C/2025/1479

6.3.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1479)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Murfatlar“

PDO-RO-A0030-AM04

Dátum oznámenia: 10. decembra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Zmena, ktorou sa rozširuje vymedzená zemepisná oblasť

Špecifikácia výrobku bola zmenená s cieľom rozšíriť vymedzenú oblasť výroby vín s CHOP Murfatlar na obec Aliman a jej dediny Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile. Obec sa nachádza župe Constanța, ktorá bola zahrnutá do vymedzenej zemepisnej oblasti pre kategórie vína povolené na výrobu s chráneným označením pôvodu.

Obec Aliman, nachádzajúca sa v západnej časti Cobadinskej planiny na juhu Dobrudže, je zemepisnou oblasťou, v ktorej sa z modrých muštových odrôd vyrábajú vína vynikajúcej kvality so širokým spektrom čuchových vlastností, so zaujímavou intenzitou farby, s expresívnym potenciálom a jemnými, zamatovými tanínmi vďaka pôdam bohatým na vápenec typu skeletovej rendziny a černozeme, ktoré pokračujú z oblastí Cernavodă, Rasova alebo Seimeni, čo dodáva vínam pôvab jemnosti a jasnej farby.

Obec Aliman, ktorá zahŕňa dediny Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile, sa nachádza na juhozápade župy Constanța, na 44°15’ severnej zemepisnej šírky a 27°40’ východnej zemepisnej dĺžky a susedí s obcou Rasova (14 km), ktorá sa nachádza na severovýchode vo vymedzenej oblasti CHOP Murfatlar; obcou Ion Corvin na juhu; obcou Adamclisi na východe a riekou Dunaj na západe.

Pôdne a klimatické podmienky spolu s brízou od Dunaja, piesočnatou pôdou, slnečným svitom (približne 2 000 až 2 100 hodín) a svetelnou energiou, ktorá je hlavným zdrojom pre syntézu organických látok, vedú k vysokej koncentrácii cukrov v hrozne, a teda aj v mušte, čím sa získavajú plné, svieže vína s okrúhlymi zamatovými botanickými tónmi a kvetinovou (divo rastúce kvety) alebo ovocnou (zrelé lesné ovocie, citrusy) arómou.

Mení sa kapitola III špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

„Murfatlar“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín):**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – biele/ružové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tiché vína „Murfatlar“ sú telnaté a krémové; vína získané z aromatických a poloaromatických bielych odrôd majú výrazné odrodové vlastnosti, zatiaľ čo červené vína obsahujú zamatové taníny, ktoré zmierňujú drsnosť a trpkosť charakteristickú pre tieto odrody. Sú to príjemné vína s množstvom zrelého ovocia (žltého alebo červeného), husté a mäsité, odvážne expresívne, s dobre integrovanou kyslosťou a glycerolovým alkoholovým objemom, prinášajúcim do vína mierne sladké pocity. Tiché biele vína majú žltozelenú až zlatožltú farbu a arómu exotického ovocia a citrusových plodov s kvetinovými tónmi kvetov viniča, pokoseného sena, jazmínu a agátu. Chuť vín je svieža, ovocná, zamatová a aróma niektorých odrôd sa pri dozrievaní mení na komplexný buket. Tiché ružové vína majú bledoružovú farbu (tlmenú alebo intenzívnu), arómy exotického ovocia a citrusových plodov, sviežu, občerstvujúcu a vyváženú chuť s ovocnou dochuťou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

2. *Analytické a organoleptické vlastnosti – červené vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tiché červené vína sú zamatové, komplexné, s farbami prechádzajúcimi od rubínovočervenej po jasne červenú. Identifikovateľné sú arómy zrelého červeného ovocia, sliviek, čierneho lesného ovocia, s plnou, bohatou chuťou, s dobre integrovanou kyslosťou a tanínmi. Pri dozrievaní vína získavajú aromatické odtiene korenín a čokolády.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

3. *Analytické a organoleptické vlastnosti – ľadové víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele ľadové víno je číre, s krištáľovým zlatožltým leskom, s charakteristickou sviežou arómou prezretého ovocia so šťavnatou bielou dužinou, s krémovou chuťou pomarančov, marhúľ, kandizovaného exotického ovocia a ananásu. Ružové ľadové víno je číre, so svetloružovým krištáľovým leskom, s charakteristickou sviežou vôňou lesných jahôd a prezretých černíc, s krémovou chuťou. Červené ľadové víno je číre, s krištáľovým fialkastočerveným leskom, s charakteristickou vôňou zrelého lesného bobuľového ovocia, s plnou krémovou chuťou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 350

4. *Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné šumivé vína sa vyznačujú eleganciou, sviežosťou a ovocnosťou, s arómami kvasiaceho pekárskeho droždia a chlebovej kôrky v prípade vín, ktoré sa ponechali deväť mesiacov na kaloch, alebo až tónmi sladkého pečiva a briošky v prípade vín, ktoré sa ponechali na kaloch viac ako deväť mesiacov, zosilnenými jemnými a pretrvávajúcimi bublinkami. Biele vína sú slamovožlté, zelenkasto žlté, ružové majú bledoružové alebo lososovoružové tóny a červené vína majú až rubínové farby. Chuť je ovocná, zamatová, okrúhla, doplnená sladkými tónmi zrelého ovocia so špecifickou chuťou. Má harmonickú štruktúru s dlhou koncovkou a ponúka dokonalú rovnováhu medzi sviežosťou a zrelosťou.

Akostné biele šumivé vína majú buket citrusov a sviežeho letného ovocia: broskýň, jabĺk a zelených hrušiek dozretých pri miernom slnečnom svite nad viničom.

Vôňa ružového akostného šumivého vína je prirodzenou zmesou kvetov, kvetinových aróm akácie a medu a lesných plodov, ríbezlí a lesných jahôd.

Červené akostné šumivé vína ponúkajú príťažlivý buket spájajúci tóny červeného a čierneho ovocia, jahôd, černíc, ríbezlí, čerešní a sliviek, príjemne doplnené jemnými zamatovými tanínmi.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3,5 baru

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné aromatické šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Aromatické akostné šumivé vína sú komplexné a výrazné, s ovocnými tónmi (citrusy, hrušky a nektárinky) a kvetinovými tónmi (pomarančový kvet, čerešňový kvet, kvety akácie a med, bazový kvet a lupienky ruží). Ich farba sa pohybuje od jasne žltej so zelenkastými odtieňmi, po zlatožltú a dokonca ružovú v prípade odrody Traminer roz. Arómy citrusov a letného ovocia, broskýň, jabĺk a zelených hrušiek sa spájajú s tónmi jemných bylín a autolyzovaných kvasníc, chlebovej kôrky a kvásku. Konzistencia a pretrvávajúce bublinky dodávajú týmto vínam osobitosť a odlišnosť.

Akostné aromatické šumivé víno z muštovej odrody Traminer roz má jemnú vôňu akácie, ruže a bazy a nezameniteľnú, ovocnú a mimoriadne jemnú chuť, s jemnými tónmi ružového džemu a jazmínu.

Akostné aromatické šumivé víno Muscat Ottonel má arómy kvetov, plástu, čerešňového kvetu, pomarančového kvetu a zrelej hrušky, so sviežou chuťou a krémovou textúrou citrusových tónov (pomelo a pomaranč). Víno má jemné a elegantné bublinky a šumivá koncovka zvýrazňuje kvetinové a ovocné tóny.

Akostné aromatické šumivé víno Tămâioasa Românească má intenzívne šumenie s príjemnými arómami kvasníc, kvetov akácie, bazalky a medu. Má komplexnú a bohatú chuť pripomínajúcu hrušky a lesné jahody s dlhou koncovkou.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3,0 baru

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

6. *Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Perlivé vína sú extraktívne, s veľmi dobrou kyslosťou, jemným perlením, živými a pretrvávajúcimi bublinkami s vonnými kvetinovými tónmi (lúčne kvety, viničové kvety, akácia) alebo ovocnými tónmi (zelené jablká, hrušky, broskyne, melón, čerešne, jahody, maliny). Ružové/červené šumivé vína majú arómy lesného ovocia (čučoriedky, maliny, černice), sliviek a čerešní. Vzhľad malých, zamatových a pretrvávajúcich bubliniek umocňuje svieži, prirodzený charakter vína.

Chuť je krémová a lahodná, no zároveň svieža. Koncovka pripomína tóny chrumkavej chlebovej kôrky alebo sladkého pečiva. Vína vyrobené z bieleho hrozna môžu mať zlatožltú alebo zelenkasto žltú farbu a vína vyrobené z modrých odrôd viniča môžu mať lososovo ružovú alebo purpurovo červenú farbu. Vína môžu byť vyrobené z jednej odrody alebo z niekoľkých odrôd.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 1,0 bar a maximálne 2,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 235

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

Výroba bielych vín z modrých odrôd viniča

Technologická diverzifikácia: získavanie bielych vín z modrého hrozna, tzv. blanc de noirs. Ide o technológiu bielej vinifikácie modrého hrozna s využitím potenciálu modrých muštových odrôd, ktorej výsledkom sú plné vína, charakteristické jemnou, mierne rastlinnou, elegantnou arómou s kvetinovými a ovocnými tónmi. Kyslosť týchto vín zintenzívňuje ich sviežosť a vďaka minerálnemu tónu sú komplexnejšie.

Tiché biele vína vyrábané maceráciou – ružové vína vyrábané z bielych odrôd.

Z hrozna odrôd Pinot Gris a Traminer Roz, so šupkami v odtieňoch fialkastej, fialkastosivej a sivomodrej (Pinot Gris), perleťovoružovej a sivoružovej (Traminer Roz), sa vyrábajú tiché vína s krištáľovým vzhľadom, v odtieňoch žltkastobielej, slamovej až ružovej. V závislosti od vinárovej voľby je možné vyprodukovať tiché biele vína aj ružové vína.

Tiché ambrové víno z bieleho hrozna s atraktívnymi farbami prechádzajúcimi od žltooranžovej po jantárovú. Ponúka komplexnú štruktúru, svieži a expresívny aromatický buket, náznaky vlašského orecha, medu, včelieho plástu a je oveľa bohatšie na taníny než tiché biele vína.

Technológia výroby týchto vín sa od zvyčajnej technológie výroby tichých bielych vín líši v tom, že biely hroznový muštu sa maceruje na šupkách. Čas macerácie závisí od intenzity farby vína, ktorú chce vinár dosiahnuť.

2. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

Ľadové víno

Pôdno-klimatické podmienky v danej oblasti (dostatočné množstvo slnečného žiarenia, rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami, neskoré hmly a vysoká vlhkosť) vedú k značnému hromadeniu cukru v hrozne, dokonca k prezrievaniu, a sú optimálne na výrobu ľadového vína. Víno sa vyrába bez aditív zo zdravého hrozna nepostihnutého žiadnou chorobou ani ušľachtilou hnilobou, ktoré sa necháva na viniči mrznúť niekoľko dní a zbiera sa koncom novembra alebo v decembri.

Ak klimatické podmienky neumožňujú prírodné mrznutie hrozna na viniči bez toho, aby bolo hrozno postihnuté plesňou, môže sa ručne pooberať a uložiť do prepraviek a uskladniť v chladiarenskom zariadení pri teplotách nižších nula stupňov Celsius.

Odrody Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Traminer Roz a modrá odroda Pinot Noir sú uznávané v rámci CHOP Murfatlar pre ich vysoký obsah cukru a aromatický profil, vďaka čomu sa môžu využívať na výrobu ľadového vína.

Dehydratáciou, mrazením a rozmrazovaním (prírodne na viniči alebo umelo v chladiarenskom zariadení) sa stráca voda a zvyšuje koncentrácia cukrov. Mrazením a rozmrazovaním hrozno získava arómu jabĺk, marhúľ, manga, citrusových plodov, fíg, malín a lesných jahôd a hromadí sa v ňom viac sladkosti, ktorá sa uchováva, ak sa hrozno lisuje v zmrazenom stave.

3. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

Technologická zrelosť hrozna používaného na výrobu akostných šumivých vín sa dosahuje pri vysokých úrovniach celkovej kyslosti, čo je faktor čerstvosti a stability požadovaný pre akostné šumivé vína, a pri minimálnom obsahu cukru 160 g/l.

Pri akostných aromatických šumivých vínach sa zrelosť hrozna dosahuje pri minimálnom obsahu cukru 170 g/l.

Pri perlivých vínach sa zrelosť hrozna posudzuje na základe obsahu cukru, ktorý musí byť najmenej 153 g/l.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. pri plnej zrelosti úrody – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 kilogramov hrozna na hektár

2. pri plnej zrelosti úrody – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 kilogramov hrozna na hektár

3. pri plnej zrelosti úrody – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 kilogramov hrozna na hektár

4. pri plnej zrelosti úrody – Chardonnay, Pinot gris

13 600 kilogramov hrozna na hektár

5. pri plnej zrelosti úrody – Cabernet Sauvignon

12 900 kilogramov hrozna na hektár

6. pri plnej zrelosti úrody – Mamaia

12 000 kilogramov hrozna na hektár

7. ľadové víno

6 000 kilogramov hrozna na hektár

8. pri plnej zrelosti úrody – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 hektolitrov na hektár

9. pri plnej zrelosti úrody – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 hektolitrov na hektár

10. pri plnej zrelosti úrody – Merlot, Fetească neagră

105 hektolitrov na hektár

11. pri plnej zrelosti úrody – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 hektolitrov na hektár

12. pri plnej zrelosti úrody – Chardonnay, Pinot gris

95 hektolitrov na hektár

13. pri plnej zrelosti úrody – Cabernet Sauvignon

90 hektolitrov na hektár

14. pri plnej zrelosti úrody – Mamaia

84 hektolitrov na hektár

15. ľadové víno

18 hektolitrov na hektár

16. akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína, perlivé vína

15 000 kilogramov hrozna na hektár

17. akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína, perlivé vína

105 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť vymedzená na výrobu kategórií vín s chráneným označením pôvodu „Murfatlar“ zahŕňa tieto obce nachádzajúce sa v župe Constanța:

Chránené označenie pôvodu MURFATLAR:

— mesto Murfatlar – lokalita mesta Murfatlar, dedina Siminoc,

— dedina Valu lui Traian, lokalita obce Valu lui Traian,

— obec Poarta Albă – dedina Poarta Alba, dedina Nazarcea,

— mesto Ovidiu – lokalita mesta Ovidiu, dedina Poiana,

— dedina Ciocârlia, lokalita obce Ciocârlia,

— obec Cobadin – dedina Viișoara.

— Vedľajšie označenie pôvodu MEDGIDIA, ktoré môže, ale nemusí, byť priložené k chránenému označeniu pôvodu MURFATLAR:

— mesto Medgidia – lokality mesta Medgidia, Remus Opreanu a Valea Dacilor,

— obec Castelu – dedina Castelu, dedina Nisipari,

— dedina Cuza Vodă, lokalita obce Cuza Vodă,

— dedina Siliștea, lokalita obce Siliștea,

— dedina Tortoman, lokalita obce Tortoman,– obec Tortoman

— obec Peștera – dedina Peștera, dedina Ivrinezu Mic,

— obec Mircea Vodă– dediny Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, a Gherghina,

— obec Saligny – dediny Saligny a Ștefan Cel Mare.

Vedľajšie označenie pôvodu CERNAVODĂ, ktoré môže, ale nemusí, byť priložené k chránenému označeniu pôvodu MURFATLAR:

— mesto Cernavodă – obec Cernavodă,

— obec Seimeni – dediny Seimeni a Seimenii Mici,

— obec Rasova – dediny Rasova a Cochirleni,

— obec Aliman – dediny Aliman, Dunăreni, dedina Vlahii a Floriile.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Column B

Crâmpoșie B

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

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

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

Mamaia N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

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

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti*

Oblasť Murfatlar sa nachádza na planine Južná Dobrudža na oboch stranách údolia Carasu a rovnobežky na 44°15’ severnej šírky. Zemepisne sa vymedzená oblasť Murfatlar nachádza v juhovýchodnom Rumunsku medzi riekou Dunaj a Čiernym morom, v strede planiny Dobrudža.

Oblasť sa vyznačuje vysokou úrovňou slnečného svitu a bohatými heliotermálnymi zdrojmi, zatiaľ čo priemerné množstvo zrážok je najnižšie v krajine. Pôda, pozostávajúca najmä z lastúrnatého vápenca bohatého na uhličitan vápenatý, významne prispieva ku kvalite vín.

Prírodné prostredie, najmä pedologické a heliotermálne podmienky, sú extrémne priaznivé pre vinohradníctvo a pre výrobu kvalitných vín. Deficit vlhkosti možno riadiť dobre navrhnutým systémom zavlažovania.

Geologické podložie sa skladá zo spraše a sprašového sedimentu, ktoré prekrývajú druhohorné a treťohorné vápence a vápencové pieskovce planiny Južná Dobrudža, a z diluviálno-koluviálnych materiálov.

Reliéf má plochú štruktúru s absolútnymi hodnotami nadmorskej výšky 100 – 130 m n. m. a skladá sa najmä z kriedových a sarmatských vápencov ležiacich na prekambrickom základe a pokrytých vrstvou štvrtohornej spraše s hrúbkou 400 metrov. Reliéf rozdeľujú údolia s veľmi strmými svahmi (15° – 30°) typu kvesta (ľavý svah asymetrického údolia Carasu) alebo relatívne symetrické svahy kaňonového typu. Údolia postihli intenzívne svahové procesy, ktoré sa lokálne zastavujú terasovaním a ďalšími antropickými opatreniami proti erózii s cieľom rozvoja poľnohospodárstva (najmä vinohradníctva).

Podnebie je kontinentálne, s horúcimi a suchými letami, miernymi zimami, skorými jarami a neskorými jeseňami, ktoré sú ideálne pre dozrievanie a prezrievanie hrozna. Heliotermálny potenciál patrí k najvyšším v Rumunsku a predstavuje slnečné žiarenie 130 kcal/cm^2, 2 220 – 2 300 hodín slnečného svitu a kladné teploty 4 200 °C/rok.

Prieplav Dunaj – Čierne more, ktorý prechádza vinohradom zo západu na východ, ovplyvňuje lokálne podnebie tým, že odráža slnečné svetlo a prenáša tepelnú zotrvačnosť do okolitých oblastí. Svahy prieplavu Dunaj – Čierne more a teplotné rozdiely medzi pôdou a vodnou masou vytvárajú vzdušné prúdy, ktoré sa prekrývajú s vetrami zo strednej Dobrudže. Priemerné denné maximálne teploty v priebehu roka sú približne 0 °C v zime a 28 °C v lete.

Typickými pôdami sú molisoly stepnej černozeme (uhličitanová černozem, typická černozem) na sprašových substrátoch, typické a litické rendziny, regosoly a erodizoly na svahoch, ktoré sú značne degradované buď prírodne alebo činnosťou ľudí alebo zvierat.

8.2. *Údaje o výrobku*

V závislosti od odrody a konkrétnych podmienok vinárskeho roku a času zberu hrozna možno v rámci chráneného označenia pôvodu Murfatlar vyrobiť rôznorodé vína, od suchých po sladké, čo svedčí o kvalitatívnej rozmanitosti výroby vína. Vína s chráneným označením pôvodu Murfatlar môžu byť biele, červené alebo ružové.

Biele vína majú číry, žiarivý vzhľad a zelenkastožltú až zlatožltú farbu. Majú zamatovú chuť a buket typický pre odrody, z ktorých sú vyrábané.

Červené vína majú číry, žiarivý vzhľad a rubínovočervenú až intenzívne fialovú farbu. Majú plnú chuť a buket typický pre odrody, z ktorých sú vyrábané. V závislosti od obsahu cukru v čase zberu hrozna môžu vína používať tradičné pojmy povolené právnymi predpismi [*cules la maturitate deplină* (zbierané po dosiahnutí plnej zrelosti), *cules târziu* (neskorý zber), *cules la înobilarea boabelor* (zbierané po pôsobení ušľachtilej hniloby)].

Osobitosť vína s CHOP Murfatlar vychádza z vlastností hroznového muštu, z ktorého sa vyrába. Tieto vlastnosti súvisia s odrodami viniča, ktorým prospievajú dlhé obdobia slnečného svitu, jedny z najvýdatnejších heliotermálnych zdrojov v krajine a nízke množstvo zrážok. Tieto faktory prispievajú k lepšiemu dozrievaniu hrozna, čoho výsledkom je mušt bohatý na cukor. V tejto oblasti je citeľný vplyv mora. More je osobitne prínosné na jeseň, keď funguje ako regulátor tepla. V oblasti Cernavodă má vplyv aj rieka Dunaj, predovšetkým na susediace vinice. Pôda, ktorá je bohatá na uhličitan vápenatý, je dôležitým faktorom pre kvalitu vín.

Akostné šumivé vína a aromatické šumivé vína majú koncentrovanú chuť, s vyváženou štruktúrou a výraznou osobnosťou, ktorá sa vyznačuje arómami kvetov akácie a medu a ovocnou, citrusovou chuťou.

Vplyv enoklímy (charakterizovanej výrazným kontrastom medzi zimou a letom, veľmi horúcimi letami, dlhými jeseňami, zriedkavými a nerovnomernými zrážkami) dodáva odrodové arómy veľmi výrazným perlivým vínam, ktoré sú zvyčajne ovocné, majú dokonale vyváženú kyslosť, obsah alkoholu a cukru. Vína sa vyznačujú jemným perlením s rýchlo sa pohybujúcimi a pretrvávajúcimi bublinkami, ktoré ponúkajú kvetinové (lúčne kvety, kvety viniča, akácia) alebo ovocné (zelené jablká, hrušky, broskyne, melón, čerešne, jahody, maliny) vonné tóny. Ružové/červené perlivé vína majú arómy lesného ovocia (čučoriedky, maliny, černice), sliviek a čerešní.

Vzhľad malých, zamatových a pretrvávajúcich bubliniek umocňuje svieži, prirodzený charakter vína.

8.3. *Rozhodujúce faktory*

Kombinácia podnebia (svieže a napomáhajúce zreniu hrozna), pôdy (uhličitanová černozem a typická černozem na sprašových substrátoch zabezpečujúca dobrú vyváženosť živín), metód pestovania (výber odrôd, hustota výsadby, odlisťovanie, určenie začiatku zberu), enologických postupov a zručností vinára zabezpečuje: čerstvosť a plnú, ovocnú arómu bielych a ružových vín a jemné taníny a plný, zamatový buket červených vín.

Suché pôdy bohaté na vápenec, ktorý je viditeľný na mnohých miestach, výrazne kontinentálne podnebie s veľmi horúcimi letami, dlhými jeseňami, zriedkavými, nerovnomerne rozloženými zrážkami (prší na jar a počas neskorej jesene), a najmä so slnkom vyžarujúcim množstvo tepla a svetla, robia z tohto územia raj na pestovanie ušľachtilých odrôd viniča na výrobu vína. V niektorých rokoch to dokonca umožňuje, aby hrozno prezrelo a bolo vylepšené ušľachtilou hnilobou (*nobilis* druhu *Botrytis cinerea*), čím sa dary zeme, vody a slnka sústreďujú do kvapky jantáru alebo rubínu, ktoré sú zdrojom potešenia pre ľudstvo.

Nadmorská výška viníc sa pohybuje od 50 do 80 metrov. Celková tepelná bilancia je 4 200 °C – súčet teplotných úrovní, ktoré len v sezóne pestovania viniča dosahujú 3 500 °C.

Špecifická suchosť vinohradníckeho regiónu Murfatlar, ktorá sa vyznačuje ročným úhrnom zrážok 450 mm, z ktorých len polovica spadne počas vegetačného obdobia, je zvýraznená častým, takmer každodenným vetrom.

Biele odrody pestované na pôde typickej pre danú oblasť produkujú vína vyznačujúce sa veľmi dobrou kyslosťou a arómou ovocia s typickou citrusovou sviežosťou a kvetinovými tónmi. Z modrých odrôd, čiastočne ovplyvnených pôdou, sa vyrábajú vína s arómou červeného ovocia (maliny a zrelé jahody) a intenzívnou arómou pižma s tónmi medu a tradičného džemu (marhule a duly), s ľahkými tanínmi.

Pôdy bohaté na vápenec, so stredne zrnitou černozemou bohatou na uhlíkaté zlúčeniny a percentuálnym podielom humusu od 1,8 do 3 % produkujú extraktívne akostné šumivé vína, ktoré majú vyváženú štruktúru s vlastnou osobnosťou, a akostné aromatické šumivé vína charakteristické kvetinovými arómami akácie a medu, s ovocnou citrusovou chuťou.

Vplyv podnebia na výrobu vína (výrazný kontrast medzi zimou a letom, veľmi horúce letá, dlhé jesene, zriedkavé a nerovnomerné zrážky) dodáva odrodové arómy veľmi výrazným perlivým vínam, ktoré majú dokonale vyváženú kyslosť, obsah alkoholu a cukru. Vo vôni je cítiť ovocie (exotické ovocie) a kvety (kvety viniča a akácie). Ružové/červené perlivé vína majú arómy lesného ovocia (čučoriedky, maliny, černice), sliviek a čerešní.

8.4. *Pôsobiace ľudské faktory*

Slávny rímsky básnik Publius Ovidius Naso, ktorý žil v exile v meste Tomis (dnes Konstanca) zanechal písomné dokumenty o tradícii výroby vína Murfatlar. V stredoveku boli vinohrady významným a neoceniteľným zdrojom bohatstva pre rumunské krajiny a, ako opisujú dokumenty z tých čias, vinohradníci a pivniční majstri sa považovali za nadradenú kategóriu roľníkov. To vysvetľuje osobitnú pozornosť, ktorú šľachtické dvory venovali viniču a príprave vína, pričom pokutovali vinohradníkov, ktorí nechali vinohrady neopracované.

Po prvej svetovej vojne rumunský štát nariadil renováciu ciest v celej krajine, a to predovšetkým v oblasti Dobrudže, ktorá bola zničená a stále niesla krvavé jazvy vojnového násilia. Počas tejto renovácie bola obnovená aj rímska cesta vedúca z mesta Tomis (dnes Konstanca) do Tropaeum Traiani (v obci Adamclisi). Pre novú cestu sa obyvatelia dediny Caceamac presťahovali o dva kilometre ďalej na východ a usadili sa na niektorej zo strán rímskej cesty. Istý čas bola obec známa aj pod názvom Satul dintre Vii (dedina medzi vinicami), z ktorého sa neskôr vyvinul názov Viișoara odzrkadľujúci pôvodné povolanie obyvateľov dediny – vinohradníctvo.

V roku 1907 boli na experimentálne účely zasadené v regióne Murfatlar viaceré odrody viniča, ako napríklad Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir a Muscat Ottonel, a to na základe iniciatívy dvoch rumunských vinárov, ktorými boli Gheorghe Nicoleanu a Vasile Brezeanu.

Okrem toho, keď experimentálne výskumné inštitúcie vybrali a vyvinuli zo štepov rumunských odrôd, ako napríklad Fetească regală a Fetească neagră, hybridy s potenciálom vysokej kvality, boli neskôr pôvodné odrody vysadené vo vinohradoch. Tieto odrody našli v tomto regióne optimálne územie, na ktorom sa im darilo, s menším množstvom zrážok a slnečnejšími dňami, čo zabezpečilo väčšie hromadenie cukru a arómy. Založenie stanice na výskum a vývoj vína Murfatlar v roku 1927 viedlo k značnej expanzii odrôd: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon a Merlot.

V oblasti s CHOP Murfatlar sa pozorne vyberajú odrody na výrobu kvalitných vín. Metódy pestovania sú navrhnuté tak, aby sa maximálne využilo slnečné žiarenie prostredníctvom prerieďovania strapcov, zatiaľ čo kvalita úrody sa efektívne riadi monitorovaním úrovní cukru, kyslosti a arómy. Používané vinárske výrobné postupy a zručnosť vinára spolu s pôdou a podnebím umožňujú vyrábať kvalitné vína. Výsledkom sú plné, ovocné a ľahko rozpoznateľné vína, najmä biele vína s arómami zrelého ovocia a čerstvých citrusových plodov, ružové vína s bledoružovou farbou a červené vína so svojimi jemnými tanínmi.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Podľa záujmov výrobcov sa chránené označenie pôvodu Murfatlar môže doplniť jedným z týchto názvov vinohradov (to je názov nižšej zemepisnej jednotky, ktorá je menšia ako územie, ktorým sa vymedzuje CHOP):

a) pre kontrolované označenie pôvodu Murfatlar: názvy ako BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

b) pre vedľajšie označenie pôvodu Medgidia: názvy ako VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

c) pre vedľajšie označenie pôvodu Cernavodă: názvy ako DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA A SEIMENI.

Názov nižšej zemepisnej jednotky, ktorá je užšia ako vymedzená oblasť CHOP, sa totiž môže v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi v oblasti vinárstva a vinohradníctva použiť aj ako nepovinné označenie na etikete vína.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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