

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 486/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM01

Data przekazania informacji: 14 września 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Wprowadzenie nowych odmian winorośli jako głównych odmian produkcyjnych**

W specyfikacji wprowadzono zmiany polegające na włączeniu następujących odmian winorośli: Traminer roz dla win białych i Mamaia dla win czerwonych.

Dzięki warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze ChNP „Murfatlar”, uwarunkowanym jakością gleby i obfitym promieniowaniem słonecznym, winogrona odmiany Traminer roz gromadzą duże ilości cukru, co wpływa na poprawę jakości aromatów charakterystycznych dla tej odmiany.

Wino jest intensywnie aromatyczne, o zapachu płatków róży, kremowe i aksamitne, o lekko pikantnym smaku przypominającym różne przyprawy. Wino jest zrównoważone, o wyraźnej mineralności, może mieć odcień od żółtobiałego do różowego.

Odmiana Mamaia, nowsza odmiana winorośli zatwierdzona w 1991 r. w SCDVV Murfatlar, charakteryzuje się dużym nagromadzeniem cukru (210–230 g/l), średnią kwasowością i dobrą intensywnością koloru.

Dzięki interakcji między temperaturą/wilgotnością/promieniowaniem słonecznym a ukształtowaniem terenu/glebą (węglanowe czarnoziemy na podłożu lessowym) odmiana Mamaia daje aromatyczne, aksamitne, złożone wino o lekko pikantnym smaku przypominającym różne przyprawy.

Wprowadzenie tych dwóch odmian na obszarze Murfatlar rozszerza gamę produktów, urozmaica produkcję win uzyskiwanych na tym obszarze z rodzimych odmian winorośli dobrze dostosowanych do klimatu oraz umacnia renomę obszaru Murfatlar.

Zmieniono rozdział IV specyfikacji produktu oraz punkty 5.2 i 7 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. **Zmiana geograficznego obszaru produkcji, zgodność z organizacją administracyjną**

Wnosimy o włączenie do wyznaczonego obszaru, na którym produkowane są wina o chronionej nazwie pochodzenia Murfatlar, gminy Cobadin i miejscowości Viișoara, położonych w okręgu Konstanca.

Gmina Cobadin i miejscowość Viișoara graniczą od północy z miejscowościami Peștera i Ciocârliia, a od południa z miejscowością Chirnoieni (miejscowości należące do obszaru Murfatlar).

Warunki klimatyczne panujące w miejscowościach Cobadin i Viișoara: morze, sól, promieniowanie słoneczne, energia świetlna (główne źródło syntezy substancji organicznych) powodują wysokie stężenie cukrów w winogronach, a tym samym w moszczu, dzięki czemu powstają wina niemusujące pełne i bogate w smaku, a jednocześnie świeże, okrągłe i aksamitne, o złożonym aromacie i cechach organoleptycznych podobnych do win niemusujących objętych ChNP „Murfatlar”.

Winnice położone są na terenach eksponowanych, w większości na zboczach, o bardzo dobrej ekspozycji na słońce, dzięki czemu winogrona są muskane promieniami słonecznymi.

Warunki glebowo-klimatyczne w miejscowościach Cobadin i Viișoara są identyczne z warunkami panującymi na wyznaczonym obszarze objętym ChNP Murfatlar i są charakterystyczne dla produkcji świeżych win niemusujących o zróżnicowanych aromatach, owocowych lub kwiatowych, pełnych, z nutami charakterystycznymi dla odmian aromatycznych.

W odniesieniu do wyznaczonego obszaru geograficznego należy wprowadzić korektę dotyczącą miejscowości Cuza Vodă, która należy do gminy Cuza Vodă, a nie do gminy Castelu. Wynika to z faktu, że w wyniku reorganizacji administracyjnej podziałów regionalnych miejscowość Cuza Vodă należy obecnie do gminy o tej samej nazwie, która składa się wyłącznie z tej jednej miejscowości.

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

3. **Dodatkowe informacje dotyczące związku produktu z obszarem geograficznym**

Specyfikacja produktu została uzupełniona o informacje dotyczące związku z obszarem geograficznym. Konieczne było uzupełnienie informacji o szczegóły dotyczące obszaru, produktu oraz zależności przyczynowej między produktem a obszarem, tak aby zostały one odpowiednio przedstawione.

Zmieniono rozdział II specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

4. **Wprowadzenie nowego rodzaju wina, które można uzyskać – wina lodowego**

Specyfikacja produktu została uzupełniona o nowy rodzaj wina – wina lodowe, które może być produkowane w ramach ChNP „Murfatlar”: jest to wina niemusujące otrzymywane w wyniku dużego nagromadzenia cukru podczas późnego zbioru winogron, w przypadku odmian o wyraźnym profilu aromatycznym, przy czym warunki klimatyczne (wilgotność, przejrzwianie) na danym obszarze sprzyjają nagromadzeniu cukru w okresie późnego zbioru.

Zmieniono rozdziały V, VI, X i XI specyfikacji produktu; w jednolitym dokumencie nie wprowadzono żadnych zmian.

5. **Wskazanie cech analitycznych/organoleptycznych wina lodowego**

Wraz z wprowadzeniem tego rodzaju wina niemusującego do specyfikacji produktu wyszczególniono również jego cechy analityczne i organoleptyczne w celu zapewnienia zgodności z przepisami w przypadku ChNP.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu.

6. **Dodanie szczególnych praktyk technologicznych dla niektórych win**

Do specyfikacji produktu wprowadzono warunki odnoszące się do niektórych procedur (praktyk) technologicznych – w przypadku produkcji win różowych, win pomarańczowych z białych winogron, win białych uzyskiwanych w procesie maceracji, win czerwonych uzyskiwanych w procesie białej winifikacji oraz wina lodowego.

Zmieniono rozdział X specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

7. Wyjaśnienie niektórych aspektów warunków w zakresie wprowadzania do obrotu

W celu dostosowania do przepisów prawa usystematyzowano/wyjaśniono niektóre aspekty specyfikacji produktu dotyczące warunków etykietowania i butelkowania wina (w odniesieniu do produkcji winogron na obszarze).

Zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

8. Wyraźne wskazanie warunków produkcji w przypadku niezgodności

W specyfikacji produktu wprowadzono zmiany w odniesieniu do warunków produkcji wina, które mogą stanowić niezgodność. Wyraźnie wskazano sytuacje, w których może zostać przyznana odpowiednia klasyfikacja.

Zmieniono rozdział XIV specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Murfatlar

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

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

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina niemusujące Murfatlar są pełne i kremowe; te otrzymane z aromatycznych i półaromatycznych odmian białych mają wyraźne cechy odmian, podczas gdy wina czerwone zawierają aksamitne taniny, które łagodzą surowość i cierpkość typową dla tych odmian.

Wina przyjemne, z dużą ilością dojrzałych (żółtych lub czerwonych) owoców, gęste i mięsiste, odważnie wyraziste, niemal „ekshibicjonistyczne”, o dobrze zintegrowanej kwasowości i glicerynowej objętości alkoholu, nadającej winu lekko słodkie odczucia.

Wina białe niemusujące mają barwę od żółtozielonkawej do złotożółtej, aromaty zapachowe owoców egzotycznych, cytrusów, aromaty kwiatowe kwiatów winorośli, skoszonego siana, jaśminu i robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*). Smak win jest świeży, owocowy, aksamitny, a podczas dojrzewania aromat niektórych odmian przekształca się w złożony bukiet.

Wina różowe niemusujące, o barwie różowej (stonowanej lub intensywnej), o aromatach owoców egzotycznych, cytrusowych, o smaku świeżym, orzeźwiającym, zrównoważonym, z owocowym posmakiem.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

15,00

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11,00

Minimalna kwasowość ogólna:

3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

18

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

350

2. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wina czerwone*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

15,00

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11,00

Minimalna kwasowość ogólna:

3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

20

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

200

3. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wino lodowe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Białe wino lodowe jest klarowne, z krystalicznym połyskiem, o złoto-zółtej barwie, charakteryzuje się świeżym zapachem, zapachem przejrzalnych i soczystych owoców o białym miąższu oraz kremowym smakiem pomarańczy, moreli, kandyzowanych owoców egzotycznych i ananasa.

Różowe wino lodowe jest klarowne, z jasnym krystalicznym połyskiem, o różowej barwie, charakteryzuje się świeżym zapachem jagód, dojrzałych jabłek i kremowym smakiem.

Czerwone wino lodowe jest klarowne, z krystalicznym połyskiem, o barwie czerwono fioletowej, charakteryzuje się zapachem dojrzałych owoców leśnych i pełnym kremowym smakiem.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

15,00

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11,00

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

20

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

350

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki winiarskie*

Szczególna praktyka winiarska

Produkcja win białych z odmian czerwonych

Zróżnicowanie technologiczne – otrzymywanie win białych z czerwonych winogron, efekt nazywany „blanc de noirs” – technologia białej winifikacji czerwonych winogron, wykorzystująca potencjał czerwonych odmian winorośli, dająca wina pełne, charakteryzujące się delikatnym, lekko roślinnym, eleganckim smakiem z nutami kwiatowymi i owocowymi. Kwasowość win podkreśla ich świeżość, a mineralny ton czyni je bardziej złożonymi.

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

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

Wino pomarańczowe niemusujące z białych winogron – o atrakcyjnej barwie, od żółtopomarańczowej do bursztynowej, o złożonej strukturze, świeżym i wyrazistym bukacie aromatycznym, z akcentami orzecha włoskiego, miodu, plastra miodu, znacznie bogatsze w taniny niż wina białe niemusujące.

Technologia otrzymywania tych win różni się od zwykłej technologii otrzymywania win białych niemusujących procesem maceracji moszczu białych winogron na skórkach, przy czym okres maceracji zależy od intensywności barwy wina pożądanej przez winiarza.

Szczególna praktyka winiarska

Wino lodowe

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

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

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

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

5.2. Maksymalna wydajność

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

15 000 kg winogron z hektara

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

15 000 kg winogron z hektara

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

14 300 kg winogron z hektara

4. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Chardonnay, Pinot gris*

13 600 kg winogron z hektara

5. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Cabernet Sauvignon*

12 900 kg winogron z hektara

6. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Mamaia*
12 000 kg winogron z hektara
7. *wino lodowe*
6 000 kg winogron z hektara
8. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă*
105 hektolitrow z hektara
9. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz*
105 hektolitrow z hektara
10. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Merlot, Fetească neagră*
105 hektolitrow z hektara
11. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare*
100 hektolitrow z hektara
12. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Chardonnay, Pinot gris*
95 hektolitrow z hektara
13. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Cabernet Sauvignon*
90 hektolitrow z hektara
14. przy pełnej dojrzałości zbiorów – *Mamaia*
84 hektolitry z hektara
15. *wino lodowe*
18 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony do uprawy winorośli, przetwarzania i butelkowania win o kontrolowanej nazwie pochodzenia Murfatlar obejmuje następujące miejscowości położone w okręgu Konstanca:

kontrolowana nazwa pochodzenia „Murfatlar”:

- miasto Murfatlar – wieś Murfatlar, Siminoc;
- gmina Valu lui Traian – wieś Valu lui Traian;
- gmina Poarta Albă – wieś Poarta Albă, Nazarcea;
- miasto Ovidiu – gmina Ovidiu, wieś Poiana;
- gmina Ciocârlia – wieś Ciocârlia;
- gmina Cobadin – wieś Vișoara.

Podnazwa pochodzenia „Medgidia”, która może, ale nie musi towarzyszyć kontrolowanej nazwie pochodzenia:

- miasto Medgidia – miejscowości Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- gmina Castelu – wieś Castelu, Nisipari;
- gmina Cuza Vodă – wieś Cuza Vodă;
- gmina Siliștea – wieś Siliștea;
- gmina Tortoman – wieś Tortoman;

- gmina Peștera – wsie Peștera, Ivrinezu Mic;
- gmina Mircea Vodă – wsie Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Gherghina;
- gmina Saligny – wsie Saligny, Ștefan Cel Mare.

Podnazwa pochodzenia „Cernavodă”, która może, ale nie musi towarzyszyć kontrolowanej nazwie pochodzenia:

- miasto Cernavodă – gmina Cernavodă;
- gmina Seimeni – wsie Seimeni, Seimenii Mici;
- gmina Rasova – Rasova, Cochirleni.

7. **Główne odmiany winorośli**

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

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

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N – Bigney rouge

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, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olsz Riesling, Olszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Green sauvignon

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Informacje na temat obszaru geograficznego*

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

Obszar ten korzysta z dużej ilości promieniowania słonecznego i bogatych zasobów heliologicznych, podczas gdy średnia opadów jest najniższa w państwie. Gleba, składająca się głównie z wapieni muszlowych, bogatych w węgiel wapnia, jest ważnym czynnikiem wpływającym na jakość win.

Wszystkie warunki występujące w środowisku naturalnym, w szczególności warunki glebowe i heliologiczne, są niezwykle sprzyjające dla uprawy winorośli i produkcji wysokiej jakości produktów. Niedobór wilgoci może zostać zniwelowany dzięki dobrze zorganizowanemu systemowi nawadniania.

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

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

Klimat jest kontynentalny, z upalnymi i suchymi latami, umiarkowanymi zimami, wczesnymi wiosnami i późnymi jesieniami, idealny dla dojrzewania i przejrzenia winogron. Potencjał heliologiczny jest jednym z najwyższych w Rumunii, wyrażony promieniowaniem słonecznym 130 kcal/cm², nasłonecznieniem 2 220–2 300 godzin i dodatnimi temperaturami 4 200 °C/rok.

Na subklimat wpływa głównie kanał Dunaj-Morze Czarne, który przecina winnicę w kierunku zachodnio-wschodnim i odbija promienie słoneczne, oraz bezwładność termiczna przekazywana na sąsiednie obszary. Nachylenie kanału Dunaj-Morze Czarne oraz różnice temperatur między glebą a masą wodną powodują przepływy powietrza, które nakładają się na ruch wiatrów ze środkowej Dobrudży. Średnie roczne maksymalne temperatury dzienne wynoszą około 0 °C w zimie i około 28 °C w lecie.

Gleby reprezentatywne to mollisole czarnoziemów stepowych (czarnoziemy węglanowe, czarnoziemy typowe) na podłożu lessowym, rędziny typowe i litowe, regosole i erodisole na stokach silnie zdegradowanych naturalnie lub w wyniku działań antropogenicznych i zoogenicznych.

8.2. Szczegółowe informacje o produkcji

W zależności od odmiany, specyficznych warunków roku winiarskiego i momentu zbioru winogron, w ramach chronionej nazwy pochodzenia Murfatlar można uzyskać różne wina, od wytrawnych po słodkie, co daje obraz jakościowej różnorodności produkcji wina. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Murfatlar” mogą być białe, czerwone lub różowe.

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

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

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

8.3. Związki przyczynowe

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

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

Suche gleby powstałe na wapieniu (który jest widoczny w wielu miejscach), klimat wyraźnie kontynentalny, z bardzo gorącymi latami, długimi jesieniami, skąpyimi i nierównomiernie rozłożonymi opadami (opady występujące wiosną i późną jesienią), ale przede wszystkim ze słońcem promieniującym obficie ciepłem i światłem, czynią ten obszar rajem dla uprawy szlachetnych odmian winorośli. W niektórych latach pozwala to nawet na przejrzenie winogron i wzmocnienie ich za pomocą szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*).

8.4. Czynniki ludzkie

Słynny rzymski poeta Publiusz Owidiusz Nazo, który żył na wygnaniu w Tomis w latach 9–17 n.e., pozostawił dokumenty pisemne dotyczące tradycji produkcji wina Murfatlar.

Vasile Pârvan stwierdził, że „...wiele świeckich i religijnych zabytków znalezionych na tym obszarze przedstawia mityczne postacie ukoronowane kielkami i winogronami, co wskazuje na istnienie kultu Dionizosa (Bachusa)”.

W średniowieczu winnice nadal były dużym i bezcennym dobrem dla krajów rumuńskich, a plantatorzy winorośli i zarządcy piwnic winnych byli uważani za najwyższą kategorię rolników, jak opisano w dokumentach z tego okresu. Wyjaśnia to szczególną wagę, jaką dwory szlacheckie poświęcały winorośli i przygotowaniu wina, karząc plantatorów winorośli, którzy pozostawiali winnice nieobrobione.

Winorośl została ponownie zasadzona we wsi Viișoara jako nagroda dla dobrej miejscowej ludności, która dobrze wyrażała się o szlachetnym zawodzie plantatora winorośli, o którym nie zapomnieli i który rozwijał się przed okresem komunizmu. Viișoara stała się zatem ponownie tym, czym była dawniej: wioską wśród winorośli. Nazwę „Viișoara” nadano miejscowości w 1926 r. Do tego czasu nosiła ona nazwę „Valea Caceamac”, która pochodzi z czasów, gdy Dobrudża znajdowała się pod panowaniem osmańskim. Istnieją dwa możliwe tłumaczenia tej nazwy w języku tureckim, w zależności od dialektu.

Po I wojnie światowej państwo rumuńskie zarządziło remont dróg w całym kraju, ale szczególnie w Dobrudży, która została zniszczona i wciąż nosi krwawe blizny wojennej przemocy. W czasie renowacji odnowiono również rzymską drogę prowadzącą z miasta Tomis (obecnie Konstanca) do Tropaeum Traiani (w Adamclisi). Z powodu nowej drogi mieszkańcy Caceamac przenieśli się o 2 kilometry dalej na wschód, po obu stronach rzymskiej drogi. Przez pewien czas wioska była znana również jako Satul dintre Vii (wioska wśród winorośli), stąd też wzięła się nowa nazwa Viișoara, ponieważ uprawa winorośli była głównym zajęciem mieszkańców wioski.

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

Ponadto rodzime rumuńskie odmiany (takie jak Fetească Regală i Fetească Neagră) zasadzono również w winnicach w późniejszym okresie, po tym jak eksperymentalne instytuty badawcze wyselekcjonowały i rozwinęły wytrzymałe hybrydy o potencjalnie wysokiej jakości ze szczepów rumuńskich odmian. Na tym obszarze odmiany te znalazły optymalne warunki do rozwoju, z mniejszą ilością opadów i większą liczbą słonecznych dni, co zapewniało lepsze gromadzenie cukrów i aromatów. Założenie Stacji Badań i Rozwoju Wina Murfatlar w 1927 r. spowodowało znaczną ekspansję odmian: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon i Merlot.

9. Dodatkowe wymagania zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymagania)

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W zależności od życzenia producentów do chronionej nazwy pochodzenia „Murfatlar” można dodać jedną z następujących nazw pojedynczych winnic:

- a) w przypadku kontrolowanej nazwy pochodzenia „Murfatlar”: BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHÉ, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCĂRLIA, PIATRA ROȘIE, NAZARCEA;
- b) w przypadku podnazwy pochodzenia „Medgidia”: VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA, ȚIBRINU;
- c) w przypadku podnazwy pochodzenia „Cernavodă”: DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI.

LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_murfatlar_modif_cf_cererii_683_19.04.2021_no_track_changes_4.pdf
