankelijk van het suikergehalte op het moment van de druivenoogst kunnen voor de wijnen de traditionele aanduidingen worden gebruikt die wettelijk zijn toegestaan: “cules la maturitate deplină” (volledig rijp geoogst), “cules târziu” (late oogst), “cules la înobilarea boabelor” (geoogst bij edele rotting van de druiven).

De specificiteit van de wijn met de BOB Murfatlar komt voort uit de kenmerken van de druivenmost waaruit hij wordt bereid. Deze kenmerken houden verband met de wijnstokrassen, die profiteren van lange perioden van zonneschijn, met heliothermische hulpbronnen die tot de rijkste in het land behoren en met weinig regenval. Deze factoren dragen bij tot een betere rijping van de druiven, wat resulteert in een suikerrijke most. De zee heeft een gunstige invloed op het klimaat in het gebied, vooral in de herfst, omdat de zee dan als temperatuurregelaar fungeert. De Donau heeft ook invloed op Cernavodă, met name in de naburige wijngaarden. De bodem, die rijk is aan calciumcarbonaat, is een belangrijke factor voor de kwaliteit van de wijnen.

Mousserende kwaliteitswijnen of aromatische mousserende wijnen zijn geconcentreerd van smaak, met een evenwichtige structuur en een uitgesproken persoonlijkheid die wordt gekenmerkt door aroma’s van acaciabloemen en honing, en een fruitige, citrusachtige smaak.

De invloed van het klimaat op de wijnproductie (uitgesproken contrast tussen winter en zomer met een zeer hete zomer, een lange herfst en schaarse en ongelijk verdeelde regenval) geeft de parelwijnen over het algemeen fruitige aroma’s die kenmerkend zijn voor de variëteit en goed tot uiting komen, met een perfecte balans tussen zuurgraad, alcohol en suiker. Ze hebben fijne, levendige en persistente belletjes, met geuren van bloemen (weidebloemen, bloesems van de wijnstok, acacia) of fruitige toetsen (groene appel, peer, perzik, meloen, kers, aardbei, framboos). De mousserende rode wijnen/roséwijnen hebben een geur van bosvruchten (zwarte bosbes, framboos, braam), pruimen en kersen.

Het ontstaan van kleine, fluweelachtige en persistente belletjes versterkt het frisse en natuurlijke karakter van de wijn.

8.3. *Causaal verband*

De combinatie van klimaat (fris en bevorderlijk voor de rijping van de druiven), bodem (carbonaatchernozems en typische chernozems op löss-substraten, voor een goed evenwicht tussen de nutriënten), teeltmethoden (selectie van rassen, wijnstokdichtheid, loofbeheer, oogstbeslissingen), oenologische procedés en vaardigheden van de wijnmaker zorgt voor frisheid en een vol en fruitig bouquet bij de witte en roséwijnen, en milde tanninen en een vol en fluwelig aroma bij de rode wijnen.

De droge bodems op basis van kalksteen, die op veel plaatsen zichtbaar is, het uitgesproken continentale klimaat met een zeer hete zomer, een lange herfst en schaarse en ongelijk verdeelde regenval (regen in het late voorjaar en in het najaar), maar vooral de zon die zeer veel warmte en licht geeft, zorgen ervoor dat dit gebied een paradijs is voor de teelt van nobele wijnstokrassen om wijnen te produceren. In sommige jaren kunnen de druiven hierdoor zelfs overrijp worden en verder veredelen onder invloed van de Botrytis cinerea-schimmel (edele rotting), waardoor de invloeden van bodem, water en zon culmineren in een druppel amber of robijn die een bron van verrukking vormt voor de mensheid.

De wijngaarden bevinden zich op 50 tot 80 meter hoogte. De som van de jaarlijkse temperatuurniveaus bedraagt 4 200 °C, wat neerkomt op een som van 3 500 °C tijdens het groeiseizoen van de wijnstok.

De specifieke droogte van het wijnbouwcentrum Murfatlar, gekenmerkt door 450 mm neerslag per jaar, waarvan nauwelijks de helft tijdens het groeiseizoen valt, wordt nog versterkt door frequente, bijna dagelijkse winden.

De witte variëteiten die verbouwd worden op arealen die typisch zijn voor de streek, produceren wijnen die gekenmerkt worden door een zeer goede zuurgraad en een fruitig aroma met typische citrusfrisheid en bloemige tonen. De blauwe variëteiten produceren in combinatie met het bodemtype wijnen met een aroma van rode vruchten (frambozen en rijpe aardbeien) en een intens muskusaroma met toetsen van honing en traditionele jam (abrikoos en kweepeer), met lichte tanninen.

De bodems op basis van kalksteen, met chernozem rijk aan koolstofverbindingen van middelzware textuur en een humuspercentage tussen 1,8 en 3 %, produceren extractieve mousserende kwaliteitswijnen met een evenwichtige structuur en een eigen persoonlijkheid, en aromatische mousserende kwaliteitswijnen die worden gekenmerkt door bloemenaroma's van acacia en honing, met een fruitige citrussmaak.

De invloed van het klimaat op de wijnproductie (uitgesproken contrast tussen winter en zomer met een zeer hete zomer, een lange herfst en schaarse en ongelijk verdeelde regenval) geeft de parelwijnen over het algemeen fruitige aroma's die specifiek zijn voor de variëteit en goed tot uiting komen, met een perfecte balans tussen zuurgraad, alcohol en suiker. De geur is die van fruit (exotische vruchten) en bloemen (bloesems van de wijnstok en acacia). De rode en roséparelwijnen hebben aroma's van bosvruchten (zwarte bosbes, framboos en braam), pruimen en kersen.

8.4. *Menselijke factoren die een rol spelen*

Er bestaan schriftelijke bewijzen van de wijnbouwtraditie in Murfatlar, geschreven door de beroemde Latijnse dichter Publius Ovidius Naso, die in de stad Tomis in ballingschap leefde. In de middeleeuwen bleven de wijngaarden een grote en waardevolle bron van rijkdom voor de Roemeense vorstendommen en uit documenten uit die tijd blijkt dat de wijnbouwers en wijnhandelaren als een superieure categorie landbouwers werden beschouwd. Dit verklaart de bijzondere aandacht die de adel aan de wijngaarden en de wijnproductie gaf. Wijnbouwers die hun wijngaarden niet bewerkten, werden gestraft.

Na de Eerste Wereldoorlog liet de Roemeense staat de wegen herstellen in het hele land, maar vooral in Dobroedzja. De wegen waren immers vernield en droegen nog steeds de bloedige sporen van het oorlogsgeweld. Tijdens deze renovatie werd ook de Romeinse weg die van de stad Tomis (nu Constanța) naar Tropaeum Traiani (in Adamclisi) liep, hersteld. Vanwege de nieuwe weg verhuisden de dorpelingen van Caceamac twee kilometer verder naar het oosten, aan weerszijden van de Romeinse weg. Het dorp stond ook een tijd bekend als Satul dintre Vii (het dorp tussen de wijnstokken), waar ook de nieuwe naam Viișoara vandaan komt, aangezien wijnbouw de belangrijkste bezigheid van de dorpelingen was.

In de streek rond Murfatlar werden in 1907, op initiatief van Gheorghe Nicoleanu en Vasile Brezeanu, twee Roemeense wijnproducenten, bij wijze van experiment een aantal wijnstokrassen geplant, zoals chardonnay, pinot gris, pinot noir en muscat ottonel.

Bovendien werden later ook inheemse rassen in de wijngaarden geplant, nadat de experimentele onderzoeksinstituten op basis van enten van Roemeense rassen hybriden hadden geselecteerd en ontwikkeld die het potentieel hadden om hoge kwaliteit te leveren, zoals fetească regală en fetească neagră. Hier vonden deze rassen een optimaal gebied om zich te ontwikkelen, met minder regenval en meer zonnige dagen, wat zorgt voor een betere opstapeling van suikers en ontwikkeling van aroma's. De oprichting, in 1927, van het Stațiunea de Cercetări Viticole Murfatlar resulteerde in een aanzienlijke uitbreiding van de rassen: sauvignon, muscat ottonel, traminer roz, riesling italian, cabernet sauvignon en merlot.

In het gebied van de BOB Murfatlar worden de druivenrassen zorgvuldig geselecteerd om kwaliteitswijn te produceren en dienen de gebruikte teeltmethoden enerzijds om het zonlicht maximaal te benutten door de trossen uit te dunnen en anderzijds om de oogstkwaliteit efficiënt te beheren door het suikergehalte, de zuurgraad en het aromagehalte te controleren. Door de gebruikte oenologische procedés, de knowhow van de wijnmakers, de bodem en het klimaat kunnen volle, fruitige kwaliteitswijnen worden geproduceerd, die makkelijk te herkennen zijn, vooral de witte wijnen met aroma's van rijp fruit en verse citrusvruchten, de lichtroze roséwijnen en de rode wijnen met hun milde tanninen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De beschermde oorsprongsbenaming Murfatlar kan, afhankelijk van de belangen van de producenten, worden aangevuld met een van de volgende namen van een afzonderlijke wijngaard (dit is de naam van een geografisch onderdeel dat kleiner is dan het gebied dat bepalend is voor de BOB):

a) voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Murfatlar": namen als BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) voor de sub-oorsprongsbenaming "Medgidia": namen als VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) voor de sub-oorsprongsbenaming "Cernavodă": namen als DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII.

De naam van een geografisch onderdeel dat kleiner is dan het afgebakende gebied van de BOB, mag namelijk ook worden gebruikt als facultatieve aanduiding op het etiket van de wijn, in overeenstemming met de geldende nationale wijnbouwwetgeving.

Link naar het productdossier

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