C/2026/2803

20.5.2026 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2803)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Segarcea“

PDO-RO-A1214-AM02

Дата на подаване на заявлението: 23.1.2024 г.

1. **Заявител и законен интерес**

ПРОФЕСИОНАЛНА АСОЦИАЦИЯ DOMENIILE SEGARCEA

Професионалната асоциация Domeniile Segarcea представлява района със защитено наименование за произход (ЗНП) Segarcea.

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

1. *Въвеждане на нова категория вина: качествено пенливо вино*

В периода 2004—2020 г. в определения район със ЗНП „Segarcea“ бяха презасадени значителни площи с лозя. Засадените сортове обикновено са местни, допълнени с много по-ценни клонове на стандартните сортове, които изразяват потенциала си чрез вина, произведени с използване на модерни технологии. Производството на нови категории вина в района на Segarcea, където регионалният климат — подобно на този във всички други европейски лозарски райони — е повлиян от глобалното изменение на климата, е необходимо, за да се отговори на разнообразяването на вкусовете на потребителите, които през последните години се ориентират към нови видове продукти, характеризиращи се със специфична връзка с района на производство или с методите на производство.

През последните години бяха направени инвестиции за модернизиране на производствената инфраструктура и технологиите в района на ЗНП, като се заложи на традицията и качеството на тихите вина със ЗНП „Segarcea“, признати на национално и европейско равнище. Това даде възможност за производството на нови видове вина, като в момента качествените пенливи вина представляват особен интерес за много производители в региона, които възнамеряват да произвеждат както базовото вино за пенливо вино, така и крайния продукт в рамките на този географски район.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Качествено пенливо вино се е произвеждало в определения район със ЗНП „Segarcea“ още преди повече от век, като се е използвал традиционният метод на вторична ферментация в бутилка. Това пенливо вино се е продавало на вътрешния и на външните пазари. Винарната на кралското семейство е произвеждала пенливо вино с най-високо качество в Segarcea преди Първата световна война (според изданието *„Buletinul Agriculturii“* [Селскостопански бюлетин], том IV, 1923 г.).

На този фон производителите възнамеряват да произвеждат пенливи вина както чрез метода на ферментация в бутилка, така и чрез по-новия и значително по-достъпен метод на ферментация в резервоари, който се извършва в резервоари, издържащи на налягане (резервоари тип „акратофор“ или автоклави).

Производителите на тихи вина в района със ЗНП „Segarcea“ се опитват да възродят традицията, като същевременно се възползват от винения потенциал на района чрез производството на нов вид продукти, търсени на пазара на вино, а именно качествено пенливо вино.

Изменени са глава I от продуктовата спецификация и точка 3 от единния документ.

2. *Посочване на сортовете за производство на качествено пенливо вино*

Тъй като заявлението се отнася до производството на качествено пенливо вино в района със ЗНП „Segarcea“, в спецификацията са посочени винените сортове грозде, разрешени за тази категория вино, а именно:

— бели сортове: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier;

— ароматни сортове: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză;

— червени сортове: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Изменена е глава II от продуктовата спецификация, без това да води до промяна в единния документ.

3. *Описание на енологичната практика за производство на качествено пенливо вино*

Спецификацията беше допълнена с енологични практики за производството на качествено пенливо вино с цел разнообразяване на производството му.

Изменя се глава IX от продуктовата спецификация, без това да води до промяна в единния документ.

4. *Посочване на технологичната практика за производство на качествено пенливо вино*

Спецификацията е допълнена с някои кратки подробности относно технологичната практика за производство на качествено пенливо вино, като например ферментация в резервоари, издържащи на налягане, ферментация в бутилка и етапа на дозиране, включващ добавянето на експедиционен ликьор.

Глава X от продуктовата спецификация се изменя, без това да води до промяна в единния документ.

5. *Посочване на аналитичните и органолептичните характеристики на качествено искрящо вино*

С цел да се гарантира спазването на приложимото законодателство за ЗНП по отношение на посочването на аналитичните и органолептичните характеристики на категориите вина, спецификацията е допълнена с тези параметри за качествено пенливо вино — категорията, за която е подадена заявка за производство.

Изменени са глава XI от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

6. *Посочване на условията за етикетиране/предлагане на пазара на качествено пенливо вино*

За да се гарантира спазването на законодателството относно етикетирането на категориите вина, в спецификацията за качествено пенливо вино трябва да бъдат включени определени задължителни и незадължителни показания.

Изменени са глава XII от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

7. *Допълване на връзката с района за качествено пенливо вино*

С цел спазване на приложимото законодателство за ЗНП по отношение на описанието на връзката между категорията на продукта и географския район, спецификацията беше допълнена с тази връзка за качественото пенливо вино, като бяха добавени подробности, доказващи причинно-следствената връзка между географския район и качественото пенливо вино.

Изменени са съответно глава III от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **наименование на продукта**

Segarcea

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

Код по Комбинираната номенклатура

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Тихи бели вина*

Белите вина са с бледосламеножълт цвят със зеленикави акценти, с интензивни аромати на прясно разцъфнала акация и цвят от бъз. Отлежаването в резервоари върху фини утайки и дългата ферментация им придават тревисти нотки и нотки на черен бъз, на екзотични плодове, праскови и пъпеш като мирис и като вкус. При отпиване усещанията за свежест и експлозивност, с по-висока от средната киселинност, дължаща се на лимонена киселина, с флорални и плодови нотки и дълготраен, устойчив завършек, подкрепен от плътна структура с нотки на зрели плодове, масло, топли кифлички, цитрусови плодове и прясно изпечени лешници. Ароматните вина (сухи/полусухи) излъчват букет от ухания на рози, на месестата част на сладки плодове и на бели цветя, с класически аромати на Muscat. При отпиване те са освежаващи, тръпчиви, динамични и с плътна структура.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	4,0 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. *Червени тихи вина*

Цветът на червените вина варира от виолетовочервен и пурпурночервен до наситено тъмнорубинен, рубинен с виолетови нюанси, ярко и наситено гранатеночервен и керемиденочервен, дори и след кратък период на отлежаване. Използваните технологии за винопроизводство осигуряват по-добро извличане на цвета и танините, съчетано с фини аромати и вкусове на дърво и на ванилия, като се усеща ухание на плодове (череши, малини и ягоди) и лек привкус на подправки. При отпиване има добър баланс между вкуса на плодове и на сладък корен, с дискретни нотки на обгорели дърва, с добре интегрирани заоблени танини, като се отличават със своята плътна структура. Доминиращите аромати са на горски плодове, на конфитюри и на ароматни билки, като при вината, отлежали в дъбови бъчви, се усещат нотки на дърво и ванилия.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	4,0 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

3. *Тихи вина розе*

Вината, отлежавали върху фини утайки с разбъркване, придобиват свеж, плодов характер, с нотки на червено френско грозде, вишни и бели череши. С наситени аромати на червени горски плодове, на конфитюри, на малини и на вишни, те са заоблени и балансирани и притежават свежа киселинност. Цветът варира от наситен розов цвят на сьомга до розов цвят на лучени люспи. Ароматите напомнят на бели череши, розови листенца, зелен пипер, мед и горски ягоди. При отпиване са свежи и с много плодов вкус и се отличават с динамична киселинност и силен послевкус. Вината розе също се произвеждат по традиционните техники за винопроизводство, което им придава аромати, в които преобладават плодови нотки на череши, малини и ягоди. При отпиване се усещат плодови аромати (напълно узряла праскова и бяла кайсия), съчетани със свежест, допълнена от наситени нотки на горски плодове, получени в резултат на бавна ферментация и отлежаване върху фини утайки. В послевкуса се усещат нотки на розови листенца и конфитюр от розови листенца.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

4. *Качествени пенливи вина*

Качествените пенливи вина се характеризират с финес, с дълготрайна пенливост и първоначално енергични мехурчета, които постепенно стават по-фини, но запазват своята дълготрайност. Цветът варира от зеленикавожълт до ярък сламеножълт; пенливите вина розе се отличават с нюанси, вариращи от бледорозов до среднорозов, понякога с коралови оттенъци в зависимост от използваните сортове. Ароматът е флорален — розови листенца и цвят на череша — с нотки на бели череши и диви ягоди, като от време на време се усеща и лека нотка на подправки. Тези вина се отличават с добър баланс между плодови и флорални нотки, динамична киселинност и изразителен послевкус с нотки на череши и горски ягоди. В допълнение се усещат ферментационни аромати на цветя, мед и леко изсъхнало

сено. Вината, отлежавали повече от девет месеца върху утайки, придобиват автолитични нотки на хлебна кора, докато по-дългото отлежаване върху утайката придава нюанси, напомнящи сладкиши и кифлички. Белите вина и вината розе се характеризират и с нотки на бадеми, жълти ябълки и рози, докато червените вина излъчват аромати на горски плодове (диви ягоди, къпини, боровинки) и ягоди. На вкус качествените пенливи вина се отличават с преобладаващи плодови аромати (ябълки, праскови, помело и пъпеш), които преминават в дълъг послевкус, в който при белите вина и вината розе отново се появяват флорални нотки на акация и лимонова трева, съчетани с нотки на узрели горски плодове (къпини и боровинки) и конфитюр. Киселинността е добре балансирана, с дълъг послевкус и цялостна хармония между свежест и зрялост.

При температура 20 °C вината имат свръхналягане от поне 3,5 бара, дължащо се на разтворен въглероден диоксид.

Съдържанието им на летливи киселини е в рамките на допустимите граници, определени в действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	3,5 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Специфични енологични практики*

1. Енологични практики

Приложими ограничения при производството на вината

При производството на вина с контролираното наименование за произход Segarcea не се разрешава обогатяване.

Не се разрешава повишаване на естественото алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздовата мъст, на частично ферментиралата гроздова мъст или на виното в процес на ферментация.

2. Агротехнически практики

Агротехническа практика

— В новозасадените лозя гъстотата на засаждане трябва да бъде най-малко 4 132 лози на хектар.

— Лозите се формират на корен при незащитени или полузащитени системи за отглеждане; препоръчва се формировката Гюйо на корен, на едностранен или двустранен кордон, с редовно подновяване на кордоните.

— Резитбата е дълга или смесена, като максималното натоварване с пъпки е 15 на квадратен метър.

б. *Максимални добиви*

1. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 килограма грозде от хектар

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 килограма грозде от хектар

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   12 000 килограма грозде от хектар

4. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

   112 хектолитра от хектар

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 хектолитра от хектар

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   96 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Окръг Dolj:

— град Segarcea;

— община Lipovu, включваща селата Lipovu и Lipovu de Sus;

— община Cerat, включваща селата Cerat и Malaica.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Konigliche Madchentraube, Koningsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Marcelan N

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Negru de Drăgășani N

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 italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Tămâioasă roză Rs — Muscat rouge de Frontignan

Viognier B — Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Природни фактори

Лозарската зона Segarcea, която е част от лозарския район Dealurile Munteniei și Olteniei [Хълмовете Oltenia и Muntenia]. Тя се намира в румънската равнина, на 29 km южно от Craiova, като надморската височина в по-голямата част е 145 m. Segarcea попада на 44°10′ северна ширина и на 23°72′ източна дължина. Разположена е в централната част на равнината Oltenia, в междуречието на Jiu (на изток) и Desnățui (на запад), и е част от равнината Desnățui. Това междуречие се нарича равнината Segarcea. Заедно с равнината Băileşti те образуват равнината Desnățui. В равнината Segarcea липсва еоличен релеф и тя се състои от предпланинското поле Sălcuța и тераси на река Дунав, пет от които (от общо 8) са разположени и източно от Desnățui.

Лозята са разположени в южния край на предпланинското поле Sălcuța и по изложения основно на юг склон, който представлява преходът между третата тераса на Дунав и високото поле на Sălcuța. Тук се намират и най-високите точки на зоната: Dealul Viilor (151,7 m) и Dealul Robului (150,3 m). Почвите в лозарската зона Segarcea са: типични кафяви черноземи, еродирали кафяви черноземи и еродисоли (по склоновете). Що се отнася до геологията и литологията на повърхностните отлагания, по отношение на периода на образуване на първата твърда земя (сушата) равнината Oltenia датира от левантския етаж на плиоцена, но по отношение на последващите промени в тези земи, те са е от кватернера.

Литологичният материал се състои предимно от льосоподобни отлагания, плейстоценски глинесто-праховити седименти и богати на карбонати песъкливо-глинести почви. Тези отлагания с алувиален и дилувиален произход датират от кватернера по време на междуледниковите периоди. Те покриват с дебелина от няколко сантиметра до 8—15 m по-стари глинесто-песъкливи, песъкливи или мергелно-песъкливи отлагания от левантския етаж.

Този район включва зони, които са преминали през сериозни дилувиални процеси. Дилувиалните отлагания са свързани с изместването на вече съществуващите отлагания от плейстоцена под незабележимото действие на оттичащите се под формата на воден хоризонт води от дъждовете и топенето на снеговете и под влиянието на гравитацията (свличане и срутване). В някои зони дилувиалните отлагания покриват изцяло долините без надлъжно линейно оттичане, със склонове, които могат лесно да се стабилизират и използват за селско стопанство. Умереният континентален климат със слабо средиземноморско влияние се характеризира с горещо и сухо лято и мека пролет и есен, което се дължи на честите въздушни маси от запад и югозапад, както и на влиянието на тропическите въздушни маси от южната и източната част на Европа. Многогодишната средна температура е 11,6 °C, докато средната температура за най-топлия месец е 24,1 °C, като стойностите се колебаят между 22,7 °C и 26,8 °C. Годишната сума на валежите е 565 mm (средна стойност за 50 години), от които 281 mm падат през вегетационния сезон.

Човешки фактори

С брането на гроздето, последвано от мацерацията и ферментацията в бъчви за ферментация с разбъркване на пластовете (*remontage*), и внимателния контрол на температурите на ферментация и на броя на разбъркванията се цели производството на плодови вина с по-малко танини. Вината отлежават основно в резервоари от неръждаема стомана и отчасти в дъбови бъчви средно от шест до осем месеца. Благодарение на дългата мацерация в продължение на почти осем седмици и отлежаването в дъбови бъчви в продължение на 8 до 18 месеца вината разкриват широка палитра от аромати, вариращи от аромат на конфитюри до аромат на пресни горски плодове и ванилия. След прибирането гроздето за бели вина преминава през мацерация в контакт с ципите при температура 8—10 °C, след което се подлага на бавна ферментация в резервоари от неръждаема стомана с контролирана температура от 15—18 °C. Отлежаването върху фини утайки обикновено трае между три и пет месеца, макар че в някои случаи може да бъде ограничено до 21—30 дни. В лозето лозарите подбират подходящи сортове и подрязват лозовите пръчки, за да оптимизират добива от всяка лоза. Разреждането на гроздовете и селективното отстраняване на листата около тях са важни фактори, които оказват влияние върху качеството на гроздето, тъй като подобряват излагането на слънце и спомагат за равномерното узряване и натрупването на захар. Прилага се умерен подход, за да се предотвратят изгаряне от слънцето и изсъхване на плодовете, както и за да се поддържа оптимална концентрация на захарта.

За да се гарантира оптимално производство на вино, качеството на реколтата се контролира внимателно чрез строго проследяване на показатели като нивото на захарта и киселинността. Този подход води до получаването на балансирани качествени пенливи вина с фина пенливост, оживени мехурчета и аромати от ферментацията на цветя, мед и леко изсушено сено, допълнени от автолитични нотки на бадем и жълти ябълки. Уменията на енолога и

прилаганите енологични практики, в съчетание с почвените и климатичните условия, създават набор от фактори, които позволяват производството на плътни, плодови вина с лесно разпознаваем характер на сортовете. Производителите избират оптималния момент за прибиране на реколтата, за да гарантират, че качеството на реколтата запазва сортовите характеристики. Гроздето, произведено от сортове *Vitis vinifera,* присадени върху подходящи подложки и внимателно разположени според естествения потенциал на земята, може да доведе до забележителни резултати при производството на качествени вина.

8.2. *Данни за продукта*

Със сламеножълт до зеленикав цвят, белите вина имат наситен аромат на акациеви цветове, с тревисти нотки и нотки на черен бъз след продължителна ферментация, както и на екзотични плодове и на праскови. На вкус вината са свежи, с по-висока от средната киселинност, дължаща се на лимонена киселина, и аромат на акациеви цветове, мед и добре узрели плодове, с дълготраен експанзивен завършек, подкрепен от солидна структура с нотки на плодове, масло, топли кифлички, цитрусови плодове и прясно изпечени лешници. Ароматните вина излъчват комплексен букет, в който се усещат нотки на рози и на месестата част на сладки плодове, с характерните аромати на Muscat, с жива свежест и плътност благодарение на специфичната си киселинност. В червените вина и вината розе се усеща ухание на червени плодове (череши, малини, ягоди) и на подправки, с добър баланс между плодов аромат и сладък корен. Те са със заоблени, добре интегрирани и умерени танини, като се отличават със своята плътна структура. Вината, оставени да стареят в бъчви, развиват нотки на горски плодове, ароматни билки, дърво и ванилия. Благодарение на дългата мацерация в продължение на почти осем седмици и отлежаването в дъбови бъчви в продължение на 8 до 18 месеца вината разкриват широка палитра от аромати, вариращи от аромат на конфитюри до аромат на пресни горски плодове и ванилия.

Още преди повече от век в района на Segarcea се е произвеждало качествено пенливо вино чрез вторична ферментация в бутилка по класическия метод, което се е продавало на вътрешния и на чуждестранния пазар. Винарната на кралското семейство е произвеждала пенливо вино с най-високо качество в Segarcea преди Първата световна война (според изданието „*Buletinul Agriculturii*“ [Селскостопански бюлетин], том IV, 1923 г.).

Пенливите вина се произвеждат както чрез ферментация в бутилка, така и чрез по-новия и значително по-достъпен метод на ферментация в резервоари, който се извършва в резервоари тип „акратофор“ или автоклави. Качествените пенливи вина се отличават с фина пенливост, като първоначално мехурчетата са енергични, а след това стават по-фини, но устойчиви. Цветът на белите пенливи вина варира от зеленикавожълт до ярко сламеножълт, докато пенливите вина розе имат нюанси, вариращи от бледорозов до среднорозов в зависимост от сорта или сортовете грозде, от които са произведени, като понякога клонят към коралово. Ароматът на вината се характеризира с флорални или плодови нотки и ясно усещане за свежест, придружени от умерена наситеност на плодове. Флоралните аромати на розови листенца и цвят от череша се съчетават с нотки на бяла череша и дива ягода, като от време на време се усещат леки нюанси на подправки. Налице е добър баланс между плодовите и флоралните нотки, а завършекът се отличава с аромати на зрели червени плодове (череша, дива ягода и малина). Усещат се и ферментационни аромати на мед и леко изсушено сено. Вината, отлежавали повече от девет месеца върху утайки, придобиват автолитични нотки на хлебна кора, докато по-дългото отлежаване върху утайката придава нюанси, напомнящи сладкиши и кифлички. Белите вина и вината розе се характеризират и с нотки на бадеми, жълти ябълки и рози, докато червените вина излъчват аромати на горски плодове (диви ягоди, къпини, боровинки) и ягоди. На вкус качествените пенливи вина се отличават с преобладаващи плодови аромати (ябълки, праскови, помело и пъпеш), които преминават в дълъг послевкус, в който при белите вина и вината розе отново се появяват флорални нотки на акация и лимонова трева, съчетани с нотки на узрели горски плодове (къпини и боровинки) и конфитюр. Киселинността е добре балансирана, с дълъг послевкус и цялостна хармония между свежест и зрялост.

8.3. *Причинно-следствена връзка между района и продукта*

Основните характеристики на климата в даден лозарски район се определят от продължителността на слънцегреенето, температурата на околната среда и атмосферните валежи, които оказват решаващо влияние върху биологичните, физиологичните и биохимичните процеси в лозята. Следователно от това се повлиява качеството на вината, произвеждани в района на Segarcea. Повечето почви в лозарския район са с високо съдържание на калциев карбонат и са богати на железни оксиди. Поради това произвежданите там червени вина са с яркочервен цвят, финес, индивидуалност и с потенциал за стареене. Лозята обикновено са с южно, югозападно или югоизточно изложение и са основно разположени по склонове с относително лек наклон и по плата.

Лозарският район Segarcea е разположен като амфитеатър с южно изложение, което осигурява изключително голям брой слънчеви часове през целия вегетационен цикъл — от разпукването на пъпките през пролетта до началото на периода на покой. Черноземните почви, разположени върху варовик и стари морски отлагания, осигуряват достатъчна киселинност, за да балансират характера на добре узрелите плодове, особено при сортовете грозде, които предпочитат по-голямо излагане на слънце. Силното слънцегреене, богатите хелиотермични ресурси и слабите количества валежи

са важен фактор за качеството на вината, като им придават наситени аромати на червени плодове, сила и свежест. Всички почвено-климатични условия благоприятстват производството от тези лоза на вина с отличителни за региона характеристики, а именно наситени плодови нотки и голям потенциал за стареене. Производството на грозде чрез съчетаването на *Vitis vinifera* с подложки, поставени по подходящ начин в зависимост от предназначението на терените, позволява производството на качествени вина.

Белите вина, произведени от грозде, което се подлага на мацерация с ципите при температура около 10 °C, последвана от бавна ферментация в резервоари от неръждаема стомана с контролирана температура и отлежаване върху фини утайки в продължение на три до пет месеца, имат сламеножълт цвят със зеленикави отблясъци и излъчват наситени аромати на прясно разцъфнали акациеви цветове. Отлежаването в резервоари върху фини утайки и дългата ферментация им придават тревисти нотки и нотки на черен бъз, на екзотични плодове и на праскови, като мирис и като вкус. При отпиване надделяват усещанията за свежест и експлозивност, като вината се отличават с по-висока от средната киселинност, дължаща се на лимонена киселина, с добър баланс между флоралните и плодовите нотки и с дълготраен, устойчив завършек, подкрепен от солидна структура с нотки на зрели плодове, масло, топли кифлички, бели плодове, цитрусови плодове и прясно изпечени лешници.

Типичните ароматни вина, получени от ръчно набрано грозде, са основно сухи и полусухи и излъчват комплексен букет от аромати, в който се усещат нотки на рози, а след това преминава в ухания на месестата част на сладки плодове, на бели цветя и типичните аромати на Muscat. Те са динамични и плътни благодарение на специфичната си киселинност. За червените вина и вината розе гроздето се бере механично, а с използваните традиционни техники за винопроизводство се цели да се осигури по-добро извличане на цвета и таниите. Вината се оставят да стареят в дъбови бъчви в продължение на шест до осем месеца, за да поемат получените при контакта с дървесината аромати. При отлежаването се разгръща букет от аромати, като се усеща ухание на плодове (череши, малини, ягоди), а също и на подправки като мирис и като вкус. При отпиване има добър баланс между вкуса на плодове и на сладък корен, с дискретни нотки на обгорели дърва, с добре интегрирани заоблени танини. Те са плътни, с нотки на горски плодове и на ароматни билки, допълнени от аромат на дърво и на ванилия при вината, оставени да стареят в бъчви. С брането на гроздето, последвано от мацерацията и ферментацията в бъчви за ферментация с разбъркване на пластовете и внимателния контрол на температурите на ферментация и на броя на разбъркванията се цели производството на плодови вина с по-малко танини. Вината отлежават основно в резервоари от неръждаема стомана и отчасти в дъбови бъчви обикновено от шест до осем месеца. Благодарение на дългата мацерация в продължение на почти осем седмици и отлежаването в дъбови бъчви в продължение на 8 до 18 месеца вината разкриват широка палитра от аромати, вариращи от аромат на конфитюри до аромат на пресни горски плодове и ванилия.

Уникалността на качественото пенливо вино се дължи на характеристиките на гроздовата мъст и на базовото вино, от което се произвежда, като и двете са тясно свързани със сортовете грозде, които предпочитат по-силното слънцегреене, богатите хелиотермични ресурси и слабите количества валежи. Почвите в лозята, богати на калциев карбонат, със значителни пластове варовик и железни оксиди, са важен фактор за качеството, тъй като благоприятстват производството на екстрактивни, добре структурирани качествени пенливи вина с флорални аромати (цвят на акация, череши и рози), допълнени от нотки на мед и бадем, плодови аромати на жълти ябълки, череши, диви ягоди и малини, както и цитрусови нотки.

Комбинацията от умерен континентален климат (осигуряващ както свежест, така и зрялост), почвените условия (богати на карбонати черноземи и типични черноземи върху льосови субстрати, осигуряващи добър баланс на хранителните вещества), агротехническите практики (сортова селекция, гъстота на насажденията, управление на короната и решения за гроздобера), съчетани с енологичните практики и уменията на енолога, гарантират свежестта и плътния плодов аромат на белите вина и вината розе, както и извличането на нежни танини. Влиянието на енологичния климат — характеризиращ се с ясно изразена разлика между зимата и лятото, много горещо лято, дълга есен, редки и неравномерни валежи — придава на качествените пенливи вина добре изразени плодови сортови аромати, с перфектен баланс между киселинност, алкохолно съдържание и захар, вкус на добре узрели плодове и свежи цитрусови плодове, както и нежни танини.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за предлагане на пазара

Правна рамка

в националното законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

При етикетирането на вината контролираното наименование за произход Segarcea може да бъде допълнено, по преценка на производителите, с едно от следните наименования на отделни лозя: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/2025-12/caiet-sarcini-doc-segarcea-modif-uniune_--cf-notif-com-02.12.2025_-no-track-changes.pdf