C/2025/1479

6.3.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1479)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Murfatlar“

PDO-RO-A0030-AM04

Datum obvestila: 10. december 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Sprememba za razširitev razmejenega geografskega območja

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena, pri čemer je bilo razmejeno območje za proizvodnjo vin z ZOP „Murfatlar“ razširjeno na občino Aliman ter pripadajoče vasi Aliman, Dunăreni, Vlahii in Floriile v okrožju Konstanca, ki je bilo vključeno v razmejeno geografsko območje za kategorije vina, odobrene za proizvodnjo z zaščiteno označbo porekla.

Občina Aliman, ki leži na zahodnem delu planote Cobadin na jugu Dobrudže, je geografsko območje, na katerem se iz rdečih sort vinske trte proizvajajo vina višje kakovosti s širokim spektrom značilnosti vonjav, zanimivo intenzivnostjo barve, izraznim potencialom in blagimi žametnimi tanini zaradi z apnencem bogate skeletne rendzine in črnozjoma, ki se nadaljujeta z območij Cernavodă, Rasova ali Seimeni, kar daje vinom prefinjenost in svetlo barvo.

Občina Aliman, ki obsega vasi Aliman, Dunăreni, Vlahii in Floriile, se nahaja na jugozahodu okrožja Konstanca na 44°15’ severne zemljepisne širine in 27°40’ vzhodne zemljepisne dolžine, nanjo pa mejijo občina Rasova (14 km), ki se nahaja na razmejenem območju ZOP „Murfatlar“, na severovzhodu, občina Ion Corvin na jugu, občina Adamclisi na vzhodu in reka Donava na zahodu.

Zaradi prepleta talnih in podnebnih razmer ter vetra z Donave, peščenih tal, osončenosti (približno 2 000 do 2 100 ur) in svetlobne energije, ki je glavni vir za sintezo organskih snovi, ima grozdje, posledično pa tudi mošt visoko koncentracijo sladkorjev, zaradi česar se proizvajajo polna, sveža vina z okroglimi, žametnimi botaničnimi notami in cvetličnimi (divje cvetlice) ali sadnimi (zreli gozdni sadeži, agrumi) aromami.

Spremenjena sta bila poglavje III specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Murfatlar

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Analitske in organoleptične lastnosti – bela vina/vina rosé*

KRATEK OPIS

Mirna vina Murfatlar so polnega telesa in gostljata; vina, pridelana iz aromatičnih in polaromatičnih belih sort, imajo poudarjene lastnosti sorte, rdeča vina pa vsebujejo žametne tanine, ki ublažijo trpkost, značilno za sorte. Vina vsebujejo veliko zrelega sadja (rumenega sadja ali rdečega jagodičja), so drzno izrazita z lepo povezanimi kislinami in deležem glicerola, kar daje vinu rahlo sladek okus. Mirna bela vina so rumeno zelenkaste do zlato rumene barve ter imajo arome eksotičnega sadja in agrumov s cvetličnimi notami cvetov vinske trte, pokošenega sena, jasmina in akacije. Okus vin je svež, saden in žameten, z zorenjem pa se arome pri nekaterih sortah razvijejo v kompleksno cvetico. Mirna vina rosé so bledo ali intenzivno rožnate barve, z vonjem po eksotičnem sadju in agrumih, svežim, poživljajočim in uravnoteženim okusom ter sadnim pookusom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) 15,00

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 350

2. *Analitske in organoleptične lastnosti – rdeča vina*

KRATEK OPIS

Mirna rdeča vina so žametna in kompleksna, njihova barva pa sega od rubinasto rdeče do živo rdeče. Prepoznati je mogoče vonj po zrelem rdečem jagodičju, suhih slivah, črnih gozdnih sadežih; vina imajo poln in bogat okus z lepo povezanostjo kislin in taninov. Vina med zorenjem pridobijo začimbne in čokoladne vonjave.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) 15,00

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 200

3. *Analitske in organoleptične lastnosti – ledeno vino*

KRATEK OPIS

Belo ledeno vino je bistro s kristalnim, zlato rumenim sijajem, zanj pa so značilni sveža aroma, vonj po prezrelih in sočnih belomesnatih sadežih ter gostljat okus po pomarančah, marelicah, kandiranem eksotičnem sadju in ananasu. Ledeno vino rosé je bistro s kristalnim, svetlo rožnatim sijajem, zanj pa sta značilna svež vonj po divjih jagodah in prezrelih robidah ter gostljat okus. Rdeče ledeno vino je bistro s kristalnim, vijoličasto rdečim sijajem, zanj pa sta značilna vonj po zrelih gozdnih sadežih in poln gostljat okus.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) 15,00

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 350

4. *Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Kakovostna peneča vina se odlikujejo po eleganci, svežini in sadnosti, pri čemer imajo tista, ki so se devet mesecev zorela na drožeh, vrelne arome po pekovskem kvasu in kruhovi skorji, tista, ki so se na drožeh zorela dlje časa, tj. več kot devet mesecev, pa imajo arome, ki spominjajo na sladko pecivo ali brioše in so zaradi drobnih obstojnih mehurčkov še izrazitejše. Bela vina so slamnato in zelenkasto rumena, vina rosé so bledo ali lososno rožnatih odtenkov, barve rdečih vin pa segajo vse do rubinasto rdeče. Okus je saden, žameten in zaokrožen, dopolnjujejo pa ga sladke note zrelega sadja s posebnim okusom. Imajo skladno strukturo z dolgim pookusom ter izražajo popolno ravnotežje med svežino in zrelostjo.

Kakovostna bela peneča vina imajo cvetico po agrumih in svežem poletnem sadju: breskve, jabolka in zelene hruške, ki zorijo z blagim soncem na trti.

Vonj kakovostnega penečega vina rosé je naravna mešanica vonja cvetov, cvetličnega vonja po akaciji in medu ter gozdnih sadežev, ribeza in divjih jagod.

Rdeča kakovostna peneča vina kažejo prijetno cvetico, v kateri se prepletajo note rdečega in črnega jagodičja, jagod, robid, ribeza, češenj in suhih sliv, nežno dopolnjene z mehkimi, žametnimi tanini.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) 15,00

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 10,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 185

5. *Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostno aromatično peneče vino*

KRATEK OPIS

Kakovostna aromatična peneča vina so kompleksna in izrazita, s sadnimi notami (po agrumih, hruški in nektarini) in cvetličnimi notami (po cvetu pomarančevca in češnje, cvetovih akacije, medu, bezgovem cvetu in vrtničnih listih). Njihova barva sega od svetlo rumene z zelenkastimi odtenki do zlato rumene in celo rožnate v primeru grozdja sorte traminer roz. Arome agrumov ter poletnega sadja, breskev, jabolk in zelenih hrušk se prepletajo z notami nežnih zelišč in avtoliziranih kvasovk ter kruhove skorje in kvasa. Skladnost in obstojni mehurčki dajejo tem vinom njihov značaj in razpoznavnost.

Kakovostno aromatično peneče vino iz grozdja sorte traminer roz ima nežen vonj po akaciji, vrtnici in bezgovem cvetu, njegov značilni okus pa je saden in izrazito mehak, z nežnimi notami vrtnične marmelade in jasmina.

Kakovostno aromatično peneče vino iz grozdja sorte muscat ottonel ima vonj po cvetju, satju, češnjevem cvetu, cvetu pomarančevca in zrelih hruškah ter je svežega okusa z gostljato teksturo citrusnih not (pomelo in pomaranče). Vino ima drobne in elegantne mehurčke, živahen pookus pa poudarja cvetlične in sadne note.

Kakovostno aromatično peneče vino iz grozdja sorte tămâioasa românească ima izrazito peno s prijetnim vonjem po kvasu, cvetovih akacije, baziliki in medu. Ima kompleksen in bogat okus, ki spominja na hruške in divje jagode, ter dolg pookus.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3,0 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) 15,00

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 6,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 185

6. *Analitske in organoleptične lastnosti – biser vino*

KRATEK OPIS

Biser vina so ekstraktna in imajo zelo dobre ravni kislin, fino penjenje z živahnimi in obstojnimi mehurčki ter izražajo note cvetličnih vonjav (travniške cvetlice, cvetje vinske trte, akacija) ali sadne note (zelena jabolka, hruške, breskve, melone, češnje, jagode, maline). Rosé oziroma rdeča peneča vina imajo vonj po gozdnih sadežih (borovnice, maline in robide), slivah in češnjah. Majhni, žametni in obstojni mehurčki poudarjajo sveži, naravni značaj vina.

Okus je gostljat in prijeten, vendar hkrati svež s pookusom po hrustljavi kruhovi skorji ali sladkem pecivu. Vina iz belega grozdja so lahko zlato ali zelenkasto rumena, tista iz rdečih sort vinske trte pa lososno rožnata ali škrlatno rdeča. Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte ali iz več sort.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 1,0 bara in največ 2,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) 15,00

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 7,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 235

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

Proizvodnja belih vin iz rdečih sort grozdja

Tehnološka diverzifikacija: proizvodnja belih vin iz rdečega grozdja, katerega rezultat se imenuje *blanc de noirs*. To je metoda pridelave belega vina iz rdečega grozdja, pri kateri se izkoristi potencial rdečih sort vinske trte, da se pridobijo vina s polnim telesom, ki jih odlikuje prefinjen, rahlo rastlinski in eleganten okus s cvetličnimi in sadnimi notami. Vsebnost kislin v teh vinih poudarja njihovo svežino, mineralnost pa jih naredi bolj kompleksne.

Mirna bela vina, proizvedena z maceracijo – vina rosé, proizvedena iz belega grozdja

Iz grozdja sort pinot gris in traminer roz s kožicami v odtenkih svetlo vijoličaste, vijoličasto sive in sivo modre barve (pinot gris) ter biserno rožnate in sivkasto rožnate barve (traminer roz) se pridobivajo mirna vina s kristalnim videzom z rumenkasto belimi in slamnato rumenimi do rožnatimi odtenki. Proizvajajo se lahko mirna bela vina in vina rosé, odvisno od izbire vinarja.

Mirna oranžna vina iz belega grozdja so privlačnih barv, ki segajo od rumeno oranžne do jantarne. Imajo kompleksno strukturo ter svežo in izrazno aromatično cvetico, s pridihom oreha, medu, satja ter so veliko bogatejša s tanini kot mirna bela vina.

Tehnika proizvodnje teh vin se od standardne metode za mirna bela vina razlikuje po tem, da se beli grozdni mošt macerira z grozdnimi kožicami. Trajanje tega postopka je odvisno od intenzivnosti barve, ki jo želi doseči vinar.

2. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

Ledeno vino

Talne in podnebne razmere na območju (velika količina sončnega sevanja, temperaturne razlike med dnevom in nočjo, pozna megla in velika vlažnost) povzročajo veliko kopičenje sladkorjev v grozdju in celo prezorenje ter so optimalne za proizvodnjo ledenega vina. Vino se proizvaja brez dodatkov, iz zdravega grozdja, ki ga ni prizadela bolezen ali plemenita plesen in ki se pusti na vinski trti, da zmrzne več dni, potrga pa se konec novembra ali decembra.

Če podnebne razmere ne omogočajo naravnega zmrzovanja grozdja na vinski trti, ne da bi ga prizadela plesen, se lahko potrga ročno, spravi v zaboje in v shranjuje pri temperaturah pod lediščem v hladilnici.

Grozdje sort chardonnay, pinot gris, riesling italian, muscat ottonel, tămâioasă românească in traminer roz ter grozdje rdeče sorte pinot noir je na območju ZOP „Murfatlar“ znano po visoki vsebnosti sladkorja in aromatičnem profilu, zaradi česar se lahko uporabi za proizvodnjo ledenega vina.

Z dehidracijo, zmrzovanjem in odtajanjem grozdja (naravno v vinogradu ali umetno v hladilnici) se izgublja voda in poveča koncentracija sladkorjev. Grozdje zaradi zmrzovanja in odtajanja pridobi arome jabolk, marelic, manga, agrumov, fig, malin in divjih jagod ter pridobi več sladkosti, ki jo ohrani, če se stiska zamrznjeno.

3. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

Grozdje za proizvodnjo kakovostnih penečih vin tehnološko zrelost doseže pri visoki vsebnosti skupnih kislin, od česar sta odvisni svežina in stabilnost, potrebni za kakovostna peneča vina, ter pri vsebnosti sladkorja najmanj 160 g/l.

Grozdje za kakovostna aromatična peneča vina dozori pri najnižji vsebnosti sladkorja 170 g/l.

Zrelost grozdja za biser vina se oceni na podlagi vsebnosti sladkorja, ki mora znašati najmanj 153 g/l.

5.2 *Največji donosi*

1. Trgatev ob polni zrelosti – sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă

15 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Trgatev ob polni zrelosti – tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roz

15 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Trgatev ob polni zrelosti – muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare

14 300 kilogramov grozdja na hektar

4. Trgatev ob polni zrelosti – chardonnay, pinot gris

13 600 kilogramov grozdja na hektar

5. Trgatev ob polni zrelosti – cabernet sauvignon

12 900 kilogramov grozdja na hektar

6. Trgatev ob polni zrelosti – mamaia

12 000 kilogramov grozdja na hektar

7. Ledeno vino

6 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Trgatev ob polni zrelosti – sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă

105 hektolitrov na hektar

9. Trgatev ob polni zrelosti – tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roz

105 hektolitrov na hektar

10. Trgatev ob polni zrelosti – merlot, fetească neagră

105 hektolitrov na hektar

11. Trgatev ob polni zrelosti – muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare

100 hektolitrov na hektar

12. Trgatev ob polni zrelosti – chardonnay, pinot gris

95 hektolitrov na hektar

13. Trgatev ob polni zrelosti – cabernet sauvignon

90 hektolitrov na hektar

14. Trgatev ob polni zrelosti – mamaia

84 hektolitrov na hektar

15. Ledeno vino

18 hektolitrov na hektar

16. Kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina, biser vina

15 000 kilogramov grozdja na hektar

17. Kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina, biser vina

105 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, razmejeno za proizvodnjo kategorij vina z zaščiteno označbo porekla „Murfatlar“, zajema naslednja naselja v okrožju Konstanca:

zaščitena označba porekla „MURFATLAR“:

— mesto Murfatlar – pripadajoči kraj Murfatlar, vas Siminoc,

— vas Valu lui Traian, pripadajoči kraj občine Valu lui Traian,

— občina Poarta Albă – vasi Poarta Alba in Nazarcea,

— mesto Ovidiu – pripadajoči kraj Ovidiu, vas Poiana,

— vas Ciocârlia, pripadajoči kraj občine Ciocârlia,

— občina Cobadin – vas Viișoara,

— podoznačba porekla „MEDGIDIA“, ki se lahko uporablja ob zaščiteni označbi porekla „MURFATLAR“:

— mesto Medgidia – pripadajoči kraji Medgidia, Remus Opreanu in Valea Dacilor,

— občina Castelu – vasi Castelu in Nisipari,

— vas Cuza Vodă, pripadajoči kraj občine Cuza Vodă,

— vas Siliștea, pripadajoči kraj občine Siliștea,

— občina Tortoman – vas Tortoman, pripadajoči kraj občine Tortoman,

— občina Peștera – vasi Peștera in Ivrinezu Mic,

— občina Mircea Vodă – vasi Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu in Gherghina,

— občina Saligny – vasi Saligny in Ștefan Cel Mare,

podoznačba porekla „CERNAVODĂ“, ki se lahko uporablja ob zaščiteni označbi porekla „MURFATLAR“:

— mesto Cernavodă – občina Cernavodă,

— občina Seimeni – vasi Seimeni in Seimenii Mici,

— občina Rasova – vasi Rasova in Cochirleni,

— občina Aliman – vasi Aliman, Dunăreni, Vlahii in Floriile.

7. **Sorte vinske trte**

Burgund mare N – grosser burgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka in limberger

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Column B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, királyleányka, dănășană in galbenă de ardeal

Mamaia N

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klăvner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz in petit syrah

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgășani

8. **Opis povezave**

8.1 *Podatki o geografskem območju*

Območje Murfatlar leži na planoti Južne Dobrudže, na obeh straneh doline Carasu in vzporednika 44°15' severne zemljepisne širine. Z geografskega vidika razmejeno območje Murfatlar leži v jugovzhodni Romuniji, med Donavo in Črnim morjem, v središču planote Dobrudža.

Za območje so značilni veliko sonca ter obilna osončenost in toplota, medtem ko je povprečna količina padavin najmanjša v državi. Tla, sestavljena predvsem iz školjčnega apnenca in bogata s kalcijevim karbonatom, pomembno prispevajo h kakovosti vin.

Naravno okolje, zlasti talne razmere ter osončenost in toplota, so izjemno ugodni za vinogradništvo in proizvodnjo visokokakovostnih vin. Pomanjkanje vlage se lahko obvladuje z dobro zasnovanim namakalnim sistemom.

Geološka podlaga je sestavljena iz puhlice in puhličastih usedlin, ki prekrivajo mezozojske in terciarne apnence ter apnenčaste peščenjake platforme južne Dobrudže, ter diluvialno-koluvialnih materialov.

Relief je planotast in strukturen z absolutnimi nadmorskimi višinami 100–130 m, sestavljajo ga večinoma kredni in sarmatski apnenci na predkambrijski podlagi ter je prekrit s 400 m debelo odejo kvartarne puhlice. Pokrajino razčlenjujejo doline z zelo strmimi pobočji (15°–30°) tipa kvesta (levo pobočje asimetrične doline Carasu) ali razmeroma simetričnimi pobočji kanjonskega tipa, na katera vplivajo intenzivni procesi na pobočjih, ki so lokalno zaustavljeni s terasiranjem in drugimi protierozijskimi antropogenimi ukrepi, namenjenimi za razvoj kmetijstva (zlasti vinogradništva).

Podnebje je celinsko z vročimi in suhimi poletji, zmernimi zimami, zgodnjimi pomladmi in poznimi jesenmi, kar je idealno za zorenje in prezorenje grozdja. Potencial osončenosti in toplote je med največjimi v Romuniji, s sončnim sevanjem 130 kcal/cm^2, 2 220–2 300 urami sonca in pozitivnimi temperaturami 4 200 °C/leto.

Kanal Donava–Črno morje, ki prečka vinorodno območje od zahoda proti vzhodu, vpliva na mikroklimo, saj odbija sončno svetlobo in prenaša toplotno inercijo na okoliška območja. Pobočja kanala Donava–Črno morje ter temperaturne razlike med tlemi in vodno gmoto ustvarjajo zračne tokove, ki se prekrivajo z vetrovi iz osrednje Dobrudže. Povprečne letne najvišje dnevne temperature so blizu 0 °C pozimi in približno 28 °C poleti.

Značilna tla so stepski črnozjomski molisoli (karbonatni črnozjomi, tipični črnozjomi) na puhličastih podlagah, tipična in litična rendzina, regosoli in erodisoli na pobočjih, ki so močno degradirana zaradi naravnih procesov ali delovanja ljudi ali živali.

8.2 *Podatki o proizvodu*

Odvisno od sorte ter posebnih razmer v vinskem letu in ob trgatvi se lahko z zaščiteno označbo porekla „Murfatlar“ proizvajajo suha do sladka vina, kar kaže kakovostno raznolikost pri proizvodnji vina. Vina z zaščiteno označbo porekla „Murfatlar“ so lahko bela, rdeča ali rosé.

Bela vina so po videzu bistra in sijoča ter zelenkasto rumene do zlato rumeno barve. Njihov okus je žameten, cvetica pa značilna za sorte, iz katerih so pridelana.

Rdeča vina so po videzu bistra in sijoča ter rubinasto rdeče do intenzivno vijoličaste barve. Njihov okus je poln, cvetica pa značilna za sorte, iz katerih so pridelana. Glede na vsebnost sladkorja ob trgatvi se lahko za vina uporabijo tradicionalni izrazi, dovoljeni z zakonodajo („cules la maturitate deplină“ (trgatev ob polni zrelosti), „cules târziu“ (pozna trgatev), „cules la înobilarea boabelor“ (trgatev oplemenitenih jagod)).

Posebnosti vina z ZOP „Murfatlar“ izhajajo iz lastnosti grozdnega mošta, iz katerega je pridelano. Te lastnosti so povezane s sortami vinske trte, ki so deležne veliko sonca, osončenosti in toplote, ki sta med največjimi v državi, ter majhne količine padavin. Ti dejavniki prispevajo k boljšemu zorenju grozdja, to pa daje mošt z visoko vsebnostjo sladkorja. Na tem območju se čuti vpliv morja, ki je zlasti ugoden jeseni, saj uravnava toploto. V občini Cernavodă se čuti tudi vpliv Donave, zlasti v vinogradih ob njej. Tla, ki so bogata s kalcijevim karbonatom, so pomemben dejavnik kakovosti vin.

Okus kakovostnih penečih vin in kakovostnih aromatičnih penečih vin je intenziven in uravnotežen ter ima poseben značaj, za katerega sta značilna vonj po cvetovih akacije in medu ter saden okus po agrumih.

Vpliv vinogradniškega podnebja (za katerega so značilni znatna razlika med zimo in poletjem, zelo vroča poletja, dolge jeseni, redke in neenakomerno porazdeljene padavine) daje biser vinom sortne arome, ki so običajno sadne, dobro izražene, s popolno uravnoteženostjo kislin, alkohola in sladkorja. Vina se fino penijo z živahnimi in obstojnimi mehurčki z notami cvetličnih vonjav (travniške cvetlice, cvetovi vinske trte, akacija) ali sadnimi notami (zeleno jabolko, hruške, breskve, melone, češnje, jagode, maline). Biser vina rosé/rdeča biser vina imajo arome gozdnih sadežev (borovnice, maline, robide), sliv in češenj.

Majhni, žametni in obstojni mehurčki poudarjajo sveži, naravni značaj vina.

8.3 *Odločilni dejavniki*

Preplet podnebja (sveže in ugodno za zorenje grozdja), tal (karbonatni črnozjomi in tipični črnozjomi na puhličasti podlagi z dobrim ravnotežjem hranil), pridelovalnih praks (izbira sort, gostota vinske trte, uravnavanje listne površine, odločitve o trgatvi), enoloških postopkov in spretnosti vinarja prinaša svežino in polno sadno cvetico belih vin in vin rosé ter blage tanine in polno žametno cvetico rdečih vin.

Zaradi suhih tal, bogatih z apnencem, ki je viden na številnih mestih, izrazito celinskega podnebja z zelo vročimi poletji, dolgimi jesenmi, redkimi in neenakomerno razporejenimi padavinami (dežuje spomladi in pozno jeseni), predvsem pa sonca, ki oddaja obilico toplote in svetlobe, je to območje raj za gojenje plemenitih sort vinske trte za proizvodnjo vin. V nekaterih letih to omogoča tudi prezorenje grozdja in njegovo oplemenitenje s plemenito plesnijo (plemenite oblike *Botrytis cinerea*), tako da se v jantarni ali rubinasti kapljici združijo darovi zemlje, vode in sonca, ki razveseljujejo človeštvo.

Vinogradi ležijo na nadmorski višini med 50 m in 80 m. Skupna toplotna bilanca znaša 4 200 °C, pri čemer vsota temperatur samo v rastni dobi vinske trte doseže 3 500 °C.

Posebna sušnost vinorodnega območja Murfatlar, za katero je značilna letna količina padavin 450 mm, od katerih jih v rastni dobi vinske trte zapade le polovica, je še izrazitejša zaradi pogostih, skoraj vsakodnevnih vetrov.

Iz belih sort, ki se gojijo na značilnih tleh območja, se proizvajajo vina z zelo dobro ravnjo kislin in sadno aromo z značilno svežino agrumov in cvetličnimi notami. Iz rdečih sort se deloma zaradi tal proizvajajo vina z lahkotnimi tanini in aromo rdečega jagodičja (maline in zrele jagode) ter intenzivno aromo muškata z notami medu in tradicionalnih marmelad (iz marelic in kutine).

Tla, bogata z apnencem, ki vsebujejo črnozjom, bogat z ogljikovimi spojinami, s srednjo teksturo in z deležem humusa med 1,8 % in 3 %, dajejo ekstraktna kakovostna peneča vina z uravnoteženo strukturo in lastnim značajem ter kakovostna aromatična peneča vina, za katera sta značilna cvetlični vonj po akaciji in medu ter sadni okus po agrumih.

Vpliv podnebja na proizvodnjo vina (znatna razlika med zimo in poletjem, zelo vroča poletja, dolge jeseni, redke in neenakomerno porazdeljene padavine) daje biser vinom dobro izražene sortne arome ter popolno uravnoteženost kislin, alkohola in sladkorja. Vina imajo vonj po sadju (eksotično sadje) in cvetju (cvet vinske trte in akacija). Rosé oziroma rdeča biser vina imajo arome gozdnih sadežev (borovnice, maline, robide), sliv in češenj.

8.4 *Človeški dejavniki*

Slavni rimski pesnik Publij Ovidij Nazon, ki je živel v izgnanstvu v mestu Tomis, je zapustil zapise o vinarski tradiciji v Murfatlarju. V srednjem veku so bili vinogradi pomemben in dragocen vir bogastva romunskih dežel, dokumenti iz tistega časa pa izpričujejo, da so vinogradniki in vinarji veljali za višji razred kmetov. To pojasnjuje posebno pozornost, ki so jo plemiška sodišča namenjala vinogradom in proizvodnji vin, pri čemer so kaznovala vinogradnike, ki so vinograde pustili neobdelane.

Po prvi svetovni vojni je romunska država odredila obnovo cest po vsej državi, predvsem pa v Dobrudži, ki je bila uničena in je še vedno nosila krvave sledi vojnega nasilja. Pri tem je bila obnovljena tudi rimska cesta, ki pelje iz mesta Tomis (zdaj Konstanca) do spomenika *Tropaeum Traiani* (v Adamclisiju). Zaradi nove ceste so se vaščani Caceamaca preselili dva kilometra vzhodneje in poselili obe strani rimske ceste. Vas je bila nekaj časa znana tudi kot Satul dintre Vii (vas med vinogradi), pozneje pa je dobila ime Viișoara, ki kaže, da je bilo vinogradništvo glavni poklic vaščanov.

V regiji Murfatlar so leta 1907 na pobudo dveh romunskih vinogradnikov, Gheorgheja Nicoleanuja in Vasileja Brezeanuja, za poskusne namene zasadili številne sorte vinske trte, kot so chardonnay, pinot gris, pinot noir in muscat ottonel.

Poleg tega so bile pozneje v vinogradih zasajene tudi avtohtone sorte, po tem ko so inštituti za poskusne raziskave iz cepljenk romunskih sort, kot sta fetească regală in fetească neagră, izbrali in razvili križance s potencialom za visoko kakovost. Ta regija je bila zaradi manjše količine padavin in večjega števila sončnih dni, ki omogočajo večje kopičenje sladkorjev in arome, optimalna za rast teh sort. Z ustanovitvijo inštituta za raziskavo in razvoj vina v Murfatlarju leta 1927 so se močno razširile sorte sauvignon, muscat ottonel, traminer rose, riesling italian, cabernet sauvignon in merlot.

Na območju ZOP „Murfatlar“ se za proizvodnjo visokokakovostnih vin izvaja skrben izbor sort. Pri pridelovalnih metodah se z redčenjem grozdov čim bolj izkoristi sončna svetloba, kakovost letine pa se učinkovito upravlja s spremljanjem vsebnosti sladkorja, kislin in arom. Uporabljeni enološki postopki ter znanje in spretnosti vinarjev v prepletu s tlemi in podnebjem omogočajo pridelavo kakovostnih vin. Pridelana vina so polna in sadna vina, ki jih je mogoče zlahka prepoznati, zlasti bela vina z aromami zrelega sadja in svežih agrumov, bledo rožnata vina rosé in rdeča vina z blagimi tanini.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Zaščiteni označbi porekla „Murfatlar“ se lahko glede na interese proizvajalcev doda eno od naslednjih imen posameznih vinorodnih krajev (to je ime geografske podenote, ki je manjša od območja, zajetega z ZOP):

(a) za zaščiteno označbo porekla „Murfatlar“: BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;

(b) za podoznačbo porekla „Medgidia“: VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;

(c) za podoznačbo porekla „Cernavodă“: DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI in VLAHII.

Po veljavni nacionalni zakonodaji za vina se namreč kot neobvezna navedba na etiketi vina lahko uporabi tudi ime geografske podenote, ki je manjša od razmejenega območja za ZOP.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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