Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1479)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Murfatlar»

PDO-RO-A0030-AM04

Data da comunicação: 10 de dezembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Alteração da área geográfica delimitada - alargamento

A alteração do caderno de especificações diz respeito ao alargamento da área delimitada para a produção de vinhos DOP «Murfatlar» ao município de Aliman, e às aldeias que o compõem, Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile, no distrito de Constanța, que foi incluído na área geográfica delimitada para as categorias de vinhos autorizadas para produção com denominação de origem controlada.

Situado na parte ocidental do planalto de Cobadin, a sul de Dobrogea, o município de Aliman é a área geográfica onde as castas tintas produzem vinhos de qualidade superior, com um vasto espetro de características olfativas, uma intensidade cromática interessante, um potencial expressivo e taninos suaves e aveludados, devido aos solos ricos em calcário do tipo rendzina esquelético e chernozémico, que se prolongam desde as zonas de Cernavodă, Rasova ou Seimeni, conferindo aos vinhos um aspeto requintado e uma cor brilhante.

O município de Aliman, que inclui as aldeias de Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile, situa-se no sudoeste do distrito de Constanța, a 44°15′ N de latitude e 27°40′ E de longitude, tendo nas suas imediações: o município de Rasova (14 km), situado na área demarcada da DOC Murfatlar, a nordeste; o município de Ion Corvin, a sul; o município de Adamclisi, a leste; e o rio Danúbio, a oeste.

As condições edafoclimáticas, associadas à brisa que sopra do Danúbio, ao solo arenoso, à insolação (cerca de 2 000 a 2 100 horas) e à energia leve, que constituem a principal fonte de síntese de substâncias orgânicas, conduzem a uma elevada concentração de açúcares nas uvas e, por conseguinte, no mosto, produzindo vinhos plenos e frescos, com aromas botânicos redondos, aveludados e florais (flores silvestres) ou frutados (frutos silvestres maduros, citrinos).

O capítulo III do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único foram alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

   Murfatlar

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP – Denominação de Origem Protegida

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

8. Vinho frisante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Características analíticas e organoléticas – vinhos brancos/rosados*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos tranquilos «Murfatlar» são encorpados e cremosos; os que se obtêm a partir de castas brancas aromáticas e semiaromáticas apresentam características varietais acentuadas, ao passo que os vinhos tintos contêm taninos aveludados que atenuam a aspereza e a adstringência específicas das castas. Os vinhos são ricos em frutos maduros (amarelos ou vermelhos), densos e carnudos, fortemente expressivos, com uma acidez e um volume alcoólico glicérico bem integrados, que lhes conferem uma ligeira doçura. Os vinhos brancos tranquilos apresentam uma cor amarelo-esverdeada a amarelo-dourada e possuem aromas de frutos exóticos e citrinos, com notas florais de flores de videira, feno recém-cortado, jasmim e acácia. São vinhos frescos, frutados e aveludados. No caso de certas castas, os seus aromas resultam num *bouquet* complexo com o envelhecimento. Os vinhos rosados tranquilos são cor-de-rosa pálido (suave ou intenso), com aromas de frutos exóticos e citrinos, sabor fresco, revigorante e equilibrado e final frutado.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

2. *Características analíticas e organoléticas – vinhos tintos*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos tintos tranquilos são aveludados, complexos, com cores que variam entre o vermelho-rubi e o vermelho-vivo. Os aromas identificáveis são os de frutos vermelhos maduros, ameixas e frutos silvestres negros, apresentando os vinhos um sabor encorpado e amplo, com acidez e taninos bem integrados. À medida que envelhecem, adquirem nuances olfativas de especiarias e chocolate.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

3. *Características analíticas e organoléticas – vinho de gelo*

DESCRIÇÃO CONCISA

O vinho de gelo branco é límpido e apresenta uma cor amarela-dourada cristalina. Caracteriza-se pela frescura, fragrância de frutos de polpa branca sobre-amadurecidos e suculentos e sabor cremoso a laranjas, alperces, frutos exóticos cristalizados e ananás. O vinho de gelo rosado é límpido e apresenta uma cor rosa brilhante cristalina. Caracteriza-se pela fragrância fresca de morangos silvestres, amoras sobre-amadurecidas e pelo sabor cremoso. O vinho de gelo tinto é límpido e apresenta uma cor vermelha arroxeada cristalina. Caracteriza-se pela fragrância de frutos silvestres maduros e sabor cremoso cheio.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 350

4. *Características analíticas e organoléticas – vinho espumante de qualidade*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos espumantes de qualidade distinguem-se pela elegância, frescura e caráter frutado. Os espumantes com estágios de nove meses nas borras apresentam aromas de fermento de padeiro e crosta de pão. Os espumantes com estágios superiores a nove meses nas borras apresentam notas tendencialmente doces e de brioche, sendo amplificados por bolhas finas e persistentes. Ao nível da cor, os brancos variam entre o amarelo-palha e o amarelo-esverdeado, os rosados apresentam tons cor-de-rosa-claro ou rosa-salmão e os tintos são vermelhos, tendendo para o vermelho-rubi. São frutados, aveludados, redondos, complementados por notas doces de frutos maduros com sabor típico. A estrutura é harmoniosa, o final longo, oferecendo um equilíbrio perfeito entre frescura e maturidade.

Os vinhos espumantes de qualidade brancos apresentam *bouquet* de citrinos e de fruta de verão fresca: pêssegos, maçãs e peras verdes amadurecidos pela radiação solar moderada sobre as vinhas.

O perfume do vinho espumante de qualidade rosado é uma mistura natural de flores, aromas florais de acácia e mel e frutos silvestres, groselhas e morangos silvestres.

Os vinhos espumantes de qualidade tintos oferecem um *bouquet* atraente, combinando notas de frutos vermelhos e negros, morangos, amoras, groselhas, cerejas e ameixas, levemente complementadas por taninos macios e aveludados.

Pressão excessiva a 20 °C: no mínimo 3,5 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

5. *Características analíticas e organoléticas – vinho espumante de qualidade aromático*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos são complexos e expressivos, com notas frutadas (citrinos, peras e nectarinas) e florais (flores de laranjeira, de cerejeira e de acácia, e mel, flores de sabugueiro e pétalas de rosa). A cor varia entre o amarelo-vivo, com reflexos esverdeados, o amarelo-dourado e mesmo o cor-de-rosa no caso da casta *traminer-roz*. Os aromas de citrinos e frutos de verão, pêssegos, maçãs e peras verdes combinam com notas de ervas aromáticas e levedura, crosta de pão e fermento. A consistência e as bolhas persistentes conferem a estes vinhos a sua personalidade e caráter distintivo.

O vinho espumante de qualidade aromático da casta *traminer-roz* apresenta fragrância fina de acácia, rosas e flor de sabugueiro, aroma inconfundível, frutado e extremamente suave, com notas delicadas de doce de rosas e jasmim.

O vinho espumante de qualidade aromático da casta *muscat-ottonel* apresenta aromas de flores, favos de mel, flores de cerejeira e laranjeira e peras maduras, sabor fresco e textura cremosa, com notas cítricas (pomelo e laranja). As bolhas são finas e elegantes e o final efervescente acentua as notas florais e frutadas.

O vinho espumante de qualidade aromático da casta *tămâioasa-românească* é muito gaseificado, com aromas agradáveis de levedura, flores de acácia, manjericão e mel. O sabor é complexo e generoso, sugestivo de peras e morangos silvestres, e o final longo.

Pressão excessiva a 20 °C: no mínimo 3,0 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

6. *Características analíticas e organoléticas – vinho frisante*

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos frisantes são extrativos, com muito boa acidez, efervescência fina, bolhas vivas e persistentes, com notas olfativas de flores (flores silvestres, de videira e de acácia) ou notas frutadas (maçãs verdes, peras, pêssegos, melão, cerejas, morangos, framboesas). Os vinhos espumantes rosados/tintos apresentam aromas de bagas silvestres (mirtilos, framboesas e amoras), de ameixas e de cerejas. As bolhas pequenas, aveludadas e persistentes acentuam, pela aparência, o caráter fresco e natural do vinho.

São cremosos e deliciosos, e simultaneamente frescos, com um final marcado por aromas de crosta de pão ou bolo. A cor varia entre o amarelo-dourado e o amarelo-esverdeado no caso dos vinhos produzidos a partir de castas de uvas brancas ou entre o rosa-salmão e o vermelho-púrpura no caso dos vinhos produzidos a partir de castas de uvas tintas. Os vinhos podem ser elaborados a partir de uma única casta ou de diversas castas.

Pressão excessiva a 20 °C: no mínimo 1,0 bar e no máximo 2,5 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 235

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Prática enológica específica

Produção de vinhos brancos a partir de castas de uvas tintas

Diversificação tecnológica: produção de vinhos brancos a partir de uvas tintas, daí resultando o termo «blanc de noirs» (branco de uvas tintas). Trata-se de um método de vinificação branca a partir de uvas tintas que tira partido do potencial das castas tintas para produzir vinhos encorpados, caracterizados por um sabor fino, ligeiramente vegetal e elegante, com notas florais e frutadas. A acidez destes vinhos acentua a sua frescura e o elemento mineral torna-os mais complexos.

Os vinhos brancos tranquilos são produzidos por maceração; os vinhos rosados são produzidos a partir de uvas brancas.

As uvas *pinot-gris* e *traminer-roz*, cuja película apresenta tons arroxeados, cinzento-arroxeados e azul-acinzentados (*pinot-gris*) e cor-de-rosa vivos e acinzentados (*traminer-roz*), permitem obter vinhos tranquilos de aspeto cristalino, com tons de branco-amarelado e amarelo-palha a cor-de-rosa. Dependendo da escolha do vinicultor, podem produzir-se vinhos brancos tranquilos e vinhos rosados.

Os vinhos âmbar tranquilos produzidos a partir de uvas brancas apresentam cores atrativas, que vão do amarelo--alaranjado ao âmbar. Apresentam uma estrutura complexa e um *bouquet* aromático fresco e expressivo, com notas de noz, mel e favos, sendo muito mais ricos em taninos do que os vinhos brancos tranquilos.

A técnica de produção destes vinhos difere do método normalizado para os vinhos brancos tranquilos, na medida em que o mosto de uvas brancas é macerado com as películas de uva. A duração deste processo varia em função da intensidade da cor pretendida pelo vinicultor.

2. Práticas enológicas

Prática enológica específica

Vinho de gelo

As condições edafoclimáticas da região (radiação solar abundante, amplitudes térmicas entre noite e dia, nevoeiros tardios e humidade elevada) conduzem a uma importante acumulação de açúcares nas uvas, senão mesmo ao sobre-amadurecimento, sendo ideais para a produção de vinho de gelo. O vinho é produzido sem aditivos, a partir de uvas sãs - não afetadas por doenças ou podridão nobre - deixadas na vinha para serem atacadas pelo gelo durante vários dias e serem vindimadas no final de novembro/dezembro.

Se as condições climáticas não permitirem que as uvas gelem naturalmente na vinha sem serem afetadas por fungos, estas podem ser vindimadas à mão, colocadas em caixas e mantidas a temperaturas negativas em armazém frigorífico.

As uvas *chardonnay*, *pinot-gris*, *riesling-italian*, *muscat-ottonel*, *tămâioasă-românească* e *traminer-roz* e as uvas tintas *pinot--noir* são conhecidas na área da DOP «Murfatlar» pela elevada acumulação de açúcares e perfil aromático, razão pela qual podem ser utilizadas para produzir vinho de gelo.

Com a desidratação, congelação e descongelação das uvas (de forma natural, na vinha ou, artificialmente, no armazenamento frigorífico), estas perdem água, aumentando a concentração de açúcares. Através da congelação e da descongelação, as uvas adquirem aromas de maçãs, alperces, mangas, citrinos, figos, framboesas e morangos silvestres, tornando-se mais doces, característica que mantêm ao serem pisadas ainda congeladas.

3. Práticas enológicas

Prática enológica específica

A maturação tecnológica das uvas utilizadas na produção de vinhos espumantes de qualidade é conseguida com os níveis elevados de acidez total, fator de frescura e estabilidade exigido para os vinhos espumantes de qualidade, com teor mínimo de açúcares de 160 g/l.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos, as uvas estão maduras ao atingir um teor mínimo de açúcares de 170 g/l.

No caso dos vinhos frisantes, o grau de amadurecimento das uvas é avaliado com base no teor de açúcares, que deve ser de, pelo menos, 153 g/l.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *sauvignon*, *riesling-italian*, *riesling-de-rhin*, *fetească-regală* e *fetească-albă*

15 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *tămâioasă-românească*, *crâmpoșie*, *columna* e *traminer-roz*

15 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *muscat-ottonel*, *pinot-noir*, *syrah* e *burgund-mare*

14 300 quilogramas de uvas por hectare

4. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *chardonnay* e *pinot-gris*

13 600 quilogramas de uvas por hectare

5. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, da casta *cabernet-sauvignon*

12 900 quilogramas de uvas por hectare

6. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, da casta *mamaia*

12 000 quilogramas de uvas por hectare

7. Vinho de gelo

6 000 quilogramas de uvas por hectare

8. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *sauvignon*, *riesling-italian*, *riesling-de-rhin*, *fetească-regală* e *fetească-albă*

105 hectolitros por hectare

9. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *tămâioasă-românească*, *crâmpoșie*, *columna* e *traminer-roz*

105 hectolitros por hectare

10. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *merlot* e *fetească-neagră*

105 hectolitros por hectare

11. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *muscat-ottonel*, *pinot-noir*, *syrah* e *burgund-mare*

100 hectolitros por hectare

12. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, das castas *chardonnay* e *pinot-gris*

95 hectolitros por hectare

13. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, da casta *cabernet-sauvignon*

90 hectolitros por hectare

14. Vinho de uvas com o grau ótimo de amadurecimento, da casta *mamaia*

84 hectolitros por hectare

15. Vinho de gelo

18 hectolitros por hectare

16. Vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes

15 000 quilogramas de uvas por hectare

17. Vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes

105 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção das categorias de vinho com a denominação de origem controlada «Murfatlar» engloba as seguintes localidades do distrito de Constanța:

Denominação de origem controlada «MURFATLAR»:

— Cidade de Murfatlar - localidade de Murfatlar, aldeia de Siminoc;

— Aldeia de Valu lui Traian, localidade do município de Valu lui Traian;

— Município de Poarta Albă - aldeia de Poarta Albă e aldeia de Nazarcea;

— Cidade de Ovidiu - localidade de Ovidiu, aldeia de Poiana;

— Aldeia de Ciocârlia, localidade do município de Ciocârlia;

— Município de Cobadin - aldeia de Viișoara.

— Subdenominação de origem «MEDGIDIA», que pode ou não acompanhar a denominação de origem controlada «MURFATLAR»:

— Cidade de Medgidia - localidades de Medgidia, Remus Opreanu e Valea Dacilor;

— Município de Castelu - aldeia de Castelu e aldeia de Nisipari;

— Aldeia de Cuza Vodă, localidade do município de Cuza Vodă;

— Aldeia de Siliștea, localidade do município de Siliștea;

— Município de Tortoman - aldeia de Tortoman, localidade do município de Tortoman;

— Município de Peștera - aldeia de Peștera e aldeia de Ivrinezu Mic;

— Município de Mircea Vodă - aldeias de Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu e Gherghina;

— Município de Saligny - aldeias de Saligny e Ștefan Cel Mare.

Subdenominação de origem «CERNAVODĂ», que pode ou não acompanhar a denominação de origem controlada «MURFATLAR»:

— Cidade de Cernavodă - município de Cernavodă;

— Município de Seimeni - aldeias de Seimeni e Seimenii Mici;

— Município de Rasova - aldeias de Rasova e Cochirleni;

— Município de Aliman - aldeias de Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Burgund-mare N – *grosser-burgunder*, *blaufränkisch*, *kekfrankos*, *frankovka*, *limberger*

Cabernet-sauvignon N – *petit-vidure* e *burdeos-tinto*

Chardonnay B – *gentil-blanc*, *pinot-blanc* e *chardonnay*

Column B

Crâmpoșie B

Fetească-albă B – *păsărească-albă, poama-fetei, mädchentraube, leanyka* e *leanka*

Fetească-neagră N – *schwarze-mädchentraube, poama-fetei-neagră, păsărească-neagră* e *coada-rândunicii*

Fetească-regală B – *königliche-mädchentraube, königsast, királyleányka, dănășană* e *galbenă-de-ardeal*

Mamaia N

Merlot N – *bigney-rouge* e *plant-medoc*

Muscat-ottonel B – *muscat-ottonel-blanc*

Pinot-gris G – *affumé, grauer-burgunder, grauburgunder, grauer-mönch, pinot-cendré, pinot-grigio* e *ruländer*

Pinot-noir N – *blauer-spätburgunder, blauer-burgunder, burgund-mic, burgunder-roter* e *klävner-morillon-noir*

Pinot-noir N – *spätburgunder* e *pinot-nero*

Riesling-de-rhin B – *weisser-riesling, white-riesling, riesling-renano, rheinriesling*

Riesling-italian B – *olasz-riesling, olaszriesling* e *welschriesling*

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Syrah N – *shiraz* e *petit-syrah*

Traminer-rose Rs – *rosetraminer, savagnin-rose* e *gewürztraminer*

Tămâioasă-românească B – *busuioacă-de-moldova, muscat-blanc-à-petit-grains*

Tămâioasă-românească B – *rumänische-weihrauchtraube, tamianka* e *tămâioasă-albă-de-drăgășani*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica*

Murfatlar situa-se no planalto da Dobruja meridional, ladeando o vale de Carasu (paralelo 44°15′ N). Geograficamente, a área delimitada de Murfatlar situa-se no sudeste da Roménia, entre o rio Danúbio e o mar Negro, no centro do planalto da Dobruja.

Beneficia de elevados níveis de luz solar e de recursos heliotérmicos ricos, tendo a precipitação média mais baixa do país. Os solos, constituídos principalmente por calcários conquícolas, ricos em carbonato de cálcio, contribuem significativamente para a qualidade dos vinhos.

O meio natural, especialmente as condições pedológicas e heliotérmicas, é particularmente propício à viticultura e à produção de vinhos de qualidade. O défice de humidade pode ser compensado por um sistema de irrigação bem organizado.

O substrato geológico é constituído por loesse e sedimentos de loesse que recobrem os calcários mesozoicos e terciários e os arenitos calcários da plataforma da Dobruja meridional, assim como por materiais diluvio-coluviais.

O relevo é tabular, com altitudes absolutas entre 100 m e 130 m, sendo principalmente composto por calcários cretácicos e sarmacianos, assentes numa base pré-câmbrica e cobertos por uma camada de 400 metros de loesse quaternário. A paisagem está fragmentada por vales com declives muito acentuados (entre 15° e 30°) de tipo encosta (margem esquerda do vale assimétrico de Carasu) ou relativamente simétricos de tipo desfiladeiro, afetados por intensos declives que são contidos localmente por socalcos e outras medidas antrópicas contra a erosão destinadas à produção agrícola (especialmente a viticultura).

O clima é continental, com verões tórridos e secos, invernos amenos, primaveras precoces e outonos tardios, que são ideais para o amadurecimento e o sobre-amadurecimento das uvas. O potencial heliotérmico é dos mais elevados da Roménia, com uma radiação solar de 130 kcal/cm², entre 2 220 horas e 2 300 horas de sol e temperaturas positivas de 4 200 °C/ano.

O canal Danúbio-mar Negro, que atravessa os vinhedos de oeste a leste, influencia o subclima ao refletir a luz solar e transmitir a inércia térmica às zonas circundantes. Os declives do canal Danúbio-mar Negro e as diferenças térmicas entre o solo e a massa de água criam fluxos de ar que se sobrepõem aos ventos da Dobruja central. As temperaturas máximas diárias médias anuais aproximam-se de 0 °C no inverno, podendo atingir 28 °C no verão.

Os solos típicos são os molissolos chernozemes de estepe (chernozemes carbonatados e chernozemes típicos) em substratos de loesse, as rendzinas típicas e líticas, os regossolos e os solos erodidos nas encostas que foram altamente degradadas, naturalmente ou por ação antropogénica ou zoogénica.

8.2. *Descrição do produto*

Dependendo da casta e das condições específicas da campanha vitícola e do momento da vindima, os vinhos da denominação de origem protegida «Murfatlar» vão do seco ao doce, o que ilustra a diversidade qualitativa da produção vitícola. Os vinhos com denominação de origem controlada «Murfatlar» podem ser brancos, tintos ou rosados.

Os brancos são límpidos e brilhantes, com cores que variam entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-dourado. São aveludados e apresentam um *bouquet* característico das castas a partir das quais são produzidos.

Os vinhos tintos têm aspeto límpido e brilhante, apresentando cores que variam entre o vermelho-rubi e o púrpura intenso. São encorpados, com o *bouquet* típico das castas a partir das quais são produzidos. Dependendo do teor de açúcares aquando da vindima, os vinhos podem levar as menções tradicionais permitidas pela legislação [*cules la maturitate deplină* (vindima das uvas ao atingirem o grau ótimo de amadurecimento), *cules târziu* (vindima tardia), *cules la înobilarea boabelor* (vindima quando as uvas apresentam podridão nobre)].

A especificidade dos vinhos da DOP «Murfatlar» advém-lhe das características do mosto das uvas com que são elaborados. Estas características estão associadas às castas das uvas, que tiram proveito das muitas horas de sol, dos recursos heliotérmicos, que estão entre os mais elevados do país, e da baixa precipitação. Estes fatores contribuem para um melhor amadurecimento das uvas, o que resulta num mosto rico em açúcares. Esta zona beneficia da influência marítima, particularmente benéfica no outono, quando atua como regulador térmico. O Danúbio também tem influência em Cernavodă, em especial nas vinhas circundantes. Os solos, ricos em carbonato de cálcio, são um fator importante para a qualidade dos vinhos.

Os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos espumantes aromáticos são concentrados no sabor, com estrutura equilibrada e personalidade distinta, caracterizada por aromas de flores de acácia e de mel, e sabor frutado e cítrico.

A influência do clima favorável à vinificação (caracterizado por um contraste pronunciado entre o inverno e o verão, verões muito quentes, outonos longos, precipitação rara e irregular) confere aos vinhos frisantes aromas varietais que habitualmente são frutados, expressivos e com um equilíbrio perfeito entre acidez, álcool e açúcares. Os vinhos apresentam uma efervescência fina, com bolhas vivas e persistentes, que oferecem notas olfativas de flores (flores silvestres, de videira e de acácia) ou notas frutadas (maçãs verdes, peras, pêssegos, melão, cerejas, morangos, framboesas). Os vinhos frisantes rosados/tintos apresentam aromas de bagas silvestres (mirtilos, framboesas e amoras), de ameixas e de cerejas.

As bolhas pequenas, aveludadas e persistentes acentuam, pela aparência, o caráter fresco e natural do vinho.

8.3. *Fatores determinantes*

A combinação entre o clima (fresco e favorável à maturação das uvas), os solos (chernozemes carbonatados e chernozemes típicos, além dos substratos de loesse, que proporcionam um bom equilíbrio de nutrientes), os métodos de cultivo (seleção das castas, densidade da vinha, gestão da folhagem, decisões ligadas à vindima), as práticas enológicas e as competências do vinicultor é garante da frescura e do *bouquet* frutado cheio dos vinhos brancos e rosados, bem como dos taninos suaves e do *bouquet* aveludado cheio dos vinhos tintos.

Os solos secos ricos em calcário (visível em muitos locais), o clima marcadamente continental, com verões muito quentes, outonos longos e precipitação escassa distribuída de forma irregular (chuvas na primavera e final do outono), e, sobretudo, o calor e luz solar abundantes transformam esta região num paraíso para o cultivo de castas nobres para produção de vinhos. Em certos anos, tal permite mesmo o sobre-amadurecimento das uvas, que ganham qualidade ao serem afetadas pela podridão nobre (a variante *nobilis* de *Botrytis cinerea*), concentrando as dádivas da terra, água e sol em gotas âmbar ou rubi, que proporcionam uma fonte de delícias para a humanidade.

As plantações de vinhas situam-se a altitudes entre 50 e 80 metros. O balanço térmico global é de 4 200 °C, sendo que a soma dos níveis de temperatura só no período vegetativo da vinha totaliza 3 500 °C.

A aridez específica da região vitícola de Murfatlar, caracterizada por uma pluviosidade anual de 450 mm, que cai apenas para metade durante o período vegetativo, é acentuada pela frequência dos ventos, quase diários.

As castas brancas cultivadas nos solos típicos da região produzem vinhos conhecidos pela muito boa acidez e aromas de frutos, com frescura cítrica e notas florais típicas. As castas tintas, parcialmente influenciadas pelo solo, produzem vinhos com aromas de frutos vermelhos (framboesas e morangos maduros) e almiscarados intensos, notas de mel e de compotas tradicionais (damascos e marmelos) e taninos leves.

Os solos ricos em calcário, de terra negra de textura média rica em compostos de carbono e um teor de húmus entre 1,8 % e 3 %, produzem vinhos espumantes de qualidade extrativos, de estrutura equilibrada, com personalidade própria, e vinhos espumantes de qualidade aromáticos, caracterizados por aromas florais de acácia e mel, com sabor frutado de citrinos.

A influência do clima na produção vitícola (contraste pronunciado entre o inverno e o verão, verões muito quentes, outonos longos, precipitação rara e irregular) confere aos vinhos frisantes aromas varietais expressivos, com um equilíbrio perfeito entre acidez, álcool e açúcares. A sensação olfativa é frutada (frutos exóticos) e floral (flores de videira e de acácia). Os vinhos frisantes rosados/tintos apresentam aromas de bagas silvestres (mirtilos, framboesas e amoras), de ameixas e de cerejas.

8.4. *Fatores humanos*

O famoso poeta latino Publius Ovidius Naso, que viveu exilado na cidade de Tomis, deixou registos escritos da tradição vinícola em Murfatlar. Durante a Idade Média, as vinhas constituíram uma fonte de riqueza significativa e inestimável para as regiões romenas, ao ponto de os viticultores e vinicultores serem considerados uma categoria superior de agricultores, como se pode perceber dos documentos da época. Tal explica a atenção especial dedicada pelas classes nobres aos vinhedos e à produção de vinho, havendo sanções para os viticultores que não mantinham as vinhas.

A seguir à Primeira Guerra Mundial, o Estado romeno ordenou a reparação, em todo o país, e sobretudo na Dobruja, das estradas que tinham sido destruídas e que ainda apresentavam marcas da violência da guerra. Durante esta intervenção, foi igualmente reparada a estrada romana que liga a cidade de Tomis (atualmente Constanța) a Tropaeum Traiani (em Adamclisi). Devido à nova estrada, os habitantes de Caceamac deslocaram-se dois quilómetros mais para leste, instalando-se de ambos os lados da estrada romana. Durante algum tempo, a aldeia foi também conhecida como Satul dintre Vii («aldeia entre as vinhas»), uma designação que posteriormente evoluiu para Viișoara, refletindo a ocupação original dos habitantes enquanto viticultores.

Em 1907, plantaram-se várias vinhas das castas *chardonnay*, *pinot-gris*, *pinot-noir* e *muscat-ottonel* na região de Murfatlar, para fins experimentais, por iniciativa de Gheorghe Nicoleanu e Vasile Brezeanu, dois produtores de vinho romenos.

Mais tarde, após os institutos de investigação experimental terem selecionado e desenvolvido híbridos com potencial para a produção de vinhos de elevada qualidade, plantaram-se também castas autóctones nos vinhedos, utilizando enxertos de castas romenas como a *fetească-regală* e a *fetească-neagră*. Nesta região, estas castas encontram o terreno ideal para prosperarem, com pouca pluviosidade e dias mais soalheiros que asseguram uma maior concentração de açúcares e de aromas. A criação da Agência de Investigação e Desenvolvimento do Vinho de Murfatlar, em 1927, conduziu a uma expansão considerável das castas *sauvignon*, *muscat-ottonel*, *traminer-rose*, *riesling-italian*, *cabernet-sauvignon* e *merlot*.

Na região da DOP «Murfatlar», as castas são cuidadosamente selecionadas para produzir vinhos de elevada qualidade. Os métodos de cultivo são concebidos para tirar o máximo partido da luz solar através do desbaste, ao passo que a qualidade da vindima é gerida eficazmente através da monitorização dos níveis de açúcares, acidez e aromas. As práticas de vinificação utilizadas e a experiência dos vinicultores, bem como o solo e o clima, permitem obter vinhos de qualidade. Os vinhos resultantes são cheios, frutados e facilmente reconhecíveis, nomeadamente os vinhos brancos com os seus aromas de frutos maduros e de citrinos frescos, os vinhos rosados com o seu tom cor-de-rosa-claro e os vinhos tintos com os seus taninos suaves.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação de origem protegida «Murfatlar» pode ser complementada, se for do interesse dos produtores, com os nomes dos vinhedos correspondentes (nome de uma subunidade geográfica mais pequena do que a área delimitada da DOP):

a) No caso da denominação de origem controlada «Murfatlar», com nomes como BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE e NAZARCEA;

b) No caso da subdenominação de origem «Medgidia», com nomes como VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA e ȚIBRINU;

c) No caso da subdenominação de origem «Cernavodă», com nomes como DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI e VLAHII.

Tal deve-se ao facto de o nome da subunidade geográfica, mais restrita do que a área demarcada da DOP, poder também constar do rótulo do vinho, como menção facultativa, em conformidade com a legislação vitivinícola nacional em vigor.

Hiperligação para o caderno de especificações

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