



C/2024/2470

2.4.2024

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego
nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2024/2470)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

„Murfatlar”

PDO-RO-A0030-AM02

Data złożenia wniosku: 24 października 2022

ZMIANA

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Stowarzyszenie Branżowe Plantatorów Winorośli Colinele Dobrogei (APV – CD)

Stowarzyszenie branżowe zarejestrowano na podstawie zarządzenia rządu nr 26/2000 w sprawie stowarzyszeń branżowych i fundacji. Stowarzyszenie nienastawione na zysk o nazwie licencjonowanego przedsiębiorstwa nr 84967 / 07.05.2021 wydanej przez rumuńskie Ministerstwo Sprawiedliwości.

Stowarzyszenie zarządza obszarem geograficznym ChOG Colinele Dobrogei (w regionie uprawy winorośli Colinele Dobrogei, który obejmuje również obszary ChNP „Murfatlar”, „Babadag” i „Sarica-Niculitel”) i obejmuje terytorium o powierzchni około 3 500 hektarów, na którym znajdują się winnice produkujące wina gatunkowe.

Stowarzyszenie Branżowe Plantatorów Winorośli Colinele Dobrogei (APV – CD) reprezentuje obszar ChNP „Murfatlar”.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

1. Wprowadzenie nowych kategorii win, które mogą być produkowane

Wnosimy o włączenie do specyfikacji produktu następujących nowych kategorii win określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące, które mogą być produkowane na wyznaczonym obszarze ChNP „Murfatlar” z winogron zebranych na wyznaczonym obszarze objętym tą nazwą.

Zmieniono rozdziały I, II, IV, V, VI, VII, X, XI i XII specyfikacji produktu oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

2. Dodatkowe informacje dotyczące związku między produktem a obszarem geograficznym

Wprowadzenie nowych kategorii win, których dotyczy wnioski i które będą mogły być produkowane w ramach ChNP „Murfatlar”, wymaga zmiany specyfikacji polegającej na doprecyzowaniu związku tych nowych produktów z obszarem geograficznym w celu zapewnienia zgodności z przepisami mającymi zastosowanie do ChNP (definicja nazwy pochodzenia).

Zmieniono rozdziały II, IV, V, VI i VII specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>

3. Wskazanie odmian winorośli na potrzeby nowych kategorii win, których dotyczy wniossek

W specyfikacji uwzględniono odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji nowych kategorii – gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących, win półmusujących – oraz określono wydajność produkcji wina i wielkość zbiorów winogron odpowiadające nowym kategoriom win, które producenci chcą produkować.

Zmieniono rozdziały IV, V i VI specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

4. Wskazanie konkretnych praktyk technologicznych wykorzystywanych do produkcji nowych kategorii wina i zapewniania jakości

W specyfikacji uwzględniono pewne warunki dotyczące konkretnych praktyk technologicznych wykorzystywanych do produkcji nowych kategorii win (gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące) oraz przedstawiono krótki opis sposobu produkcji win należących do tych kategorii.

Określono również stopnie dojrzałości winogron (zawartość cukru w g/l) przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących, aromatycznych win musujących i win półmusujących.

Zmieniono rozdziały VII i X specyfikacji, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

5. Przedstawienie cech analitycznych/organoleptycznych nowych kategorii win, których dotyczy wniossek

W celu zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi ChNP w specyfikacji produktu należy również wskazać analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne nowych kategorii win, których dotyczy wniossek o dopuszczenie do produkcji na obszarze objętym ChNP „Murfatlar”.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu oraz sekcję 4 (punkty 6, 7 i 8) jednolitego dokumentu.

6. Dodanie warunków dotyczących wprowadzania do obrotu win należących do kategorii, których dotyczy wniossek

Aby można było produkować nowe kategorie wina, konieczne jest uzupełnienie specyfikacji produktu o określone warunki dotyczące butelkowania, prezentacji i etykietowania tych nowych kategorii win, których dotyczy wniossek o dopuszczenie do produkcji na obszarze objętym ChNP „Murfatlar”.

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

7. Wskazanie warunków, na podstawie których wyprodukowane wino może zostać uznane za niezgodne z wymogami

Należy określić warunki, na podstawie których wina produkowane w ramach ChNP „Murfatlar” będą podlegały ponownej klasyfikacji w przypadku stwierdzenia niezgodności. Warunki te zostały uproszczone.

Zmieniono rozdział XIV specyfikacji, 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

5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Cechy analityczne i organoleptyczne – wina białe/różowe

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina niemusujące są pełne i aksamitne: wina produkowane z aromatycznych i półaromatycznych białych odmian winogron mają bardzo wyraźne cechy odmianowe. Są to przyjemne wina, z dużą ilością dojrzałych owoców (żółtych lub czerwonych), gęste i mięsiste, odważnie wyraziste, niemal „ekshibicjonistyczne”, o dobrze zintegrowanej kwasowości i glicerynowej objętości alkoholu, nadającej winu lekko słodkie odczucia.

Wina białe mają przejrzysty, jasny wygląd i kolor od żółtozielonego do złotożółtego. Ich bukiet składa się z aromatów owoców egzotycznych i cytrusowych, z nutami kwiatów winorośli, świeżo ściętego siana, jaśminu i akacji. Smak win jest świeży, owocowy, aksamitny, a podczas dojrzewania aromat niektórych odmian przekształca się w złożony bukiet.

Różowe wina niemusujące charakteryzują się różową barwą (bladoróżową lub jasnoróżową), aromatami owoców egzotycznych i cytrusowych, świeżym, orzeźwiającym i zrównoważonym smakiem oraz owocowym finiszem.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki – 250 mg na litr w przypadku białych/różowych win niemusujących o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy równej lub większej niż 5 g/l.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki – 350 mg na litr w przypadku białych win niemusujących kwalifikujących się do wprowadzenia do obrotu w ramach ChNP „Murfatlar”.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00
- Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 200

2. Cechy analityczne i organoleptyczne – wina czerwone

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone niemusujące są aksamitne, złożone, o barwie od rubinowoczerwonej do jasnoczerwonej albo głębokiej purpury. Zidentyfikowane aromaty obejmują aromaty dojrzałych czerwonych owoców, śliwek, czarnych jagód leśnych; smak win jest pełny, bogaty; kwasowość i smak tanin są dobrze zintegrowane. Podczas dojrzewania wina nabierają niuansów zapachowych przypraw i czekolady.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki – 200 mg na litr w przypadku czerwonych win niemusujących o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy równej lub większej niż 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

- Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 150

3. Cechy analityczne i organoleptyczne – wino lodowe (różowe)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Różowe wino lodowe jest klarowne, z jasnym krystalicznym połyskiem, o różowej barwie, charakteryzuje się świeżym zapachem poziomek, dojrzałych jabłek i 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
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 200

4. Cechy analityczne i organoleptyczne – wino lodowe (białe)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 350

5. Cechy analityczne i organoleptyczne – wino lodowe (czerwone)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Czerwone wino lodowe jest klarowne, z krystalicznym połyskiem, o barwie czerwono fioletowej, charakteryzuje się zapachem dojrzałych jagód 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 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 150

6. Gatunkowe wino musujące

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Gatunkowe wina musujące wyróżniają się elegancją, świeżością i owocowym charakterem i charakteryzują się aromatami fermentacji drożdży piekarskich i skórki chleba w przypadku tych win, które leżakowały przez dziewięć miesięcy na osadzie, lub nutami słodkiego ciasta i brioszki w przypadku tych win, które leżakowały przez dłuższy okres (ponad dziewięć miesięcy) na osadzie, a także delikatnymi i długo utrzymującymi się bąbelkami. Wina białe mają barwę słomkowożółtą lub zielonkawożółtą, wina różowe mają odcień bladoróżowy lub łososioworóżowy, a wina czerwone osiągną barwę rubinowoczerwoną. W smaku są owocowe, aksamitne, okrągłe, uzupełnione słodkimi nutami dojrzałych owoców o charakterystycznym aromacie. Mają harmonijną strukturę o długim finiszu, dzięki czemu oferują idealną równowagę między świeżością a dojrzałością.

Gatunkowe białe wina musujące mają bukiet owoców cytrusowych i świeżych owoców letnich: brzoskwiń, jabłek i zielonych gruszek dojrzewających dzięki łagodnemu nasłonecznieniu winorośli.

Bukiet zapachowy różowego gatunkowego wina musującego składa się z naturalnej mieszanki kwiatów, kwiatowych aromatów akacji i miodu oraz leśnych jagód, porzeczek i poziomek.

Czerwone gatunkowe wina musujące charakteryzują się przyjemnym bukietem łączącym nuty czerwonych i czarnych owoców, truskawek, jeżyn, porzeczek, wiśni i śliwek, delikatnie uzupełnionych miękkimi, aksamitnymi taninami.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10,00
- Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 185

7. Gatunkowe aromatyzowane wina musujące

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Aromatyczne gatunkowe wina musujące są złożone i wyraziste i charakteryzują się nutami owocowymi (cytrusy, gruszka i nektarynka) i kwiatowymi (kwiat pomarańczy, kwiat wiśni, kwiaty akacji i miód, kwiat czarnego bzu i płatki róży). Mają one barwę od jasnożółtej z zielonkawymi odcieniami do złocistożółtej, a nawet różowej w przypadku odmiany Traminer roz. Aromaty owoców cytrusowych i letnich, brzoskwiń, jabłek i zielonych gruszek łączą się z nutami delikatnych ziół i autolizowanych drożdży, skórki chleba i zakwasu. Konsystencja i długo utrzymujące się bąbelki nadają tym winom osobowość i wyjątkowy charakter.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące produkowane z winogron odmiany Traminer roz charakteryzuje się delikatnym zapachem akacji, róży i czarnego bzu, a jego smak jest niepowtarzalny, owocowy i niezwykle gładki, z subtelnymi nutami konfitury różanej i jaśminu.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące produkowane z winogron odmiany Muscat Ottonel charakteryzuje się aromatami kwiatów, plastra miodu, kwiatu wiśni, kwiatu pomarańczy i dojrzałej gruszki oraz świeżym smakiem i kremową konsystencją z nutami cytrusów (pomelo i pomarańcza). Wino to ma drobne i eleganckie bąbelki, a musujący finisz uwypukla kwiatowe i owocowe nuty.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące produkowane z winogron odmiany Tămăioasa Românească jest intensywnie musujące i charakteryzuje się przyjemnymi aromatami drożdży, kwiatów akacji, bazylii i miodu. W smaku jest złożone i bogate, przypominające gruszki i poziomki, oraz charakteryzuje się długim finiszem.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,0 bara.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 6,00
- Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na liter, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter) 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter) 185

8. Wina półmusujące

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina półmusujące są ekstraktywne i charakteryzują się bardzo dobrą kwasowością, delikatnym musowaniem, wyraźnymi i długo utrzymującymi się bąbelkami z kwiatowymi nutami zapachowymi (kwiaty łąkowe, kwiaty winorośli, akacja) lub owocowymi (zielone jabłko, gruszki, brzoskwinie, melon, wiśnie, truskawki, maliny). Różowe/czerwone wina musujące charakteryzują się aromatami leśnych jagód (borówek, malin i jeżyn), śliwek i wiśni. Obecność drobnych, aksamitnych i długo utrzymujących się bąbelków podkreśla świeży, naturalny charakter wina.

W smaku są kremowe i pyszne, a jednocześnie świeże, a na finiszu wyczuwalne są nuty chrupiącej skórki chleba lub słodkiego ciasta. Wina te mogą mieć barwę złocistożółtą lub zielonkawożółtą w przypadku tych produkowanych z białych odmian winogron lub łososioworóżową lub fioletowoczerwoną w przypadku tych produkowanych z czerwonych odmian winogron. Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub z kilku odmian.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 1,0 bara i maks. 2,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 7,00
- Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na liter, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter) 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter) 235

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki winiarskie

1. Szczególna praktyka winiarska

Produkcja win białych z czerwonych odmian winorośli

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

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

Z winogron Pinot Gris i Traminer Roz, o skórkach w odcieniach fioletowym, fioletowoszarym i szaroniebieskim (Pinot Gris), 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 wyprodukować zarówno białe wina niemusujące, jak i wina różowe.

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

Technologia produkowania tych win różni się od zwykłej technologii produkowania win białych niemusujących procesem maceracji moszczu białych winogron na skórkach, przy czym okres maceracji zależy od intensywności barwy, jaką winiarz zamierza uzyskać.

2. 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 poniżej zera w chłodni.

Winogrona Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Tămăioasă 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 poziomek oraz gromadzą więcej słodyczy, którą zachowują, jeżeli są wyciskane w stanie zamrożonym.

3. Szczególna praktyka winiarska

Winogrona wykorzystywane do produkcji gatunkowych win musujących osiągają dojrzałość technologiczną przy wysokim poziomie kwasowości ogólnej, która jest czynnikiem warunkującym świeżość i stabilność wymaganą w przypadku gatunkowych win musujących, oraz przy minimalnej zawartości cukru wynoszącej 160 g/l.

Winogrona wykorzystywane do produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących osiągają dojrzałość przy minimalnej zawartości cukru 170 g/l.

Dojrzałość winogron wykorzystywanych do produkcji win półmusujących ocenia się na podstawie zawartości cukru, która musi wynosić co najmniej 153 g/l.

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 – Tămăioasă românească, Crămposie, Columna, Traminer roz

15 000 kg winogron z hektara

3. przy pełnej dojrzałości zbiorów – Muscat Ottonel, Pinot 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 hektolitrow z hektara
15. wino lodowe
18 hektolitrow z hektara
16. gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące
15 000 kg winogron z hektara
17. gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące
105 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar wyznaczony do produkcji win o kontrolowanej nazwie pochodzenia Murfatlar obejmuje następujące miejscowości Okręgu Konstanca:

kontrolowana nazwa pochodzenia MURFATLAR:

- miasto Murfatlar i podlegająca mu administracyjnie miejscowość Murfatlar i wieś Siminoc;
- gmina Valu lui Traian, włączając wieś Valu lui Traian;
- gmina Poarta Albă, włączając wsie Poarta Alba i Nazarcea;

- miasto Ovidiu i podlegająca mu administracyjnie miejscowość Ovidiu i wieś Poiana;
- gmina Ciocârlia, włączając wieś Ciocârlia;
- gmina Cobadin, włączając wieś Viișoara.

Podnazwa pochodzenia MEDGIDIA, która może, ale nie musi towarzyszyć kontrolowanej nazwie pochodzenia:

- miasto Medgidia i podlegające mu administracyjnie miejscowości Medgidia, Remus Opreanu i Valea Dacilor;
 - gmina Castelu, włączając wsie Castelu i Nisipari;
 - gmina Cuza Vodă, włączając wieś Cuza Vodă;
 - gmina Siliștea, włączając wieś Siliștea;
 - gmina Tortoman, włączając wieś Tortoman;
 - gmina Peștera, włączając wsie Peștera i Ivrinezu Mic;
 - gmina Mircea Vodă, włączając wsie Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu i Gherghina;
 - gmina Saligny, włączając wsie Saligny i Ștefan Cel Mare.
- Podnazwa pochodzenia CERNAVODĂ, która może, ale nie musi towarzyszyć kontrolowanej nazwie pochodzenia:
- gmina i miasto Cernavodă;
 - gmina Seimeni, włączając wsie Seimeni i Seimenii Mici;
 - gmina Rasova, włączając wsie Rasova i Cochirleni.

7. Odmiany winorośli

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Blaufrankisch, 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, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, 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, 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 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 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 wina. Niedobór wilgoci może zostać zniwelowany dzięki dobrze zaprojektowanemu 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-koluwalnych.

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 przeciwerozrywne 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.

Kanał Dunaj–Morze Czarne, który przecina winnicę z zachodu na wschód, ma wpływ na subklimat, ponieważ odbija światło słoneczne i przenosi inercję termiczną na pobliskie 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.

Typowe gleby 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 działalności ludzi i zwierząt.

8.2. Szczegółowe informacje o produkcji

W zależności od odmiany, specyficznych warunków roku winiarskiego i czasu zbiorów, w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Murfatlar” można produkować 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 przejrzyste, jasny wygląd i kolor od zielonkawożółtego do żółtożółtego. Cechuje je aksamitny smak i bukiet typowy dla odmian, z których są produkowane.

Różowe wina niemusujące charakteryzują się różową barwą (bladoróżową lub jasnoróżową), aromatami owoców egzotycznych i cytrusowych, świeżym, orzeźwiającym i zrównoważonym smakiem oraz owocowym finiszem.

Wina czerwone mają przejrzysty, jasny 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 winnice. Gleba, bogata w węglan wapnia, jest ważnym czynnikiem wpływającym na jakość win.

Gatunkowe wina musujące lub aromatyczne wina musujące mają skoncentrowany smak, zrównoważoną strukturę i wyjątkowy charakter charakteryzujący się aromatami kwiatów akacji i miodu oraz owocowym, cytrusowym smakiem.

Dzięki oddziaływaniu klimatu na produkcję wina (wyraźny kontrast między zimą a latem, bardzo gorące lata, długie jesienie, rzadkie i nierównomierne opady deszczu) wina półmusujące charakteryzują się typowymi dla danej odmiany aromatami, które są przeważnie owocowe, dobrze wyczuwalne, doskonałą równowagą między kwasowością oraz zawartością alkoholu i cukru, delikatnym musowaniem, intensywnymi i długo utrzymującymi się bąbelkami, kwiatowymi nutami zapachowymi (kwiaty łąkowe, kwiaty winorośli, akacja) lub nutami owocowymi (zielone jabłko, gruszki, brzoskwinie, melon, wiśnie, truskawki, maliny).

Różowe/czerwone wina półmusujące charakteryzują się aromatami leśnych owoców (borówek, malin i jeżyn), śliwek i wiśni. Obecność drobnych, aksamitnych i długo utrzymujących się bąbelków podkreśla świeży, naturalny charakter wina.

8.3. Czynniki determinujące

Połączenie klimatu (świeży i sprzyjający dojrzewaniu winogron), gleby (czarnoziemy węglanowe i czarnoziemy typowe na podłożu lessowym, zapewniające dobrą równowagę składników odżywczych), metod uprawy (dobór odmian, gęstość obsady, zarządzanie liśćmi, decyzje o zbiorach), praktyk enologicznych i umiejętności winiarza zapewnia: świeżość i pełny, owocowy bukiet win białych i różowych oraz łagodne taniny i pełny, aksamitny bukiet 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 (deszcze wiosną i późną jesienią), ale przede wszystkim ze słońcem promieniującym obficie ciepłem i światłem, czynią ten obszar rajem dla uprawy szlachetnych odmian winorośli na produkcję wina. W niektórych latach pozwala to nawet na przejrzenie winogron i wzmocnienie ich za pomocą szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*), dzięki czemu dary ziemi, wody i słońca koncentrują się w kropli bursztynu lub rubinu, która stanowi źródło rozkoszy dla człowieka.

Winnice położone są na wysokości 50–80 m n.p.m. Ogólny bilans cieplny wynosi 4 200 °C – co wynika z sumy temperatur, które w samym sezonie uprawy winorośli wynoszą 3 500 °C.

Na specyficzny suchy klimat obszaru uprawy winorośli w Murfatlar, charakteryzujący się opadami na poziomie 450 mm rocznie, z czego tylko połowa przypada na sezon wegetacyjny, dodatkowo wpływ mają częste, występujące niemal codziennie wiatry.

Białe odmiany winorośli uprawiane na typowych dla tego obszaru gruntach nadają winom bardzo dobrą kwasowość i aromat owoców z typowymi nutami cytrusowej świeżości i kwiatów, a czerwone odmiany w połączeniu z typem gleby nadają winom aromat czerwonych owoców (malin i dojrzałych truskawek) oraz intensywny aromat piżma z nutami miodu i tradycyjnych konfitur (moreli i pigwy) z delikatnymi taninami.

Gleby na podłożu wapiennym, zawierające czarnoziem bogaty w związki węglowe, o średniej strukturze i zawartości próchnicy na poziomie 1,8–3 %, pozwalają na produkcję ekstraktywnych gatunkowych win musujących o wyważonej strukturze i niepowtarzalnym charakterze, a także aromatycznych gatunkowych win musujących charakteryzujących się kwiatowymi aromatami akacji i miodu, o owocowo-cytrusowym smaku.

Dzięki oddziaływaniu klimatu na produkcję wina (wyraźny kontrast między zimą a latem, bardzo gorące lata, długie jesienie, rzadkie i nierównomierne opady deszczu) wina półmusujące charakteryzują się typowymi dla danej odmiany aromatami, które są dobrze wyczuwalne, a także doskonałą równowagą między kwasowością oraz zawartością alkoholu i cukru. W zapachu wyczuwalne są nuty owocowe (owoce egzotyczne) i kwiatowe (kwiaty winorośli i akacji). Różowe/czerwone wina półmusujące charakteryzują się aromatami leśnych jagód (borówek, malin i jeżyny), śliwek i wiśni.

8.4. Czynniki ludzkie

Słynny rzymski poeta Publiusz Owidiusz Nazo, który żył na wygnaniu w mieście Tomis, również pozostawił pisemne dowody tradycji produkcji wina w Murfatlar. W średniowieczu winnice nadal były dużym i bezcennym źródłem dobrobytu 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 uwagę, jaką dwory szlacheckie poświęcały winnicom i produkcji wina, karząc plantatorów winorośli, którzy pozostawiali winnice bez opieki.

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 dwa 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 Viisoara, 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.

Ponadto rodzime odmiany zasadzono również w winnicach w późniejszym okresie, po tym jak eksperymentalne instytuty badawcze wyselekcjonowały i rozwinęły hybrydy o potencjale wysokiej jakości ze szczepów rumuńskich odmian takich jak Fetească regală i Fetească neagră. Na tym obszarze odmiany te znalazły optymalne warunki do rozwoju, z mniejszą ilością opadów i większą liczbą słonecznych dni, co zapewniało gromadzenie się większej ilości 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.

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 skutecznemu zarządzaniu 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 i świeżych cytrusów, a także bladoróżowe wina różowe oraz wina czerwone z łagodnie wyczuwalnymi taninami.

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

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronioną nazwę pochodzenia „Murfatlar” można uzupełnić, w zależności od interesów producentów, jedną z następujących nazw pojedynczych winnic (jest to nazwa podjednostki geograficznej, która jest mniejsza niż obszar określający ChNP):

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

Wynika to z faktu, że nazwa podjednostki geograficznej, która jest węższa niż wyznaczony obszar objęty ChNP, może być również stosowana jako nieobowiązkowe oznaczenie na etykiecie wina, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_murfatlar_modif_cf_cererii_1542_28.07.2022_modif_cf_notif_com_29.09.2023_notrack_changes_0.pdf
