C/2025/1479

6.3.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1479)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM04

Datum för meddelandet: 10 december 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Ändring för att utvidga det avgränsade geografiska området

Produktspecifikationen har ändrats för att utvidga det avgränsade området för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Murfatlar till att omfatta kommunen Aliman och de ingående byarna Aliman, Dunăreni, Vlahii och Floriile, i distriktet Constanța. Kommunen har inkluderats i det avgränsade geografiska området för de vinkategorier som är godkända för framställning med den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Kommunen Aliman ligger i den västra delen av Cobadinplatån i södra Dobrogea och är det geografiska område där blå druvsorter används för att framställa viner av högsta kvalitet med olika doft och smak, en intressant färgintensitet, uttrycksfull potential och milda, sammetslena tanniner tack vare kalkrika jordmåner av typen rendzina och svartjord, som sträcker sig ut från områdena Cernavodă, Rasova och Seimeni och ger vinerna finess och en klar färg.

Kommunen Aliman, vilken omfattar byarna Aliman, Dunăreni, Vlahii och Floriile, ligger i sydvästra delen av distriktet Constanța, på latitud 44°15’ norr och longitud 27°40’ öst, och har följande närliggande områden: kommunen Rasova (14 km), som ligger i det avgränsade området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen Murfatlar, i nordöst, kommunen Ion Corvin i söder, kommunen Adamclisi i öster och floden Donau i väster.

Jord- och klimatförhållandena tillsammans med brisen från Donau, sandjorden, solskenet (omkring 2 000 till 2 100 timmar) och ljusenergin, som är den huvudsakliga källan till syntesen av organiska ämnen, leder till att druvorna och följaktligen druvmusten har en hög sockerhalt, vilket ger fylliga, friska viner med runda, sammetslena botaniska toner och blommiga (ängsblommor) eller fruktiga (mogna skogsbär, citrus) aromer.

Kapitel III i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

   Murfatlar

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – skyddad ursprungsbeteckning

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – vita viner/roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De stilla vinerna från Murfatlar är fylliga och krämiga. De viner som framställs av aromatiska och halvaromatiska gröna druvsorter har uttalade druvspecifika egenskaper, medan de röda vinerna innehåller sammetslika tanniner som dämpar den sträva och tunga karaktär som är kännetecknande för sorterna. Vinerna har mycket smak av mogna (gula eller röda) frukter eller bär. De är kraftiga och fylliga, med uttalade och expressiva drag, med en väl integrerad syra och en glycerisk alkoholvolym som gör vinet något sött. De stilla vita vinerna har en gulgrön till gyllene färg och aromer av exotiska frukter och citrus, med blommiga toner av vinblommor, nyslaget hö, jasmin och akacia. Vinerna har en frisk, fruktig och sammetslen smak, och under mognadslagringen omvandlas aromen hos vissa sorter till en komplex bouquet. De stilla rosévinerna är ljusrosa till färgen (dämpad eller intensiv) och har aromer av exotiska frukter och citrus, en frisk, uppfriskande, balanserad smak samt en fruktig eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

2. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De stilla röda vinerna är sammetslena och komplexa, med färger som varierar mellan rubinrött och klarrött. Aromer av mogna röda bär, plommon och mörka skogsbär kan urskiljas. Vinerna har en fyllig och kraftig smak med väl integrerad syra samt tanniner. Under mognadslagringen erhåller vinerna doftnyanser av kryddor och choklad.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – isvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vitt isvin är klart med ett kristalliniskt, gyllene skimmer och kännetecknas av en frisk arom, en doft av övermogna och saftiga frukter med vitt fruktkött och av en krämig smak av apelsin, aprikos, torkade exotiska frukter och ananas. Roséisvin är klart, med ett kristalliniskt, ljusrosa skimmer och kännetecknas av en frisk doft av smultron och övermogna björnbär och av en krämig smak. Rött isvin är klart med ett kristalliniskt, blårött skimmer och kännetecknas av en doft av mogna skogsbär och en mycket krämig smak.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 350

4. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsvinerna kännetecknas av sin elegans, friskhet och fruktighet, med aromer av bagerijäst och brödskorpa hos de viner som lagrats på jästfällningen i nio månader, eller toner som utvecklas mot bakverk och brioche hos viner som har lagrats längre än nio månader på jästfällningen. Aromerna förstärks av fina och långvariga bubblor. De vita vinerna är halmgula eller gulgröna, rosévinerna har ljusrosa eller laxrosa toner, och de röda vinerna har färger som går mot rubinrött. Smaken är fruktig, sammetslen och rund, och kompletteras med söta toner av mogen frukt med särskild smak. Den har en harmonisk struktur med lång eftersmak och en perfekt avvägning mellan friskhet och mognad.

De vita mousserande kvalitetsvinerna har en bouquet av citrus och färska sommarfrukter: persikor, äpplen och gröna päron som mognat i det milda solskenet över vinrankorna.

Aromerna hos de mousserande kvalitetsrosévinerna är en naturlig blandning av blommor, blommiga aromer av akacia och honung och skogsbär, vinbär och smultron.

De mousserande röda kvalitetsvinerna erbjuder en tilltalande bouquet som kombinerar toner av röda och mörka bär, jordgubbar, björnbär, vinbär, körsbär och plommon, som på ett utsökt sätt kompletteras av mjuka, sammetslena tanniner.

Övertryck vid 20 °C: minst 3,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ är komplexa och uttrycksfulla, med fruktiga toner (citrus, päron och nektarin) och blommiga toner (apelsinblommor, körsbärsblommor, akaciablommor och honung, fläderblommor och rosenblad). De varierar i färg mellan ljusgult med grönaktiga nyanser till gyllene eller till och med rosa för viner framställda av traminer roz. De har aromer av citrus och sommarfrukter – persikor, äpplen och gröna päron – kombinerade med toner av fina örter och autolyserad jäst, brödskorpa och surdeg. Jämna och långvariga bubblor ger dessa viner deras personlighet och särprägel.

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ framställda av druvsorten traminer roz avger en fin doft av akacia, rosor och fläderblom, och smaken är tydlig, fruktig och mycket mjuk, med subtila inslag av rosenmarmelad och jasmin.

Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ framställda av druvsorten muscat ottonel har aromer av honungskaka, körsbärsblommor, apelsinblommor och mogna päron, med en frisk smak och krämig struktur av citrustoner, pomelo och apelsin. Vinet har fina och eleganta bubblor, och den mousserande eftersmaken förstärker de blommiga och fruktiga tonerna.

Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ framställda av druvsorten tămâioasa românească har ett intensivt skum med angenäma aromer av jäst, akaciablommor, basilika och honung. Det har en komplex och generös smak med inslag av päron och smultron, och en lång eftersmak.

Övertryck vid 20 °C: minst 3,0 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

6. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – pärlande viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De pärlande vinerna är extraktiva och har en mycket god syra, fint skum, livliga och långvariga bubblor och blommiga dofttoner (ängsblommor, vinblommor, akacia) eller fruktiga toner (gröna äpplen, päron, persika, melon, körsbär, jordgubbar, hallon). De mousserande rosévinerna och röda vinerna har aromer av skogsbär (blåbär, hallon och björnbär), plommon och körsbär. De små, sammetslena och långvariga bubblorna förstärker vinets friska och naturliga karaktär.

Smaken är krämig och delikat men samtidigt frisk, och eftersmaken har toner av knaprig brödskorpa och bakverk. Färgen kan vara gyllene eller gulgrön hos de viner som framställts av gröna druvor, eller laxrosa eller purpurröd hos viner som framställts av blå druvsorter. Vinerna kan framställas av en enda druvsort eller av flera druvsorter.

Övertryck vid 20 °C: minst 1,0 bar och högst 2,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 235

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Specifika vinframställningsmetoder*

1. Oenologiska metoder

Specifika vinframställningsmetoder

Framställning av vita viner på blå druvsorter

Teknisk diversifiering: framställning av vita viner på blå druvor, där resultatet kallas för ”blanc de noirs”. Detta är en teknik för framställning av vita viner på blå druvor där man utnyttjar potentialen hos blå druvsorter för att skapa köttiga viner som kännetecknas av en delikat, något grön och elegant smak, med blommiga och fruktiga toner. Vinernas syra framhäver deras friskhet och mineraltonen gör dem mer komplexa.

De stilla vita vinerna framställs genom maceration, och rosévinerna framställs av gröna druvor.

Druvorna pinot gris och traminer roz, med ljuslila, lilagrå och gråaktigt blå skal (pinot gris) och ljusrosa och grårosa skal (traminer roz) ger glansiga viner, i nyanser från gulvitt och halmgult till rosa. Beroende på vinmakarens val kan både stilla vita viner och roséviner framställas.

De stilla orange vinerna framställs av gröna druvor och har vackra färger som varierar mellan gulorange och bärnsten. De har en komplex struktur och en frisk och uttrycksfull aromatisk bouquet, med toner av valnöt, honung och vaxkaka, med mycket mer tanniner än stilla vita viner.

Tekniken för framställning av dessa viner skiljer sig från den vanliga tekniken för framställning av stilla vita viner genom macerationen av druvmust av gröna druvor på skal. Macerationstiden beror på hur pass intensiv färg vinmakaren önskar.

2. Oenologiska metoder

Specifika vinframställningsmetoder

Isvin

Mark- och klimatförhållandena i området (riklig solstrålning, temperaturskillnader mellan natt och dag, sen dimma och hög luftfuktighet) leder till en hög ackumulering av socker i druvorna, och rent av till att de blir övermogna, och är optimala för framställning av isvin. Vinet framställs utan tillsatser, av friska druvor som inte har drabbats av sjukdom eller ädelröta och som lämnas kvar på vinrankan för att frysa flera dagar. De skördas i slutet av november/december.

Om klimatförhållandena inte tillåter en naturlig frysning av druvorna på vinrankan utan att de drabbas av svamp kan de skördas för hand, läggas i packkorgar och förvaras vid minustemperaturer i fryshus.

Druvor av chardonnay, pinot gris, riesling italian, muscat ottonel, tămâioasă românească, traminer roz och blå pinot noir skattas högt inom den skyddade ursprungsbeteckningen Murfatlar på grund av sin höga ackumulering av socker och sin aromatiska profil, vilket gör att de kan användas för framställning av isvin.

Genom dehydrering, frysning och upptining av druvorna (naturligt på vinrankan eller på konstgjord väg i fryshus) förlorar de vatten och sockerkoncentrationen ökar. Genom frysningen och upptiningen erhåller druvorna aromer av äpple, aprikos, mango, citrus, fikon, hallon och smultron, och ackumulerar mer sötma, som de behåller om de pressas medan de är frysta.

3. Oenologiska metoder

Specifika vinframställningsmetoder

Teknisk mognad hos de druvor som används för framställning av mousserande kvalitetsviner uppnås vid en hög total syrahalt, vilket bidrar till den friskhet och stabilitet som behövs för mousserande kvalitetsviner, och vid en lägsta sockerhalt på 160 g/l.

Mognad hos druvorna för aromatiska kvalitetsviner av aromatisk typ uppnås vid en lägsta sockerhalt på 170 g/l.

Mognad hos druvorna för pärlande viner bedöms på grundval av sockerhalten, som måste uppgå till minst 153 g/l.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă, när de skördas helt mogna

15 000 kilogram druvor per hektar

2. Tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roz, när de skördas helt mogna

15 000 kilogram druvor per hektar

3. Muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare, när de skördas helt mogna

14 300 kilogram druvor per hektar

4. Chardonnay, pinot gris, när de skördas helt mogna

13 600 kilogram druvor per hektar

5. Cabernet sauvignon, när de skördas helt mogna

12 900 kilogram druvor per hektar

6. Mamaia, när de skördas helt mogna

12 000 kilogram druvor per hektar

7. Isvin

6 000 kilogram druvor per hektar

8. Sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, fetească regală, fetească albă, när de skördas helt mogna

105 hektoliter per hektar

9. Tămâioasă românească, crâmpoșie, columna, traminer roz, när de skördas helt mogna

105 hektoliter per hektar

10. Merlot, fetească neagră, när de skördas helt mogna

105 hektoliter per hektar

11. Muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare, när de skördas helt mogna

100 hektoliter per hektar

12. Chardonnay, pinot gris, när de skördas helt mogna

95 hektoliter per hektar

13. Cabernet sauvignon, när de skördas helt mogna

90 hektoliter per hektar

14. Mamaia, när de skördas helt mogna

84 hektoliter per hektar

15. Isvin

18 hektoliter per hektar

16. Mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, pärlande viner

15 000 kilogram druvor per hektar

17. Mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, pärlande viner

105 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för framställning av kategorier av vin med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Murfatlar omfattar följande orter i distriktet Constanța:

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen MURFATLAR:

— Staden Murfatlar – ingående samhället Murfatlar, byn Siminoc.

— Byn Valu lui Traian village, ingående samhälle i kommunen Valu lui Traian.

— Kommunen Poarta Albă – byarna Poarta Alba och Nazarcea.

— Staden Ovidiu – ingående samhället Ovidiu, byn Poiana.

— Byn Ciocârlia, ingående samhälle i kommunen Ciocârlia.

— Kommunen Cobadin – byn Viișoara.

— Den underordnande ursprungsbeteckningen MEDGIDIA, som kan åtfölja den kontrollerade ursprungsbeteckningen MURFATLAR eller inte:

— Staden Medgidia – ingående samhällena Medgidia, Remus Opreanu och Valea Dacilor.

— Kommunen Castelu – byarna Castelu och Nisipari.

— Byn Cuza Vodă, ingående samhälle i kommunen Cuza Vodă.

— Byn Siliștea, ingående samhälle i kommunen Siliștea.

— Byn Tortoman – byn Tortoman, ingående samhälle i kommunen Tortoman.

— Kommunen Peștera – byarna Peștera och Ivrinezu Mic.

— Kommunen Mircea Vodă – byarna Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu och Gherghina.

— Kommunen Saligny – byarna Saligny och Ștefan Cel Mare.

Den underordnande ursprungsbeteckningen CERNAVODĂ, som kan åtfölja den kontrollerade ursprungsbeteckningen MURFATLAR eller inte:

— Staden Cernavodă – kommunen Cernavodă.

— Kommunen Seimeni – byarna Seimeni och Seimenii Mici.

— Kommunen Rasova – byarna Rasova och Cochirleni.

— Kommunen Aliman – byarna Aliman, Dunăreni, Vlahii och Floriile.

7. **Druvsort(er)**

Burgund mare N – grosser burgunder, blaufränkisch, kékfrankos, frankovka, limberger

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Column B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, 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, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

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

Pinot noir N – spätburgunder, pinot nero

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

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz, petit syrah

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

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

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

Murfatlaområdet ligger på platån i södra Dobrogea, på båda sidor av Carasudalen och på latitud 44°15’ norr. Geografiskt sett ligger det avgränsade området Murfatlar i sydöstra Rumänien, mellan Donau och Svarta havet, mitt på Dobrogea-platån.

Området gynnas av ett högt antal soltimmar och hög solvärme, samtidigt som den genomsnittliga nederbörden är den lägsta i landet. Jorden, som består främst av skalgruskalksten och är rik på kalciumkarbonat, bidrar betydligt till vinernas kvalitet.

Den naturliga miljön, i synnerhet de mark- och solvärmerelaterade förhållandena, är extremt gynnsam för vinodling och framställning av högkvalitativa viner. Bristen på luftfuktighet kan hanteras med ett väl utformat bevattningssystem.

Det geologiska substratet består av löss och lössjordssediment som täcker kalkstenarna från mesozoikum och tertiärperioden och de kalkhaltiga sandstenarna på den södra Dobrogea-platån, samt av diluviala/kolluviala material.

Området präglas av flacka platåer, med absoluta höjder på 100–130 m, som främst består av kalksten från kritperioden och sarmatisk kalksten, som vilar på en prekambrisk bas och är täckta med ett 400 meter tjockt lager av kvartär lössjord. Landskapet korsas av dalar med mycket branta sluttningar (15–30°) av cuestatyp (den vänstra sluttningen i den asymmetriska Carasudalen) eller relativt symmetriska dalar av kanjontyp, som är mycket drabbade av erosion. Erosionen stoppas på vissa håll av terrassodlingar eller andra erosionshämmande åtgärder för att utveckla jordbruket (särskilt vinodlingen).

Klimatet är kontinentalt, med heta och torra somrar, milda vintrar, tidiga vårar och sena höstar, vilket är idealiskt för att erhålla mogna och övermogna druvor. Solvärmepotentialen tillhör den högsta i Rumänien, med solstrålning motsvarande 130 kcal/cm2, 2 220–2 300 soltimmar och plusgrader på 4 200 °C/år.

Donau–Svartahavskanalen, som korsar vinodlingarna i västlig-östlig riktning, påverkar subklimatet genom att reflektera solljuset och överföra termisk tröghet till de omgivande områdena. Sluttningarna kring Donau–Svartahavskanalen och temperaturskillnaderna mellan jorden och vattendragen skapar luftflöden som överlappar vindarna från centrala Dobrogea. De genomsnittliga högsta dagstemperaturerna per år ligger nära 0 °C under vintern och omkring 28 °C under sommaren.

De typiska jordmånerna är stäppchernozem (karbonathaltig chernozem, typisk chernozem) på lössjordssubstrat, typisk och litisk rendzina, regosoler och erodisoler på sluttningar som har förstörts naturligt eller genom påverkan av människor eller djur.

8.2 *Produktuppgifter*

Beroende på druvsorten och de specifika förhållandena under produktionsåret och vid tidpunkten för skörden varierar de viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Murfatlar som framställs mellan torra och söta, vilket geren bild av vinframställningens kvalitativa mångfald. Viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Murfatlar” kan vara vita, röda eller roséfärgade.

De vita vinerna har ett klart, ljust utseende och en gulgrön till gyllene färg. De har en sammetslik smak och en bouquet som är typisk för de druvsorter som de framställs av.

De röda vinerna har ett klart, ljust utseende och är rubinröda till intensivt lila till färgen. De har en fyllig smak och en bouquet som är typisk för de druvsorter som de framställs av. Beroende på den sockerhalt som har uppnåtts när druvorna skördas kan vinerna använda de traditionella termer som tillåts i lagstiftningen (*cules la maturitate deplină* [skördade vid full mognad], *cules târziu* [sen skörd] och *cules la înobilarea boabelor* [skördade när druvorna har drabbats av ädelröta]).

Särdragen hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Murfatlar följer av egenskaperna hos den druvmust som de framställs av. Dessa egenskaper har koppling till druvsorterna, som gynnas av långa perioder med solsken, bland den högsta solvärmen i landet och låga nederbördsmängder. Dessa faktorer gör att druvorna mognar på ett bättre sätt, vilket ger en must som är rik på socker. Havets påverkan är märkbar i detta område. Havet är särskilt gynnsamt under hösten, när det reglerar värmen. Donau har också en inverkan, i Cernavodă, i synnerhet på de närliggande vinodlingarna. Jorden, som är rik på kalciumkarbonat, är en viktig faktor för kvaliteten på vinerna.

De mousserande kvalitetsvinerna och de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ har en koncentrerad smak med en balanserad struktur och en distinkt personlighet som kännetecknas av aromer av akaciablommor och honung och en fruktig, citrusartad smak.

Vinodlingsklimatets inverkan (kännetecknas av stor kontrast mellan vinter och sommar, mycket varma somrar, långa höstar samt sparsam och oregelbunden nederbörd) ger de pärlande vinerna sorttypiska aromer som vanligtvis är fruktiga och väl uttryckta, med en perfekt balans mellan syra, alkohol och socker. Vinerna har ett fint skum med livliga, långvariga bubblor och blommiga dofttoner (ängsblommor, vinblommor och akacia) eller fruktiga toner (gröna äpplen, päron, persika, melon, körsbär, jordgubbar och hallon). Hos de pärlande rosévinerna/röda vinerna förekommer aromer av skogsbär (blåbär, hallon och björnbär), plommon och körsbär.

De små, sammetslena och långvariga bubblorna förstärker vinets friska och naturliga karaktär.

8.3 *Avgörande faktorer*

Kombinationen av klimatet (som är friskt och främjar druvornas mognad), jorden (karbonathaltig chernozem och typisk chernozem ovanpå lössjordssubstrat; erbjuder en god balans av näringsämnen), odlingsmetoderna (urval av sorter, planteringstäthet, hantering av bladverk och beslut om skörd), de oenologiska metoderna och vinmakarnas färdigheter säkerställer friskhet och en fyllig, fruktig bouquet hos vita viner och roséviner, liksom milda tanniner och en fyllig, sammetslen bouquet hos röda viner.

Torra jordar rika på kalksten, som är synlig på flera håll, ett utpräglat kontinentalt klimat med mycket varma somrar, långa höstar och sparsam, oregelbunden nederbörd (regn på våren och senhösten) samt framför allt solens bidrag av mängder med värme och ljus gör detta område till ett paradis för odling av ädla druvsorter för framställning av vin. Under vissa år leder detta till och med till att druvorna bli övermogna och förbättras genom ädelröta (varieteten *nobilis* av *Botrytis cinerea*), vilket koncentrerar bidragen från jorden, vattnet och solen i bärnstensfärgade eller rubinröda droppar, till glädje för mänskligheten.

Vinodlingarna ligger på 50–80 meters höjd. Den övergripande termiska balansen ligger på 4 200 °C, och summan av temperaturnivåerna enbart under vinrankans vegetationsperiod uppgår till totalt 3 500 °C.

De speciella torra förhållandena i vinodlingsområdet Murfatlar, med en årlig nederbörd på 450 mm, varav enbart hälften faller under vegetationsperioden, förstärks av ofta förekommande, nästan dagliga vindar.

De gröna druvsorter som odlas på den mark som är typisk för området ger viner som kännetecknas av en mycket god syra och en arom av frukt med typiska friska inslag av citrus och blommor. De blå sorterna ger i kombination med jordmånen en arom av röda bär (hallon och mogna jordgubbar) och en intensiv arom av mysk med inslag av honung och traditionell marmelad (aprikos och kvitten), med lätta tanniner

Jordarna rika på kalksten, med medelgrov chernozem rik på kolföreningar och med en humushalt på 1,8–3 %, ger extraktiva mousserande kvalitetsviner med en balanserad struktur och en egen personlighet, och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ som kännetecknas av blommiga aromer av akacia och honung med en fruktig citrussmak.

Klimatets inverkan på vinframställningen (stor kontrast mellan vinter och sommar, mycket varma somrar, långa höstar, sparsam och oregelbunden nederbörd) ger de pärlande vinerna sorttypiska aromer som är väl uttryckta, med en perfekt balans mellan syra, alkohol och socker. Vinerna har en doft av frukt (exotiska frukter) och blommor (vinblommor och akacia). Hos de pärlande rosévinerna/röda vinerna förekommer aromer av skogsbär (blåbär, hallon och björnbär), plommon och körsbär.

8.4 *Mänskliga faktorer*

Den berömda romerska poeten Publius Ovidius Naso, som levde i exil i staden Tomis, lämnade skriftliga belägg för traditionen av vinframställning i Murfatlar. Under medeltiden utgjorde vinodlingarna en stor och ovärderlig källa till rikedomar för de rumänska rikena, där vinodlarna och vinhandlarna hade högst anseende bland jordbrukarna, vilket framgår av dokument från den tiden. Detta förklarar den särskilda uppmärksamhet som de adliga familjerna ägnade vinodlingarna och vinframställningen, med påföljder för vinodlare som inte tog hand om sina vinodlingar.

Efter första världskriget beslutade den rumänska staten om en upprustning av vägarna i hela landet och i synnerhet i Dobrogea, som hade förstörts och fortfarande var ärrat sedan kriget. Under denna upprustning återställdes även den romerska väg som ledde från staden Tomis (nu Constanța) till Tropaeum Traiani (i Adamclisi). Tack vare den nya vägen flyttade byborna i Caceamac ytterligare två kilometer österut, på vardera sidan av den romerska vägen. Under en tid var byn också känd som Satul dintre Vii (byn bland vinrankorna), ett namn som senare utvecklades till Viisoara, vilket återspeglar bybornas ursprungliga sysselsättning: vinodling.

År 1907 planterades ett antal druvsorter såsom chardonnay, pinot gris, pinot noir och muscat ottonel i Murfatlar-regionen som ett experiment på initiativ av två rumänska vinproducenter, Gheorghe Nicoleanu och Vasile Brezeanu.

Senare planterades också inhemska druvsorter på vinodlingarna, efter det att experimentella forskningsinstitut hade valt ut och utvecklat hybrider med hög kvalitetspotential från ympkvistar från rumänska druvsorter såsom fetească regală och fetească neagră. I regionen fanns ett optimalt område där dessa druvsorter kunde växa bra, med mindre nederbörd och soligare dagar som säkerställde en högre socker- och aromackumulering. Inrättandet av Murfatlars centrum för vinforskning och vinutveckling 1927 ledde till att druvsorterna blev många fler: sauvignon, muscat ottonel, traminer rose, riesling italian, cabernet sauvignon och merlot.

I området för den skyddade ursprungsbeteckningen Murfatlar väljs sorterna noggrant ut så att viner av hög kvalitet kan framställas. Odlingsmetoderna är utformade för att dra maximal nytta av solljuset genom klasgallring, medan kvaliteten på skörden styrs på ett effektivt sätt genom kontroll av socker-, syra- och aromnivåerna. De vinframställningsmetoder som används och vinmakarnas färdigheter möjliggör, tillsammans med jorden och klimatet, framställningen av kvalitetsviner. De resulterande vinerna är fylliga, fruktiga och lätta att känna igen – i synnerhet de vita vinerna med aromer av mogen frukt och frisk citrus, de ljusrosa rosévinerna och de röda vinerna med sina milda tanniner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Murfatlar kan, beroende på producenternas intresse, kompletteras med ett av följande vingårdsnamn (namn på en underenhet som är mindre än området för den skyddade ursprungsbeteckningen):

a) För den kontrollerade ursprungsbeteckningen Murfatlar: namn såsom BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE och NAZARCEA.

b) För den underordnade ursprungsbeteckningen Medgidia: namn såsom VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA och ȚIBRINU.

c) För den underordnade ursprungsbeteckningen Cernavodă: namn såsom DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI och VLAHII.

Skälet till detta är att även namnet på en geografisk underenhet som är mindre än det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen får användas som en valfri angivelse i märkningen av vinet, i enlighet med gällande nationell vinlagstiftning.

Länk till produktspecifikationen

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