



C/2024/2470

2.4.2024

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo**

(C/2024/2470)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN

«Murfatlar»

PDO-RO-A0030-AM02

Fecha de la solicitud: 24 de octubre de 2022

**MODIFICACIÓN**

**1. Solicitante e interés legítimo**

Colinele Dobrogei Professional Wine-Growing Association (APV - CD)

Asociación profesional registrada con arreglo al Decreto n.º 26/2000 sobre asociaciones y fundaciones. Asociación sin ánimo de lucro con denominación social autorizada n.º 84967/7.5.2021, expedida por el Ministerio de Justicia rumano.

La asociación gestiona la zona geográfica de la IGP Colinele Dobrogei (en la región vitícola de Colinele Dobrogei, que incluye también las DOP Murfatlar, Babadag y Sarica-Niculitel) y abarca aproximadamente 3 500 hectáreas delimitadas por viñedos que producen vinos de alta calidad.

La Asociación profesional de viticultura de Colinele Dobrogei (APV - CD) es representativa de la zona de la DOP Murfatlar.

**2. Descripción y motivos de la modificación**

**1. Introducción de nuevas categorías de vino que pueden producirse**

Solicitamos que el pliego de condiciones se complete con nuevas categorías de vinos tal como se definen en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, a saber: vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja; estas categorías que pueden producirse en la zona demarcada de la DOP Murfatlar, a partir de uvas recolectadas en la zona demarcada de dicha denominación.

Se modifican los capítulos I, II, IV, V, VI, VII, X, XI y XII del pliego de condiciones y el apartado 3 del documento único.

**2. Información adicional sobre el vínculo entre el producto y la zona geográfica**

La introducción de nuevas categorías de vinos solicitados para la producción en el marco de la DOP Murfatlar exige que se modifique el pliego de condiciones detallando el vínculo con la zona geográfica para estos nuevos productos, a fin de garantizar el cumplimiento de las disposiciones de la legislación aplicable a una DOP (definición de denominación de origen).

Se modifican los capítulos II, IV, V, VI y VII del pliego de condiciones y el apartado 8 del documento único.

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1308>

### 3. Designación de variedades de uva para las nuevas categorías de vino solicitadas

El pliego de condiciones se completa con las variedades de vino a partir de las cuales se producen las nuevas categorías: vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos de calidad, vinos de aguja y rendimientos de vino y uva para las nuevas categorías de vino que los productores desean producir.

Se modifican los capítulos IV, V y VI del pliego de condiciones y el apartado 5 del documento único.

### 4. Indicación de prácticas tecnológicas específicas para producir nuevas categorías de vino y garantizar la calidad

El pliego de condiciones se completa con determinadas condiciones relativas a las prácticas tecnológicas específicas para la producción de nuevas categorías de vinos (vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad, vino de aguja) con un breve resumen de cómo se elaboran estas categorías.

También se indican los niveles de madurez de las uvas (contenido de azúcar en g/l) para la producción de vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos y vinos de aguja.

Se modifican los capítulos VII y X del pliego de condiciones, sin modificar el documento único.

### 5. Presentación de las características analíticas y organolépticas de las nuevas categorías de vino solicitadas

Para cumplir con la normativa de las DOP, el pliego de condiciones debe indicar también las características analíticas y organolépticas de las nuevas categorías de vinos solicitadas en la zona de Murfatlar.

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones y el apartado 4 (puntos 6, 7 y 8) del documento único.

### 6. Adición de condiciones relativas a la comercialización de las categorías de vino solicitadas para la producción

La producción de nuevas categorías de vino requiere que el pliego de condiciones se complemente con determinadas condiciones relativas al embotellado, presentación y etiquetado de las nuevas categorías de vino solicitadas para la producción en la DOP Murfatlar.

Se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones, sin modificar el documento único.

### 7. Indicación de las condiciones en las que el vino producido puede declararse no conforme

Deben indicarse las condiciones en las que deben reclasificarse los vinos producidos con la DOP Murfatlar en caso de incumplimiento. Se han simplificado las condiciones.

Se modifica el capítulo XIV del pliego de condiciones, sin modificar el documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Nombre o nombres

Murfatlar

### 2. Tipo de indicación geográfica:

DOP: denominación de origen protegida

### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja

#### 4. Descripción del vino o vinos

1. Características analíticas y organolépticas: vinos blancos y rosados

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tranquilos son con cuerpo y aterciopelados: los producidos a partir de variedades de uva blanca aromáticas y semiaromáticas presentan características varietales claramente pronunciadas. Son vinos agradables, con abundante fruta madura (amarilla o roja), densa y carnosa, audazmente expresiva, casi «exhibicionista», y tienen una acidez bien integrada y un volumen alcohólico glicérico que transmiten al vino ligeras sensaciones dulces.

Los vinos blancos tienen un aspecto claro, brillante, de color amarillo verdoso a amarillo dorado. Su aroma se compone de aromas exóticos y cítricos, con matices florales de flores de vid, heno recién cortado, jazmín y acacia. El sabor de los vinos es fresco, afrutado, aterciopelado y, durante la maduración, el aroma de algunas variedades se transforma en un aroma complejo.

Los vinos tranquilos rosados son de color rosa (rosa pálido o brillante), con aromas de frutos exóticos y cítricos, un sabor fresco, vigoroso y equilibrado, y un acabado afrutado.

Contenido total de anhídrido sulfuroso: 250 mg/l para los vinos tranquilos blancos o rosados con un contenido de azúcar expresado como la suma de glucosa + fructosa igual o superior a 5 g/l.

Contenido total de anhídrido sulfuroso: 350 mg/l para los vinos blancos tranquilos que pueden comercializarse con la DOP Murfatlar.

##### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,00
- Acidez total mínima de 3,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 200

2. Características analíticas y organolépticas: vinos tintos

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos tranquilos son aterciopelados, complejos, con colores que van desde el rojo rubí hasta el rojo vivo, o el morado intenso. Los aromas identificables son los de frutos rojos maduros, ciruelas, bayas de bosque negras, con sabor con cuerpo, abundante, con acidez y taninos bien integrados. Durante la maduración, los vinos adquieren matices olfativos de especias y chocolate.

Contenido total de anhídrido sulfuroso: 200 mg/l para los vinos tintos tranquilos con un contenido de azúcar expresado como la suma de glucosa + fructosa superior o igual a 5 g/l.

##### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,00

- Acidez total mínima de 3,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

### 3. Características analíticas y organolépticas: vino de hielo (rosado)

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino de hielo rosado es claro y brillante, cristalino y de color rosado; se caracteriza por el olor fresco a fresas silvestres, manzanas muy maduras y un sabor untuoso.

#### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,00
- Acidez total mínima 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 200

### 4. Características analíticas y organolépticas: vino de hielo (blanco)

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino de hielo blanco es claro con un brillo cristalino y color amarillo dorado; se caracteriza por una nariz fresca, de frutas de pulpa blanca, muy maduras y jugosas, y por un sabor cremoso, a naranjas, albaricoques, frutas exóticas confitadas y piña.

#### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,00
- Acidez total mínima de 4,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 350

### 5. Características analíticas y organolépticas: vino de hielo (tinto)

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino de hielo tinto es claro y con un brillo cristalino, de color rojo violáceo; se caracteriza por un olor a bayas de bosque maduras y un sabor untuoso y con cuerpo.

#### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,00
- Acidez total mínima de 4,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

## 6. Vino espumoso de calidad

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos de calidad se distinguen por su elegancia, fresca y afrutado, con aromas de fermentación de levadura de panadería y corteza de pan para los que han pasado nueve meses en lías, o notas que tienden a pastelería dulce y *brioche* para aquellos que han pasado un período prolongado de más de nueve meses en lías, amplificados por burbujas finas y persistentes. Los vinos blancos son de color amarillo pajizo, amarillo verdoso; los rosados, de color rosado pálido, rosa salmón; y los tintos, de colores rojos que llegan al rojo rubí. El sabor es afrutado, aterciopelado, redondo, complementado con notas dulces de fruta madura con un sabor propio. Tiene una estructura armoniosa con un largo acabado, que ofrece un equilibrio perfecto entre frescura y madurez.

Los vinos espumosos blancos de calidad tienen un aroma de cítricos y frutas frescas de verano: melocotones, manzanas y peras verdes maduras por la suave insolación de las vides.

El perfume del vino espumoso de calidad rosado es una mezcla natural de flores, aromas florales de acacia, miel y bayas de bosque, grosellas y fresas silvestres.

Los vinos espumosos de calidad tintos ofrecen un aroma atractivo que combina notas de frutas rojas y negras, fresas, zarzamoras, grosellas, cerezas y ciruelas pasas, que se complementan delicadamente con taninos blandos y aterciopelados.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 3,5 bar.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 10,00
- Acidez total mínima de 3,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 185

## 7. Vinos espumosos de calidad de tipo aromático

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos de calidad aromáticos son complejos y expresivos, con notas afrutadas (cítricos, peras y nectarina) y florales (flor de azahar, flores de cereza, flores de acacia y miel, flor de saúco y pétalos de rosa). Su color va del amarillo brillante con tonos verdosos al amarillo dorado e incluso rosa en el caso de Traminer roz. Los aromas de cítricos y frutas de verano, melocotones, manzanas y peras verdes se combinan con notas de hierbas finas y levadura autolizada, corteza de pan y limón. La consistencia y las burbujas persistentes confieren a estos vinos su personalidad y distinción.

El vino espumoso aromático de calidad de la variedad de uva Traminer roz exuda una fina fragancia de acacia, rosa y flor de saúco, y su sabor es singular, afrutado y extremadamente suave, con notas sutiles de confitura de rosa y jazmín.

El vino espumoso aromático de calidad Muscat Ottonel presenta aromas de flores, panal, flor de cereza, flor de azahar y pera madura, con un sabor fresco y textura cremosa de notas de cítricos (pomelo y naranja). El vino presenta burbujas finas y elegantes y el acabado efervescente acentúa las notas florales y afrutadas.

El vino espumoso aromático de calidad Tămâioasa Românească presenta una efervescencia intensa con aromas agradables de levadura, flores de acacia, albahaca y miel. Tiene un sabor complejo y generoso que evoca las peras y las fresas silvestres, con un largo acabado.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 3,0 bar.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 6,00
- Acidez total mínima de 3,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 185

## 8. Vinos de aguja

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de aguja son extractivos, con muy buena acidez, efervescencia fina, burbujas vivas y persistentes con notas olfativas florales (flores de prado, flores de vid y acacia) o notas afrutadas (manzana verde, pera, melocotón, melón, cereza, fresa y frambuesa). Los vinos espumosos rosados/tintos presentan aromas de bayas de bosque (arándanos, frambuesas y zarzamoras), ciruelas y cerezas. El aspecto de las burbujas pequeñas, aterciopeladas y persistentes aumenta el carácter fresco y natural del vino.

El sabor es cremoso y delicioso, pero al mismo tiempo fresco, y el gusto final es de corteza de pan crujiente o de pasta dulce. Podrán ser de color amarillo dorado o amarillo verdoso en el caso de los producidos a partir de uvas blancas o de color rosa salmón o rojo púrpura en el caso de los producidos a partir de variedades tintas. Los vinos podrán elaborarse a partir de una sola variedad o de varias variedades.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 1,0 bar y máximo 2,5 bar.

### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 15,00
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 7,00
- Acidez total mínima de 3,5 g por litro, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 235

## 5. Prácticas enológicas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Práctica enológica específica

Elaboración de vinos blancos a partir de variedades de uva tinta

Diversificación tecnológica: producción de vinos blancos a partir de uvas tintas, cuyo resultado se denomina «blanc de noirs», una tecnología de vinificación en blanco para las uvas tintas que pone de relieve el potencial de las variedades de uva tinta, con el resultado de unos vinos con cuerpo que se caracterizan por un sabor fino, ligeramente vegetal y elegante, con notas florales y afrutadas. La acidez de estos vinos aumenta su frescura y el elemento mineral hace que sean más complejos.

Vinos tranquilos blancos producidos mediante maceración: vinos rosados producidos a partir de uvas blancas.

A partir de las uvas de Pinot Gris y Traminer Roz con piel de color morado, gris violáceo y azul ceniciento en las uvas Pinot Gris y rosa alfarado y rosa ceniciento en las Traminer Roz, se producen vinos tranquilos de aspecto cristalino, con tonos de color blanco amarillento y amarillo pajizo a rosa; se pueden producir tanto vinos tranquilos blancos como rosados a voluntad del viticultor.

Vino tranquilo ámbar de uvas blancas: de color atractivo que va del amarillo anaranjado al ámbar, con una estructura compleja y buqué aromático fresco y expresivo, con notas de nueces, miel y panal; es mucho más rico en taninos que los vinos tranquilos blancos.

La técnica de producción de estos vinos se distingue de la habitual de los vinos tranquilos blancos por un proceso de maceración en la piel del mosto de uva blanca, variando el período de maceración en función de la intensidad colorante que el viticultor desee conferir al vino obtenido.

## 2. Práctica enológica específica

### Vino de hielo

Las condiciones edafoclimáticas de la zona (alta radiación solar, diferencias térmicas entre el día y la noche, nieblas tardías y elevada humedad) dan lugar a una gran acumulación de azúcares en las uvas, e incluso a la sobremaduración, y son muy favorables a la producción de vinos de hielo. Se trata de un producto obtenido sin enriquecimiento a partir de uvas sanas sin enfermedad ni podredumbre noble, que se dejan helar varios días consecutivos y se vendimian a finales de noviembre o diciembre.

Si las condiciones climáticas no permiten la congelación natural de las uvas en el viñedo sin que las uvas se vean afectadas por mohos, estas uvas pueden vendimiarse manualmente en cajas y conservarse a temperaturas negativas en almacenes frigoríficos.

Es notorio que las uvas de Chardonnay, Pinot Gris, Riesling italiano, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească y Traminer Roz y las uvas tintas de Pinot Noir son famosas en la DOP Murfatlar por la gran acumulación de azúcares y su perfil aromático, por lo que tales variedades pueden vinificarse para producir vino de hielo.

Mediante deshidratación, congelación y descongelación de las bayas de uva en el viñedo, ya sea de forma natural o artificial, en lugares de almacenamiento frigorífico, pierden agua y aumenta su concentración de azúcares. Como consecuencia de la congelación y descongelación, las uvas adquieren aromas de manzanas, albaricoques, mangos, cítricos, higos, frambuesas y fresas silvestres, así como más dulzura, que conservan si el prensado de las uvas se realiza cuando están congeladas.

## 3. Práctica enológica específica

La madurez tecnológica de las uvas utilizadas para la elaboración de vinos espumosos de calidad se consigue con altos niveles de acidez total, lo que constituye un factor de frescura y estabilidad necesario para los vinos espumosos de calidad, y con un contenido mínimo de azúcar de 160 g/l.

La madurez de las uvas para vinos aromáticos de calidad se logra con un contenido mínimo de azúcar de 170 g/l.

La madurez de las uvas para los vinos de aguja se evalúa en función del contenido de azúcar, que debe ser como mínimo de 153 g/l.

## 5.2. Rendimientos máximos

1. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Sauvignon, Riesling italiano, Riesling de Rhin, Fetească regală y Fetească albă

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna y Traminer roz

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah y Burgund mare

14 300 kilogramos de uvas por hectárea

4. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Chardonnay y Pinot gris

13 600 kilogramos de uvas por hectárea

5. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Cabernet Sauvignon

12 900 kilogramos de uvas por hectárea

6. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Mamaia  
12 000 kilogramos de uvas por hectárea
7. Vino de hielo  
6 000 kilogramos de uvas por hectárea
8. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Sauvignon, Riesling italiano, Riesling de Rhin, Fetească regală y Fetească albă  
105 hectolitros por hectárea
9. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna y Traminer roz  
105 hectolitros por hectárea
10. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Merlot y Fetească neagră  
105 hectolitros por hectárea
11. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Muscat Ottonel, Pinoit noir, Syrah y Burgund mare  
100 hectolitros por hectárea
12. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Chardonnay y Pinot gris  
95 hectolitros por hectárea
13. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Cabernet Sauvignon  
90 hectolitros por hectárea
14. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia: Mamaia  
84 hectolitros por hectárea
15. Vino de hielo  
18 hectolitros por hectárea
16. vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos de calidad, vinos de aguja  
15 000 kilogramos de uvas por hectárea
17. vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos de calidad, vinos de aguja  
105 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción de vinos con denominación de origen controlada «Murfatlar» está integrada por las siguientes localidades de la provincia de Constanța:

Denominación de origen controlada «MURFATLAR»:

- la ciudad de Murfatlar, incluida la localidad de Murfatlar y la localidad de Siminoc;
- el municipio de Valu lui Traian, incluida la localidad de Valu lui Traian;
- el municipio de Poarta Albă, incluidas las localidades de Poarta Alba y Nazarcea;



- la ciudad de Ovidiu, incluida la localidad de Ovidiu y la localidad de Poiana;
- el municipio de Ciocârlia, incluida la localidad de Ciocârlia;
- el municipio de Cobadin, incluida la localidad de Vișoara.

Subdenominación de origen «MEDGIDIA» que puede acompañar o no a la denominación de origen controlada:

- la ciudad de Medgidia, incluidas las localidades de Medgidia, Remus Opreanu y Valea Dacilor;
  - el municipio de Castelu, incluidas las localidades de Castelu y Nisipari;
  - el municipio de Cuza Vodă, incluida la localidad de Cuza Vodă;
  - el municipio de Siliștea, incluida la localidad de Siliștea;
  - el municipio de Tortomano, incluida la localidad de Tortoman;
  - el municipio de Peștera, incluidas las localidades de Peștera y Ivrinezu Mic;
  - el municipio de Mircea Vodă, incluidas las localidades de Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu y Gherghina;
  - el municipio de Saligny, incluidas las localidades de Saligny y Ștefan Cel Mare.
- Subdenominación de origen «CERNAVODĂ» que puede acompañar o no a la denominación de origen controlada:
- Oraș Cernavodă, incluido el municipio de Cernavodă;
  - el municipio de Seimeni, incluidas las localidades de Seimeni y Seimenii Mici;
  - el municipio de Rasova, incluidas las localidades de Rasova y Cochirleni.

## 7. Variedades de uva de vinificación

Burgund Mare N - Grosser burgunder, 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, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

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

Pinot Noir N - Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italiano B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

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

## 8. Descripción del vínculo o vínculos

### 8.1. Datos de la zona geográfica

La zona de Murfatlar está situada en la meseta de Dobrogea Meridional, a ambos lados del valle de Carasu y del paralelo 44° 15' de latitud norte. Geográficamente, la zona delimitada de Murfatlar está situada en la parte sudoriental de Rumanía, entre el Danubio y el mar Negro, en el centro de la meseta de Dobrogea.

En esta zona hay una elevada radiación solar y ricos recursos heliotérmicos, mientras que las precipitaciones atmosféricas son por término medio las más bajas del país. El suelo, constituido principalmente por caliza conquifera y rico en carbonato cálcico, contribuye de manera importante en la calidad de los vinos.

Todas las condiciones que ofrece el entorno natural, sobre todo las edafológicas y heliotérmicas, son especialmente propicias al cultivo de la vid y a la producción de vinos de alta calidad. La escasez de humedad puede contrarrestarse mediante un buen diseño del sistema de riego.

El sustrato geológico está formado por loess y sedimentos de loess que cubren las calizas y areniscas mesozoicas y terciarias de la plataforma meridional de Dobrogea, esto es, materiales diluvio-coluviales.

El relieve es de tipo tabular-estructural, con alturas absolutas de 100-130 m, se compone predominantemente de caliza cretácica y sarmática sobre un fondo precámbrico y cubierta por una gruesa capa de loess cuaternario de 400 m de espesor; lo fragmentan valles con laderas muy pronunciadas (de 15° a 30°) de tipo frente de cuesta (ladera izquierda del valle asimétrico de Carasu) o relativamente simétricas de tipo cañón, que sufren intensos procesos de formación de pendientes frenados localmente mediante la creación de terrazas y otras medidas humanas contra la erosión con miras a la explotación agrícola y, en especial, vitivinícola.

El clima es continental, con veranos tórridos y secos, inviernos moderados, primaveras precoces y otoños tardíos, lo que resulta ideal para la maduración y sobremaduración de las uvas. El potencial heliotérmico es uno de los más altos del país y se caracteriza por una radiación solar de 130 kcal/cm<sup>2</sup>, una insolación de entre 2 220-2 300 horas al año y unas temperaturas positivas de 4 200° C/año.

El canal que une el Danubio al mar Negro y que cruza el viñedo de oeste a este, influye en el subclima al reflejar la luz solar y transmitir la inercia térmica a las zonas circundantes. Las pendientes de ese canal y las diferencias de temperatura entre el suelo y la masa de agua generan corrientes de aire que se solapan con los vientos del centro de Dobrogea. La media anual de las temperaturas máximas diarias es cercana a los 0° C en invierno y de unos 28° C en verano.

Los suelos típicos son molisuelos chernozémicos de estepa (suelos chernozémicos carbonatados y chernozémicos típicos) sobre sustratos de loess, rendzinas típicas y líticas, regosuelos y erosuelos en pendientes muy degradadas por motivos naturales o por acción del ser humano o los animales.

### 8.2. Datos del producto

Dependiendo de la variedad, las condiciones específicas del año y el momento de la vendimia, los vinos que pueden producirse en la zona de la denominación de origen protegida Murfatlar van de secos a dulces, lo que da una idea de la diversidad cualitativa de la producción vinícola. Los vinos con denominación de origen controlada «Murfatlar» pueden ser blancos, tintos o rosados.

Los vinos blancos tienen un aspecto claro y brillante y color de amarillo verdoso a amarillo dorado. Tienen un sabor aterciopelado y el buqué típico de las variedades a partir de las cuales se producen.

Los vinos tranquilos rosados son de color rosa (rosa pálido o brillante), con aromas de frutos exóticos y cítricos, un sabor fresco, vigoroso y equilibrado, y un acabado afrutado.

Los vinos tintos tienen un aspecto claro y brillante y color de rojo rubí a violáceo intenso. Tienen un sabor con cuerpo y el buqué típico de las variedades a partir de las cuales se producen. En función del contenido de azúcares en el momento de la vendimia, los vinos producidos pueden llevar las menciones tradicionales establecidas en la legislación (vendimia en plena madurez, vendimia tardía, vendimia de uvas nobles).

El carácter típico del vino de la DOP Murfatlar deriva de las características del mosto de uva a partir del cual se obtiene. Estas características están relacionadas con las variedades de vid, que se benefician de la alta radiación solar, de unos recursos heliotérmicos que se cuentan entre los más elevados del país y de la escasa pluviosidad. Estos factores contribuyen a una mejor maduración de las uvas y, en consecuencia, a la producción de mosto rico en azúcar. La influencia del mar puede notarse en esta zona. El mar es especialmente beneficioso en otoño, ya que actúa como regulador térmico. El Danubio también influye en Cernavodă, sobre todo en los viñedos vecinos. El suelo, rico en carbonato cálcico, es un factor importante en la calidad de los vinos.

Los vinos espumosos de calidad o vinos espumosos aromáticos tienen un sabor concentrado, con una estructura equilibrada y una personalidad diferenciada caracterizada por aromas de flores de acacia y miel, y un sabor afrutado y cítrico.

La influencia del clima en la producción vinícola (marcado contraste entre invierno y verano, veranos muy calurosos, otoños largos, pluviosidad rara y desigual) confiere a los vinos de aguja aromas varietales, generalmente afrutados, bien expresados, con un equilibrio perfecto entre acidez, alcohol y azúcar, efervescencia fina, burbujas vivas y persistentes con notas olfativas florales (flores de prado, flores de vid y acacia) o afrutadas (manzana verde, pera, melocotón, melón, cereza, fresa y frambuesa).

Los vinos de aguja rosados o tintos presentan aromas de bayas de bosque (arándanos, frambuesas y zarzamoras), ciruelas y cerezas. El aspecto de las burbujas pequeñas, aterciopeladas y persistentes aumenta el carácter fresco y natural del vino.

### 8.3. Interacción causal

La combinación de clima (fresco y que favorece la maduración de las uvas), suelo (chernozémicos carbonatados y chernozémicos típicos sobre sustratos de loess para un buen equilibrio de nutrientes), métodos de cultivo (selección de variedades, densidad de las viñas, control del follaje, decisiones sobre la vendimia), prácticas enológicas y conocimientos enológicos garantiza la frescura y el aroma redondo y afrutado de los vinos blancos y rosados, y los taninos suaves y el aroma redondo y aterciopelado de los tintos.

Los suelos áridos sobre una capa de caliza que aflora en muchos lugares, el clima muy continental con veranos muy cálidos, largos otoños, pluviosidad escasa y repartida de forma desigual (precipitaciones en primavera y finales de otoño), y especialmente el sol que ofrece generosamente su calor y luz hacen de la zona un paraíso para cultivar variedades nobles de vid de vinificación para la producción de vinos. En algunos años, esto permite incluso la sobremaduración de las uvas y su potenciación mediante podredumbre noble (*Botrytis cinerea*), concentrando las cualidades de la tierra, el agua y el sol en esa gota ámbar o rubí que constituye una fuente de deleite para la humanidad.

Las altitudes de los viñedos oscilan entre 50 y 80 metros. El equilibrio térmico global es de 4 200° C, es decir, la suma de los niveles de temperatura que solo en la temporada de cultivo de la vid llegan a 3 500° C.

La especial aridez del centro vitícola Murfatlar, caracterizado por una pluviosidad anual de 450 mm, de la que solo la mitad cae durante la temporada de cultivo, se ve acentuada por vientos frecuentes y casi diarios.

Las variedades blancas cultivadas en tierras típicas de la zona producen vinos que se caracterizan por una excelente acidez, un aroma a fruta con la frescura típica de los cítricos y notas florales. Las variedades tintas, combinadas con el tipo de suelo, producen vinos con aroma a frutos rojos (frambuesas y fresas maduras) y un intenso aroma de almizcle con notas de miel y mermelada tradicional (albaricoques y membrillo), con taninos ligeros.

Los suelos calcáreos, chernozémicos y ricos en compuestos de carbono de textura media y un porcentaje de humus de entre el 1,8 y el 3 %, producen vinos espumosos de calidad extractivos equilibrados en estructura con su propia personalidad y vinos espumosos aromáticos de calidad caracterizados por aromas florales de acacia y miel, con un sabor a cítricos afrutado.

La influencia del clima en la producción vinícola (contraste marcado entre invierno y verano, veranos muy calurosos, otoños largos, pluviosidad escasa y desigual) confiere aromas varietales a los vinos de aguja bien expresados, con un perfecto equilibrio entre acidez, alcohol y azúcar. La impresión olfativa es de fruta (frutas exóticas) y flores (flores de vid y acacia). Los vinos de aguja rosados o tintos presentan aromas de bayas de bosque (arándanos, frambuesas y zarzamoras), ciruelas y cerezas.

#### 8.4. Factores humanos que intervienen

El prestigioso poeta latino Publius Ovidius Naso, que vivía exiliado en la ciudad de Tomis, dejó evidencia en sus escritos de la tradición vitivinícola en Murfatlar y, en la Edad Media, los viñedos siguieron representando una gran e inestimable fuente de riqueza para los países rumanos, donde los viticultores y los vinateros eran considerados como una categoría superior de agricultores, tal y como demuestran los documentos de la época. Esto explica la atención especial que las cortes señoriales prestaban a los viñedos y a la producción de vino y el hecho de que castigaran a los viticultores que descuidasen las viñas.

Tras la Primera Guerra Mundial, el Estado rumano ordenó la rehabilitación de las carreteras en todo el país, sobre todo en Dobrogea, que había quedado devastada y seguía mostrando las huellas sangrientas de la violencia bélica. Al mismo tiempo, se reconstruyó la calzada romana entre Tomis (hoy Constanța) hasta Tropaeum Traiani (Adamclisi). La nueva carretera hizo que los habitantes de Caceamac se mudaran dos kilómetros hacia el este, a ambos lados de la calzada romana. Durante algún tiempo, el pueblo se llamó también Satul dintre Vii (el pueblo entre viñedos), y de ahí el nuevo nombre de Vișoara (Viñita), derivado de la principal ocupación de los habitantes, el cultivo de la vid.

En la zona de Murfatlar, dos viticultores rumanos, Gheorghe Nicolescu y Vasile Brezeanu tuvieron en 1907 la iniciativa de plantar de forma experimental variedades de vid como Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir y Muscat Ottonel.

Además, más adelante también plantaron variedades autóctonas en los viñedos, tras la selección y desarrollo en institutos de investigación de híbridos con un alto potencial cualitativo a partir de injertos de variedades rumanas como Fetească regală o Fetească neagră. Estas variedades pueden prosperar de forma óptima en esta zona gracias a la pluviosidad más baja y al mayor número de días soleados, con la consecuencia de una mayor acumulación de azúcar y aroma. Con el tiempo, la creación del Instituto de Investigación Vitícola de Murfatlar en 1927 permitió un gran incremento de la diversidad de variedades, por ejemplo, Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling italiano, Cabernet Sauvignon y Merlot.

En la zona de la DOP Murfatlar, a fin de obtener vinos de calidad, se seleccionan cuidadosamente las variedades y los métodos de cultivo utilizados permiten aprovechar al máximo la luz solar gracias al aclareo de los racimos; también se realiza una gestión eficaz de la calidad de la cosecha mediante el control de los niveles de azúcar, acidez y aromas. Las prácticas enológicas aplicadas y la destreza de los enólogos son una combinación de factores que, junto con el suelo y el clima, permiten producir vinos de calidad. Los vinos resultantes tienen cuerpo, son afrutados y fácilmente reconocibles, en particular los vinos blancos, que tienen un aroma de frutas bien maduras y cítricos frescos, los vinos rosados de color rosa pálido y los tintos con taninos suaves.

#### 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

**Descripción de la condición:**

La denominación de origen protegida Murfatlar puede completarse, en función de los intereses de los productores, con uno de los siguientes nombres de viñedos únicos (es decir, el nombre de una subunidad geográfica menor que la zona que determina la DOP):

- a) para la denominación de origen controlada «MURFATLAR»: nombres como BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE y NAZARCEA;
- b) para la denominación de origen controlada «MEDGIDIA»: nombres como VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA y ȚIBRINU;
- c) para la denominación de origen controlada «CERNAVODĂ»: nombres como DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA y SEIMENI.

Esto se debe a que el nombre de una subunidad geográfica, más restringida que la zona delimitada de la DOP, también puede utilizarse como indicación facultativa en la etiqueta del vino, de conformidad con la legislación nacional vigente.

**Enlace al pliego de condiciones**

[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](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)

---