C/2025/1479

6.3.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1479)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Data przekazania informacji: 10 grudnia 2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana wyznaczonego obszaru geograficznego poprzez jego rozszerzenie

Specyfikację produktu zmieniono w celu rozszerzenia wyznaczonego obszaru produkcji win objętych ChNP Murfatlar na gminę Aliman i podlegające jej administracyjnie wsie Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile, znajdujące się w okręgu Konstanca, włączone do wyznaczonego obszaru geograficznego w odniesieniu do kategorii wina dopuszczonych do produkcji w ramach kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Gmina Aliman, położona w zachodniej części płaskowyżu Cobadin na południu Dobrudży, jest obszarem geograficznym, na którym z czerwonych odmian winorośli produkuje się wina najwyższej jakości o szerokim spektrum cech zapachowych, ciekawej intensywności barwy, potencjale ekspresyjnym i łagodnych, aksamitnych taninach dzięki bogatym w wapień glebom typu szkieletowa rędzina i czarnoziem, które przechodzą tu z terenów Cernavodă, Rasova czy Seimeni, dzięki którym wina te charakteryzują się powiewem subtelności i jasnym kolorem.

Gmina Aliman, która obejmuje wsie Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile, jest położona w południowo-zachodniej części okręgu Konstanca, na 44°15′ szerokości geograficznej północnej i 27°40′ długości geograficznej wschodniej i sąsiaduje z: gminą Rasova (14 km), która znajduje się na wyznaczonym obszarze ChNP Murfatlar, na północnym wschodzie; gminą Ion Corvin na południu; gminą Adamclisi na wschodzie; i Dunajem na zachodzie.

Warunki glebowe i klimatyczne, w połączeniu z bryzą znad Dunaju, piaszczystą glebą, nasłonecznieniem (około 2 100–2 100 godzin) i energią świetlną, która jest głównym źródłem syntezy substancji organicznych, skutkują wysokim stężeniem cukrów w winogronach, a tym samym w moszczu, dzięki czemu powstają pełne, świeże wina z okrągłymi, aksamitnymi nutami ziołowymi i o aromacie kwiatowym (kwiaty polne) lub owocowym (dojrzałe owoce leśne, cytrusy).

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

   Murfatlar

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

   ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wina białe/różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina niemusujące Murfatlar są pełne ciała i kremowe; te otrzymane z aromatycznych i półaromatycznych odmian białych mają wyraźne cechy odmian, podczas gdy wina czerwone zawierają aksamitne taniny, które łagodzą surowość i cierpkość typową dla tych odmian. Są to przyjemne wina, bogate w dojrzałe (żółte lub czerwone) owoce, gęste i mięsiste, odważnie wyraziste, o dobrze zintegrowanej kwasowości i zawartości glicerolu nadającej winu lekką słodycz. Wina białe niemusujące mają barwę od żółtozielonkawej do złotożółtej, aromaty owoców egzotycznych i cytrusowych, z kwiatowymi nutami kwiatów winorośli, skoszonego siana, jaśminu i akacji. Smak tych win jest świeży, owocowy, aksamitny, a po dojrzewaniu aromat niektórych odmian przekształca się w złożony bukiet. Wina różowe niemusujące charakteryzują się bladoróżową barwą (stonowaną lub intensywną), aromatami owoców egzotycznych i cytrusów, świeżym, orzeźwiającym i zrównoważonym smakiem oraz owocowym posmakiem.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 350

2. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone niemusujące są aksamitne, złożone, o barwie od rubinowoczerwonej do jasnoczerwonej. Zidentyfikowane aromaty obejmują aromaty dojrzałych czerwonych owoców, śliwek, czarnych owoców leśnych; smak win jest pełny, bogaty; kwasowość i smak tanin są dobrze zintegrowane. W miarę dojrzewania wina nabierają niuansów zapachowych przypraw i czekolady.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 200

3. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wino lodowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe wino lodowe jest klarowne, z krystalicznym złotożółtym połyskiem, i charakteryzuje się świeżym aromatem, zapachem przejrzałych i soczystych owoców o białym miąższu oraz kremowym smakiem pomarańczy, moreli, kandyzowanych owoców egzotycznych i ananasa. Różowe wino lodowe jest klarowne, z jasnym różowym krystalicznym połyskiem, i charakteryzuje się świeżym zapachem poziomek i dojrzałych jeżyn oraz kremowym smakiem. Czerwone wino lodowe jest klarowne, z krystalicznym czerwonofioletowym połyskiem, charakteryzuje się zapachem dojrzałych jagód leśnych i pełnym kremowym smakiem.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 350

4. *Cechy analityczne i organoleptyczne – gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Gatunkowe wina musujące wyróżniają się elegancją, świeżością i owocowym charakterem i charakteryzują się aromatami fermentacji drożdży piekarskich i skórki chleba w przypadku tych win, które leżakowały przez dziewięć miesięcy na osadzie, lub nutami słodkiego ciasta i brioszki w przypadku tych win, które leżakowały przez dłuższy okres (ponad dziewięć miesięcy) na osadzie, a także delikatnymi i długo utrzymującymi się bąbelkami. Wina białe mają barwę słomkowożółtą lub zielonkawożółtą, wina różowe mają odcień bladoróżowy lub łososioworóżowy, a wina czerwone osiągają barwę rubinowoczerwoną. W smaku są owocowe, aksamitne, okrągłe, uzupełnione słodkimi nutami dojrzałych owoców o charakterystycznym aromacie. Mają harmonijną strukturę o długim finiszu, dzięki czemu oferują idealną równowagę między świeżością i dojrzałością.

Białe gatunkowe wina musujące mają bukiet owoców cytrusowych i świeżych owoców letnich: brzoskwiń, jabłek i zielonych gruszek dojrzewających dzięki łagodnemu nasłonecznieniu winorośli.

Bukiet zapachowy różowego gatunkowego wina musującego składa się z naturalnej mieszanki kwiatów, kwiatowych aromatów akacji i miodu oraz owoców leśnych, porzeczek i poziomek.

Czerwone gatunkowe wina musujące charakteryzują się przyjemnym bukietem łączącym nuty czerwonych i czarnych owoców, truskawek, jeżyn, porzeczek, wiśni i śliwek, delikatnie uzupełnionych miękkimi, aksamitnymi taninami.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10,00

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 185

5. *Cechy analityczne i organoleptyczne – aromatyczne gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Aromatyczne gatunkowe wina musujące są złożone i wyraziste i charakteryzują się nutami owocowymi (cytrusy, gruszka i nektarynka) i kwiatowymi (kwiat pomarańczy, kwiat wiśni, kwiaty akacji i miód, kwiat czarnego bzu i płatki róży). Mają one barwę od jasnożółtej z zielonkawymi odcieniami do złocistożółtej, a nawet różowej w przypadku odmiany Traminer roz. Aromaty owoców cytrusowych i letnich, brzoskwiń, jabłek i zielonych gruszek łączą się z nutami delikatnych ziół i autolizowanych drożdży, skórki chleba i zakwasu. Konsystencja i długo utrzymujące się bąbelki nadają tym winom osobowość i wyjątkowy charakter.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące produkowane z winogron odmiany Traminer roz charakteryzuje się delikatnym zapachem akacji, róży i czarnego bzu, a jego smak jest niepowtarzalny, owocowy i niezwykle gładki, z subtelnymi nutami konfitury różanej i jaśminu.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące produkowane z winogron odmiany Muscat Ottonel charakteryzuje się aromatami kwiatów, plastra miodu, kwiatu wiśni, kwiatu pomarańczy i dojrzałej gruszki oraz świeżym smakiem i kremową konsystencją z nutami cytrusów (pomelo i pomarańcza). Wino to ma drobne i eleganckie bąbelki, a musujący finisz uwypukla kwiatowe i owocowe nuty.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące produkowane z winogron odmiany Tămâioasa Românească jest intensywnie musujące i charakteryzuje się przyjemnymi aromatami drożdży, kwiatów akacji, bazylii i miodu. W smaku jest złożone i bogate, przypominające gruszki i poziomki, oraz charakteryzuje się długim finiszem.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,0 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 6,00

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 185

6. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wino półmusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina półmusujące są ekstraktywne i charakteryzują się bardzo dobrą kwasowością, delikatnym musowaniem, wyraźnymi i długo utrzymującymi się bąbelkami z kwiatowymi nutami zapachowymi (kwiaty łąkowe, kwiaty winorośli, akacja) lub owocowymi (zielone jabłko, gruszki, brzoskwinie, melon, wiśnie, truskawki, maliny). Różowe/czerwone wina musujące charakteryzują się aromatami leśnych jagód (borówek, malin i jeżyn), śliwek i wiśni. Obecność drobnych, aksamitnych i długo utrzymujących się bąbelków podkreśla świeży, naturalny charakter wina.

W smaku są kremowe i pyszne, a jednocześnie świeże, a na finiszu wyczuwalne są nuty chrupiącej skórki chleba lub słodkiego ciasta. Wina te mogą mieć barwę złocistożółtą lub zielonkawożółtą w przypadku tych produkowanych z białych odmian winogron lub łososioworóżową lub fioletowoczerwoną w przypadku tych produkowanych z czerwonych odmian winogron. Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub z kilku odmian.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 1,0 bara i maks. 2,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 7,00

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 235

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Produkcja win białych z czerwonych odmian winorośli

Zróżnicowanie technologiczne: produkowanie win białych z czerwonych winogron, efekt nazywany „blanc de noirs". Jest to metoda białej winifikacji czerwonych winogron, która wykorzystuje potencjał czerwonych odmian winorośli, by uzyskać wina pełne ciała, charakteryzujące się delikatnym, lekko zielonym, eleganckim smakiem z nutami kwiatowymi i owocowymi. Kwasowość tych win podkreśla ich świeżość, a komponent mineralny czyni je bardziej złożonymi.

Wina białe niemusujące produkowane metodą maceracji – wina różowe produkowane z białych winogron.

Z winogron Pinot Gris i Traminer Roz, o skórkach w odcieniach fioletowym, fioletowoszarym i szaroniebieskim (Pinot Gris), perłowo różowych i szaroróżowych (Traminer Roz), otrzymuje się wina niemusujące o krystalicznym wyglądzie, w odcieniach od żółtawobiałego, przez słomkowożółty do różowego. W zależności od wyboru winiarza można wyprodukować zarówno białe wina niemusujące, jak i wina różowe.

Wino bursztynowe niemusujące produkowane z białych winogron charakteryzuje się atrakcyjną barwą, od żółtopomarańczowej do bursztynowej. Ma złożoną strukturę, świeży i wyrazisty bukiet aromatyczny, z akcentami orzecha włoskiego, miodu, plastra miodu, i jest znacznie bogatsze w taniny niż wina białe niemusujące.

Technika produkowania tych win różni się od zwykłej metody stosowanej w przypadku win białych niemusujących tym, że moszcz białych winogron jest macerowany ze skórkami. Długość okresu maceracji zależy od intensywności barwy, jaką winiarz zamierza uzyskać.

2. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wino lodowe

Warunki glebowo-klimatyczne panujące na tym obszarze (duża ilość promieniowania słonecznego, różnice temperatur między nocą a dniem, późne mgły oraz wysoka wilgotność) prowadzą do dużego nagromadzenia cukrów w winogronach, a nawet do przejrzewania, i są optymalne do produkcji wina lodowego. Wino produkowane jest bez dodatków, ze zdrowych winogron niedotkniętych chorobami ani szlachetną pleśnią, pozostawionych na winorośli do zamrożenia przez kilka dni i zbieranych na przełomie listopada i grudnia.

Jeżeli warunki klimatyczne nie pozwalają na naturalne zamrożenie winogron na winorośli bez narażenia ich na działanie grzybów, winogrona mogą być zbierane ręcznie, wkładane do skrzynek i przechowywane w temperaturach poniżej zera w chłodni.

Winogrona Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz i czerwone Pinot Noir są znane w ramach ChNP „Murfatlar" ze swojego dużego nagromadzenia cukrów i profilu aromatycznego, dlatego też można je wykorzystywać do produkcji wina lodowego.

W wyniku odwodnienia, zamrożenia i rozmrożenia winogron (w sposób naturalny na winorośli lub sztuczny w chłodni) następuje utrata wody i wzrost stężenia cukru. W wyniku mrożenia i rozmrażania winogrona nabierają aromatów jabłek, moreli, mango, owoców cytrusowych, fig, malin i poziomek oraz gromadzą więcej słodyczy, którą zachowują, jeżeli są wyciskane w stanie zamrożonym.

3. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona wykorzystywane do produkcji gatunkowych win musujących osiągają dojrzałość technologiczną przy wysokim poziomie kwasowości ogólnej, która jest czynnikiem warunkującym świeżość i stabilność wymaganą w przypadku gatunkowych win musujących, oraz przy minimalnej zawartości cukru wynoszącej 160 g/l.

Winogrona wykorzystywane do produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących osiągają dojrzałość przy minimalnej zawartości cukru 170 g/l.

Dojrzałość winogron wykorzystywanych do produkcji win półmusujących ocenia się na podstawie zawartości cukru, która musi wynosić co najmniej 153 g/l.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kg winogron z hektara

2. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kg winogron z hektara

3. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kg winogron z hektara

4. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kg winogron z hektara

5. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Cabernet Sauvignon

12 900 kg winogron z hektara

6. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Mamaia

12 000 kg winogron z hektara

7. wino lodowe

6 000 kg winogron z hektara

8. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hektolitrów z hektara

9. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 hektolitrów z hektara

10. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Merlot, Fetească neagră

105 hektolitrów z hektara

11. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hektolitrów z hektara

12. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Chardonnay, Pinot gris

95 hektolitrów z hektara

13. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Cabernet Sauvignon

90 hektolitrów z hektara

14. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Mamaia

84 hektolitry z hektara

15. wino lodowe

18 hektolitrów z hektara

16. gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące

15 000 kg winogron z hektara

17. gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące

105 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar wyznaczony do produkcji kategorii win o kontrolowanej nazwie pochodzenia Murfatlar obejmuje następujące miejscowości okręgu Konstanca:

kontrolowana nazwa pochodzenia MURFATLAR:

— miasto Murfatlar – podlegająca mu administracyjnie wieś Siminoc;

— wieś Valu lui Traian, podlegająca administracyjnie gminie Valu lui Traian;

— gmina Poarta Albă – wieś Poarta Albă, wieś Nazarcea;

— miasto Ovidiu – podlegająca mu administracyjnie wieś Poiana;

— wieś Ciocârlia, podlegająca administracyjnie gminie Ciocârlia;

— gmina Cobadin – wieś Viișoara.

— Podnazwa pochodzenia MEDGIDIA, która może, ale nie musi towarzyszyć kontrolowanej nazwie pochodzenia MURFATLAR:

— miasto Medgidia – podlegające mu administracyjnie miejscowości Remus Opreanu oraz Valea Dacilor;

— gmina Castelu – wieś Castelu, wieś Nisipari;

— wieś Cuza Vodă, podlegająca administracyjnie gminie Cuza Vodă;

— wieś Siliștea, podlegająca administracyjnie gminie Siliștea;

— gmina Tortoman – wieś Tortoman, podlegająca administracyjnie gminie Tortoman;

— gmina Peștera – wieś Peștera, wieś Ivrinezu Mic;

— gmina Mircea Vodă – wsie Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu oraz Gherghina;

— gmina Saligny – wsie Saligny oraz Ștefan Cel Mare.

Podnazwa pochodzenia CERNAVODĂ, która może, ale nie musi towarzyszyć kontrolowanej nazwie pochodzenia MURFATLAR:

— miasto Cernavodă – gmina Cernavodă;

— gmina Seimeni – wsie Seimeni oraz Seimenii Mici;

— gmina Rasova – wsie Rasova oraz Cochirleni;

— gmina Aliman – wsie Aliman, Dunăreni, wieś Vlahii oraz Floriile.

7. **Odmiany winorośli**

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

Crâmpoşie 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, Dănăşană, 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 Drăgăşani

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Informacje na temat obszaru geograficznego*

Obszar Murfatlar położony jest na płaskowyżu Dobrudży Południowej, po obu stronach doliny Carasu i równoleżnika 44°15’ szerokości geograficznej północnej. Z geograficznego punktu widzenia wyznaczony obszar Murfatlar znajduje się w południowo-wschodniej Rumunii, między Dunajem a Morzem Czarnym, w centrum Płaskowyżu Dobrudży.

Obszar ten korzysta z dużego poziomu nasłonecznienia i bogatych zasobów heliotermicznych, podczas gdy średnia opadów jest najniższa w państwie. Gleba, składająca się głównie z wapieni muszlowych, bogatych w węglan wapnia, jest ważnym czynnikiem wpływającym na jakość win.

To środowisko naturalne, w szczególności warunki glebowe i heliotermiczne, jest niezwykle sprzyjające dla uprawy winorośli i produkcji wysokiej jakości wina. Z niedoborem wilgoci można sobie radzić za pomocą dobrze zaprojektowanego systemu nawadniania.

Podłoże geologiczne składa się z lessów i osadów lessowych, pod którymi znajdują się powstałe w mezozoiku i trzeciorzędzie wapienie i wapienne piaskowce płaskowyżu Dobrudży Południowej, a także z materiałów dyluwialno-koluwialnych.

Rzeźba terenu jest tabularno-strukturalna, z wysokościami bezwzględnymi 100–130 m, składająca się głównie z wapieni kredowych i sarmackich spoczywających na prekambryjskiej podstawie i przykrytych 400-metrową warstwą czwartorzędowego lessu. Krajobraz jest podzielony dolinami o bardzo stromych zboczach (15°–30°) typu cuesta (lewe zbocze asymetrycznej doliny Carasu) lub względnie symetrycznych zboczach kanionowych, dotkniętych intensywnymi procesami stokowymi, lokalnie powstrzymywanymi przez tarasowanie i inne przeciwerozyjne działania antropogeniczne mające na celu rozwój rolnictwa (zwłaszcza uprawy winorośli).

Klimat jest kontynentalny, z upalnymi i suchymi latami, umiarkowanymi zimami, wczesnymi wiosnami i późnymi jesieniami, które stwarzają idealne warunki dla dojrzewania i przejrzewania winogron. Potencjał heliotermiczny jest jednym z najwyższych w Rumunii – promieniowanie słoneczne wynosi 130 kcal/cm2, nasłonecznienie 2 300–2 300 godzin, a dodatnie temperatury 4 200 °C/rok.

Kanał Dunaj–Morze Czarne, który przecina winnicę z zachodu na wschód, ma wpływ na subklimat, ponieważ odbija światło słoneczne i przenosi inercję termiczną na pobliskie obszary. Nachylenie kanału Dunaj-Morze Czarne oraz różnice temperatur między glebą a masą wodną powodują przepływy powietrza, które pokrywają się z wiatrami ze środkowej Dobrudży. Średnie roczne maksymalne temperatury dzienne wynoszą około 0 °C w zimie i około 28 °C w lecie.

Typowe gleby to mollisole czarnoziemów stepowych (czarnoziemy węglanowe, czarnoziemy typowe) na podłożu lessowym, rędziny typowe i litowe, regosole i erodisole na stokach silnie zdegradowanych naturalnie albo w wyniku działalności ludzi i zwierząt.

8.2. *Szczegółowe informacje o produkcie*

W zależności od odmiany oraz specyficznych warunków roku winiarskiego i czasu zbiorów, w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Murfatlar" można produkować wina od wytrawnych po słodkie, co daje obraz jakościowej różnorodności produkcji wina. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Murfatlar" mogą być białe, czerwone lub różowe.

Wina białe mają przejrzysty, jasny wygląd i kolor od zielonkawożółtego do złotożółtego. Cechuje je aksamitny smak i bukiet typowy dla odmian, z których są produkowane.

Wina czerwone mają przejrzysty, jasny wygląd, kolor od rubinowoczerwonego do intensywnie purpurowego. Cechuje je pełny smak i bukiet typowy dla odmian, z których są produkowane. W zależności od zawartości cukru w momencie zbioru winogron, w odniesieniu do win można stosować określenia tradycyjne dopuszczone przez przepisy (*cules la maturitate deplină* (winogrona zebrane przy pełnej dojrzałości), *cules târziu* (późne zbiory), *cules la înobilarea boabelor* (winogrona zbierane w momencie pojawienia się szlachetnej pleśni)).

Specyfika wina objętego ChNP „Murfatlar" wynika z właściwości moszczu winogronowego, z którego jest ono wytwarzane. Cechy te związane są z odmianami winorośli, które korzystają z długich okresów nasłonecznienia, z zasobów heliotermicznych należących do najwyższych w państwie oraz z niewielkich opadów. Czynniki te przyczyniają się do lepszego dojrzewania winogron, czego efektem jest moszcz bogaty w cukier. Na tym obszarze odczuwalny jest wpływ morza. Morze przynosi duże korzyści szczególnie jesienią, gdy działa jako regulator termiczny. Dunaj również wywiera wpływ na Cernavodă, w szczególności na sąsiednie winnice. Gleba, bogata w węglan wapnia, jest ważnym czynnikiem wpływającym na jakość win.

Gatunkowe wina musujące i aromatyczne wina musujące mają skoncentrowany smak, zrównoważoną strukturę i wyjątkowy charakter charakteryzujący się aromatami kwiatów akacji i miodu oraz owocowym, cytrusowym smakiem.

Dzięki oddziaływaniu enoklimatu (charakteryzującego się wyraźnym kontrastem między zimą a latem, bardzo gorącymi latami, długimi jesieniami, rzadkimi i nierównomiernymi opadami deszczu) wina półmusujące mają typowe dla danej odmiany aromaty, które są zazwyczaj owocowe, dobrze wyczuwalne, a także doskonałą równowagę między kwasowością, zawartością alkoholu i zawartością cukru. Wina te charakteryzują się delikatnym musowaniem z wyraźnymi i długo utrzymującymi się bąbelkami z kwiatowymi nutami zapachowymi (kwiaty łąkowe, kwiaty winorośli, akacja) lub owocowymi (zielone jabłko, gruszki, brzoskwinie, melon, wiśnie, truskawki, maliny). Różowe/czerwone wina półmusujące charakteryzują się aromatami leśnych jagód (borówek, malin i jeżyn), śliwek i wiśni.

Obecność drobnych, aksamitnych i długo utrzymujących się bąbelków podkreśla świeży, naturalny charakter wina.

8.3. *Czynniki determinujące*

Połączenie klimatu (świeży i sprzyjający dojrzewaniu winogron), gleby (czarnoziemy węglanowe i czarnoziemy typowe na podłożu lessowym, zapewniające dobrą równowagę składników odżywczych), metod uprawy (dobór odmian, gęstość obsady, zarządzanie liśćmi, decyzje o zbiorach), praktyk enologicznych i umiejętności winiarza zapewnia świeżość i pełny, owocowy bukiet win białych i różowych oraz łagodne taniny i pełny, aksamitny bukiet win czerwonych.

Suche gleby bogate w wapień, który jest widoczny w wielu miejscach, klimat wyraźnie kontynentalny, z bardzo gorącymi latami, długimi jesieniami, skąpymi i nierównomiernie rozłożonymi opadami (deszcze wiosną i późną jesienią), ale przede wszystkim ze słońcem promieniującym obficie ciepłem i światłem, czynią ten obszar rajem dla uprawy szlachetnych odmian winorośli na produkcję wina. W niektórych latach pozwala to nawet na przejrzewanie winogron i rozwinięcie się na nich szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*, odmiana *nobilis*), dzięki czemu dary ziemi, wody i słońca koncentrują się w kropli bursztynu lub rubinu, która stanowi źródło rozkoszy dla człowieka.

Winnice położone są na wysokości 50–80 m n.p.m. Ogólny bilans cieplny wynosi 4 200 °C, a suma temperatur w samym sezonie uprawy winorośli wynosi 3 500 °C.

Na specyficzny suchy klimat obszaru uprawy winorośli w Murfatlar, charakteryzujący się opadami na poziomie 450 mm rocznie, z czego tylko połowa przypada na sezon wegetacyjny, dodatkowo wpływ mają częste, występujące niemal codziennie wiatry.

Białe odmiany winorośli uprawiane na typowych dla tego obszaru glebach nadają winom bardzo dobrą kwasowość i aromat owoców z typowymi nutami cytrusowej świeżości i kwiatów. Czerwone odmiany nadają winom, częściowo pod wpływem gleby, aromat czerwonych owoców (malin i dojrzałych truskawek) oraz intensywny aromat piżma z nutami miodu i tradycyjnych konfitur (moreli i pigwy) z delikatnymi taninami.

Gleby bogate w wapień, zawierające średnioziarnisty czarnoziem bogaty w związki węglowe i o zawartości próchnicy na poziomie 1,8–3 %, pozwalają na produkcję ekstraktywnych gatunkowych win musujących o wyważonej strukturze i niepowtarzalnym charakterze, a także aromatycznych gatunkowych win musujących charakteryzujących się kwiatowymi aromatami akacji i miodu, o owocowo-cytrusowym smaku.

Dzięki oddziaływaniu klimatu na produkcję wina (wyraźny kontrast między zimą a latem, bardzo gorące lata, długie jesienie, rzadkie i nierównomierne opady deszczu) wina półmusujące charakteryzują się typowymi dla danej odmiany aromatami, które są dobrze wyczuwalne, a także doskonałą równowagą między kwasowością oraz zawartością alkoholu i cukru. W zapachu wyczuwalne są nuty owocowe (owoce egzotyczne) i kwiatowe (kwiaty winorośli i akacji). Różowe/czerwone wina półmusujące charakteryzują się aromatami leśnych jagód (borówek, malin i jeżyn), śliwek i wiśni.

8.4. *Czynnik ludzki*

Słynny rzymski poeta Publiusz Owidiusz Nazo, który żył na wygnaniu w mieście Tomis, pozostawił pisemny przekaz tradycji produkcji wina w Murfatlar. W średniowieczu winnice były dużym i bezcennym źródłem dobrobytu dla krajów rumuńskich, a plantatorzy winorośli i zarządcy piwnic winnych byli uważani za najwyższą kategorię rolników, jak opisano w dokumentach z tego okresu. Wyjaśnia to szczególną uwagę, jaką dwory szlacheckie poświęcały winnicom i produkcji wina, nakładając kary na plantatorów winorośli, którzy pozostawiali winnice bez opieki.

Po I wojnie światowej państwo rumuńskie zarządziło remont dróg w całym kraju, ale szczególnie w Dobrudży, która została zniszczona i wciąż nosi krwawe blizny wojennej przemocy. W trakcie tego remontu odnowiono również rzymską drogę prowadzącą z miasta Tomis (obecnie Konstanca) do Tropaeum Traiani (w Adamclisi). Z powodu nowej drogi mieszkańcy Caceamac przenieśli się o dwa kilometry dalej na wschód, osiedlając się po obu stronach rzymskiej drogi. Przez pewien czas wioska była znana również jako Satul dintre Vii (wioska wśród winorośli), z czego rozwinęła się później nazwa Viișoara, odzwierciedlając pierwotne zajęcie mieszkańców wioski – uprawę winorośli.

W 1907 r. z inicjatywy dwóch rumuńskich producentów wina, Gheorghe'a Nicoleanu i Vasile'a Brezeanu, w regionie Murfatlar zasadzono w celach eksperymentalnych kilka odmian winorośli, takich jak Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir i Muscat Ottonel.

Ponadto w winnicach w późniejszym okresie zasadzono rodzime odmiany, po tym jak eksperymentalne instytuty badawcze wyselekcjonowały i rozwinęły hybrydy o wysokim potencjalne jakości ze szczepów rumuńskich odmian takich jak Feteasca regală i Feteasca neagră. Na tym obszarze odmiany te znalazły optymalne warunki do rozwoju, z mniejszą ilością opadów i większą liczbą słonecznych dni, co zapewniało gromadzenie się większej ilości cukrów i aromatów. Założenie Stacji Badań i Rozwoju Wina Murfatlar w 1927 r. spowodowało znaczną ekspansję odmian: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Na obszarze objętym ChNP „Murfatlar" odmiany są starannie dobierane w celu produkcji win wysokiej jakości. Metody uprawy mają na celu maksymalne wykorzystanie światła słonecznego dzięki przerzedzaniu gron, a jakością zbiorów zarządza się skutecznie poprzez kontrolę poziomu cukru, kwasowości i aromatu. Stosowane praktyki enologiczne i umiejętności winiarza, w połączeniu z glebą i klimatem, umożliwiają produkcję win wysokiej jakości. Powstałe wina są pełne, owocowe i łatwo rozpoznawalne – szczególnie wina białe o aromatach dojrzałych owoców i świeżych cytrusów, a także bladoróżowe wina różowe oraz wina czerwone z łagodnie wyczuwalnymi taninami.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronioną nazwę pochodzenia Murfatlar można uzupełnić, w zależności od interesów producentów, jedną z następujących nazw pojedynczych winnic (jest to nazwa podjednostki geograficznej, która jest mniejsza niż obszar określający ChNP):

a) w przypadku kontrolowanej nazwy pochodzenia Murfatlar: nazwy takie jak BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) w przypadku podnazwy pochodzenia Medgidia: nazwy takie jak VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) w przypadku podnazwy pochodzenia Cernavodă: nazwy takie jak DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI oraz VLAHII.

Wynika to z faktu, że nazwa podjednostki geograficznej, która jest węższa niż wyznaczony obszar objęty ChNP, może być również stosowana jako nieobowiązkowe oznaczenie na etykiecie wina, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi dotyczącymi wina.

Link do specyfikacji produktu

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