C/2026/2803

20.5.2026

Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s (čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s čl. 105 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2026/2803)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„Segarcea“

PDO-RO-A1214-AM02

Datum podání žádosti: 23.1.2024

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

PROFESNÍ SDRUŽENÍ DOMENIILE SEGARCEA

Profesní sdružení Domeniile Segarcea zastupuje oblast s chráněným označením původu (CHOP) Segarcea.

2. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název výrobku

☒ Druh výrobku z révy vinné

☒ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

1. *Zavedení nové kategorie vín: jakostní šumivé víno*

V letech 2004 až 2020 byly ve vymezené oblasti CHOP Segarcea opětovně vysázeny značné plochy vinic. Vysazované odrůdy jsou většinou původní odrůdy, doplněné o mnohem cennější klony standardních odrůd, jejichž potenciál se projevuje ve vínech vyráběných pomocí modernizovaných technologií. Výroba nových kategorií vína v oblasti Segarcea, kde je regionální klima – stejně jako ve všech ostatních evropských vinařských oblastech – ovlivněno globálními změnami klimatu, je nutnou reakcí na diverzifikaci chutí spotřebitelů, kteří se v posledních letech orientují na nové druhy produktů, jež se vyznačují specifickými vazbami na oblast produkce nebo výrobní postupy.

V posledních letech byly v oblasti s chráněným označením původu realizovány investice do modernizace výrobní infrastruktury a technologií, které navazují na tradici a hodnotu tichých vín s chráněným označením původu Segarcea uznaných na národní i evropské úrovni. To umožnilo výrobu dalších druhů vín, přičemž jakostní šumivá vína jsou v současné době předmětem zvláštního zájmu mnoha výrobců v oblasti, kteří hodlají vyrábět jak základní víno určené pro výrobu šumivého vína, tak i konečný produkt v rámci této zeměpisné oblasti.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/ces).

Kvalitní šumivé víno se ve vymezené oblasti s CHOP Segarcea vyrábělo již před více než sto lety tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi. Toto šumivé víno se prodávalo na domácím a zahraničním trhu. Vinařství královské rodiny vyrábělo v oblasti Segarcea před první světovou válkou šumivé víno nejvyšší kvality (podle publikace *Buletinul Agriculturii* [Zemědělský zpravodaj], svazek IV, 1923).

V této souvislosti hodlají výrobci vyrábět šumivá vína jak metodou kvašení v lahvích, tak novější, mnohem dostupnější metodou kvašení v tancích, která se provádí v tlakově odolných tancích (tzv. tanky „akrotofor" nebo autoklávy).

Výrobci tichých vín v oblasti s chráněným označením původu Segarcea se snaží oživit tradici a zároveň využít vinařského potenciálu oblasti prostřednictvím výroby nového druhu produktu, který je na trhu s vínem žádaný, a to jakostního šumivého vína.

Mění se kapitola I specifikace a bod 3 jednotného dokumentu.

2. *Uvedení odrůd pro výrobu jakostního šumivého vína*

Vzhledem k tomu, že se žádost týká výroby jakostního šumivého vína v oblasti s CHOP Segarcea, jsou ve specifikaci uvedeny odrůdy vinné révy povolené pro tuto kategorii vína, a to:

— bílé odrůdy: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier,

— aromatické odrůdy: Tămâioasă românească, Tămâioasă rozã,

— červené odrůdy: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Mění se kapitola II specifikace, jednotný dokument zůstává beze změn.

3. *Uvedení enologických postupů pro jakostní šumivé víno*

Specifikace byla doplněna o enologické postupy pro jakostní šumivé víno s cílem diverzifikovat jeho výrobu.

Mění se kapitola IX specifikace, jednotný dokument zůstává beze změn.

4. *Uvedení technologických postupů pro jakostní šumivé víno*

Specifikace byla doplněna o některé stručné údaje o technologických postupech výroby jakostního šumivého vína, jako je kvašení v tancích odolných proti tlaku, kvašení v lahvi a fáze dávkování s přídavkem expedičního likéru.

Mění se kapitola X specifikace, jednotný dokument zůstává beze změn.

5. *Uvedení analytických a organoleptických vlastností jakostního šumivého vína*

Aby se zajistil soulad s právními předpisy platnými pro CHOP, pokud jde o uvádění analytických a organoleptických vlastností kategorií vína, byla specifikace doplněna o parametry jakostního šumivého vína, kategorie požadované pro výrobu.

Mění se kapitola XI specifikace a bod 4 jednotného dokumentu.

6. *Uvedení podmínek pro označování jakostního šumivého vína a jeho uvádění na trh*

Aby bylo zajištěno dodržování právních předpisů o označování kategorií vín, musí být ve specifikaci jakostního šumivého vína uvedeny určité povinné a nepovinné údaje.

Mění se kapitola XII specifikace a bod 4 jednotného dokumentu.

7. *Doplnění souvislosti s oblastí pro kvalitní šumivé víno*

V zájmu dodržení právních předpisů platných pro CHOP, pokud jde o popis souvislosti kategorie produktu se zeměpisnou oblastí, byla specifikace doplněna o tuto souvislost u jakostního šumivého vína a byly doplněny údaje prokazující příčinnou souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostním šumivým vínem.

Mění se kapitola II specifikace a bod 8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název výrobku**

Segarcea

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

Kód kombinované nomenklatury

22 — NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 — Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Tichá bílá vína*

Bílá vína mají světle slámově žlutou barvu s nazelenalými odlesky a intenzivní vůni čerstvě rozkvetlého akátu a květu černého bezu. Zrání v tancích na jemných vinných kalech spolu s dlouhým kvašením přináší tóny trávy a černého bezu, exotického ovoce, broskve a melounu, a to ve vůni i chuti. V chuti dominuje svěžest a ráznost s nadprůměrnou citrusovou kyselostí, květinovými a ovocnými tóny a velmi dlouhým závěrem, který je podpořen pevnou strukturou zralého ovoce, másla, teplé briošky, citrusů a čerstvě pražených lískových oříšků. Aromatická vína (suchá/polosuchá) mají vůni růží, sladké ovocné dužiny a bílých květů s typickým muškátovým aromatem, osvěžující chuť, kyselost, živost a plnou strukturu.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,0 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

2. *Tichá červená vína*

Barva červených vín se pohybuje od fialově červené a purpurově červené až po tmavě rubínovou, rubínovou s fialovými odstíny, jasnou, intenzivní granátově a cihlově červenou, a to i při krátkém zrání. Použité vinařské postupy umožňují dosáhnout větší extrakce barvy a třísloviny spolu s jemnou vůní a chutí dřeva a vanilky s ovocnou vůní (třešně, maliny a jahody) a nádechem koření. V chuti mají vína dobře vyvážené ovocné a lékořicové tóny, s lehkými stopami opáleného dřeva, kulatými, dobře integrovanými třísloviny a plnou chutí. V chuti převládá bobulovité ovoce, marmelády a aromatické byliny, ve vínech zrajících v sudech se objevují tóny dřeva a vanilky.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,0 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

3. *Tichá růžová vína*

Vína zrající na jemných kalech, které se do nich vmíchávají (bâtonnage), mají svěží ovocný charakter s tóny červeného rybízu, višní a bílých třešní. Vůně je intenzivní, po červených bobulích, marmeládě, malinách a višních. Vína jsou zakulacená a vyvážená, se svěží kyselostí. Barva se pohybuje od sytě lososově růžové až po cibulově růžovou. Vůně evokuje bílé třešně, okvětní lístky růží, zelený pepř, med a lesní jahody. Chuť je svěží a intenzivně ovocná, s výraznou kyselostí a intenzivním závěrem. Růžová vína se rovněž vyrábějí tradičními vinařskými postupy, což vede k tomu, že ve vůni převládají ovocné tóny třešní, malin a jahod. V chuti se projevují ovocné příchutě (plně zralé broskve a bílé meruňky) spolu se svěžestí doplněnou intenzivními tóny lesních plodů, které jsou výsledkem pomalého kvašení a zrání na jemných kalech. V závěru se objevují tóny okvětních lístků růží a marmelády z okvětních lístků růží.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4. *Jakostní šumivá vína*

Jakostní šumivá vína se vyznačují jemností, vytrvalým perlením, jehož počáteční intenzivní bublinky se postupně zjemňují, ale zůstávají trvalé. Barvy se pohybují od zelenožluté po jasně slámově žlutou, šumivá růžová vína mají v závislosti na použitých odrůdách různé odstíny od světle až po středně růžovou, někdy s korálovými tóny. Vůně je květinová – okvětní lístky růží a třešňový květ – s tóny bílých třešní a lesních jahod, občas s jemným nádechem koření. Tato vína vykazují dobrou rovnováhu mezi ovocnými a květinovými prvky, živou kyselost a výrazný závěr s třešněmi a lesními jahodami. Vyznačují se také kvasnou vůní květin, medu a lehce sušeného sena. Vína zrající déle

než devět měsíců na vinných kalech získávají autolytické tóny chlebové kůrky, zatímco delší zrání na kalech jim dodává nuance připomínající cukrářské výrobky a briošku. V bílých a růžových vínech se objevují také tóny mandlí, žlutých jablek a růží, zatímco v červených vínech se projevuje vůně lesních plodů (lesní jahody, ostružiny, borůvky) a jahod. V chuti jakostních šumivých vín převládají ovocné chutě (jablka, broskve, pomelo a meloun), které vedou k dlouhému závěru, v němž se u bílých a růžových vín objevují květinové akcenty akátu a citronové trávy spolu s tóny zralých bobulovin (ostružin a borůvek) a marmelády. Kyselost je dobře vyvážená, s dlouhou dochutí a celkovou harmonií mezi svěžestí a zralostí.

Při teplotě 20 °C mají vína přetlak oxidu uhličitého v roztoku nejméně 3,5 baru.

Jejich těkavé kyseliny jsou v mezích povolených platnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	3,5 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Při výrobě vín s kontrolovaným označením původu Segarcea je zakázáno jejich obohacování.

Je zakázáno jakékoli zvyšování přirozeného objemového množství alkoholu hroznového moštu, částečně zkvašeného hroznového moštu nebo vína v procesu kvašení.

2. Pěstební postupy

Pěstební postupy

— V nově založených vinicích musí být hustota výsadby nejméně 4 132 rostlin na hektar.

— Réva se pěstuje na kmenech v nechráněných nebo částečně chráněných systémech, pro vedení na kmenu se doporučuje Guyotův řez s jednostrannými nebo oboustrannými kordony a pravidelně vyměňovanými opěrami.

— Řez je dlouhý nebo smíšený, s maximálním počtem 15 pupenů na metr čtvereční.

b. *Maximální výnosy*

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

14 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogramů hroznů na hektar

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

   12 000 kilogramů hroznů na hektar

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

   112 hektolitrů na hektar

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 hektolitrů na hektar

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

   96 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Dolj:

— město Segarcea,

— obec Lipovu, včetně obcí Lipovu a Lipovu de Sus,

— obec Cerate, včetně obcí Cerat a Malaica.

7. **Odrůda (odrůdy) révy vinné**

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, Konigsast, 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. **Popis souvislostí**

8.1 *Informace o zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory

Vinařské centrum Segarcea je součástí vinařské oblasti Dealurile Munteniei și Olteniei (vrchy Olteniei a Munteniei). Nachází se v Rumunské rovině, 29 km jižně od města Craiova, v nadmořské výšce převážně 145 m. Oblast Segarcea leží na 44°10′ severní šířky a 23°72′ východní délky. Nachází se v centrální části roviny Oltenia mezi řekou Jiu (na východě) a Desnățui (na západě) a je součástí roviny Desnățui. Toto meziříčí se nazývá rovina Segarcea. Společně s rovinou Băilești tvoří rovinu Desnățui. Rovina Segarcea postrádá eolický (větrem navátý) terén a zahrnuje podhorskou rovinu Sălcuța a dunajské terasy, z nichž pouze pět (z celkových osmi) zároveň pokračuje na východ od řeky Desnățui.

Vinice se nacházejí na jižním okraji podhorské roviny Sălcuța a na svahu s převážně jižní expozicí, který tvoří přechod mezi třetí terasou Dunaje a vyvýšeninou Sălcuța. Nacházejí se zde také nejvyšší body oblasti: Dealul Viilor (151,7 m) a Dealul Robului (150,3 m). Ve vinařské oblasti Segarcea se nacházejí následující typy půd: typické kambické černozemě, erodované kambické černozemě a erodované půdy (na svazích). Z geologického hlediska a z hlediska litologie povrchových usazenin je rovina Oltenia levantského stáří (pozdní pliocén), pokud jde o vznik první souše, ale čtvrtohorního stáří, pokud jde o následné modelační procesy.

Litologický materiál tvoří převážně sprašové sedimenty, prachovité jílovité sedimenty z období pleistocénu a písčité hlíny bohaté na uhličitany. Tento materiál aluviálního a diluviálního původu se zde usazoval ve čtvrtohorách, v dobách meziledových. Tyto usazeniny tvoří vrstvu o mocnosti od několika centimetrů do 8–15 m, která překrývá starší levantské písčitohlinité, písčité nebo písčito-slínové usazeniny.

V této oblasti se nacházejí oblasti ovlivněné výraznými deluviálními procesy. Deluviální usazeniny souvisejí s přemístěním již existujících pleistocénních usazenin působením rozptýleného povrchového odtoku ve formě splachů z dešťových srážek a tání sněhu a vlivem gravitace (zhroucení a sesuvy půdy). Na některých místech údolí jsou svahy, které lze snadno stabilizovat a využít pro zemědělství, zcela pokryté diluviálními sedimenty bez lineárního podélného odvodnění. Podnebí je mírně kontinentální s mírnými středomořskými vlivy vyznačujícími se horkými a suchými léty a mírnými jary a podzimy, což je důsledek častého výskytu západních a jihozápadních mas vzduchu, které jsou zároveň ovlivňovány jižními tropickými a východoevropskými masami vzduchu. Víceletá průměrná teplota je 11,6 °C. Průměrná teplota nejteplejšího měsíce je 24,1 °C a kolísá mezi 22,7 °C a 26,8 °C. Roční úhrn srážek činí 565 mm (průměr za 50 let), z toho 281 mm v období růstu.

Lidské faktory

Sklízení, po němž následuje macerace a kvašení v kvasných nádobách s přečerpávání (*remontage*), spolu s pečlivou kontrolou teploty kvašení a počtu přečerpávání, má za cíl získat ovocná vína s nižším obsahem třísloviny. Zrání probíhá převážně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech, a to v průměru po dobu šesti až osmi měsíců. Výsledkem dlouhé macerace trvající téměř osm týdnů a zrání v dubových sudech po dobu osm až osmnáct měsíců je široké spektrum vůní, které sahá od tónů marmelády až po čerstvé lesní plody a vanilku. Po sklizni se hrozny pro bílá vína podrobí maceraci při kontaktu se slupkou při teplotě 8–10 °C, po níž následuje pomalé kvašení v nerezových tancích s kontrolovanou teplotou při 15–18 °C. Zrání na jemných kalech trvá zpravidla tři až pět měsíců, v některých případech však může být omezeno na 21–30 dní. Na vinici pěstitelé vybírají vhodné odrůdy a obhospodařují výhony tak, aby optimalizovali výnos na keř vinné révy. Prořezávání hroznů a selektivní odstraňování listů kolem hroznů jsou důležitými faktory ovlivňujícími kvalitu hroznů, protože zlepšují oslunění a podporují rovnoměrné dozrávání a hromadění cukru. Aby se předešlo spálení od slunce a vysychání bobulí a aby se zachovala optimální koncentrace cukru, používá se mírný přístup.

Pro zajištění optimální vinifikace je kvalita sklizně pečlivě řízena přísným sledováním parametrů, jako je hladina cukru a kyselost. Díky tomuto přístupu vznikají vyvážená jakostní šumivá vína s jemnou perlivostí a živými bublinkami a kvasnou vůní květin, medu a lehce sušeného sena, doplněnou autolytickými tóny mandlí a žlutých

jablek. Dovednosti enologa a používané vinařské postupy v kombinaci s půdními a klimatickými podmínkami vytvářejí soubor faktorů, které umožňují výrobu plných, ovocných vín se snadno rozpoznatelným charakterem odrůdy. Pěstitelé vybírají optimální termín sklizně, aby zajistili, že kvalita úrody si zachová vlastnosti odrůdy. Hrozny vyrobené z odrůd *Vitis vinifera* naroubovaných na vhodné podnože a pečlivě umístěných podle přírodního potenciálu půdy mohou při výrobě jakostních vín přinést pozoruhodné výsledky.

8.2 *Podrobné údaje o výrobku*

Bílá vína mají slámově žlutou až nazelenalou barvu, intenzivní vůni akátových květů, doplněnou tóny trávy a černého bezu, exotického ovoce a broskví pocházející z dlouhého kvašení. V chuti je víno svěží, s nadprůměrnou citrusovou kyselostí a chutí akátového květu, medu a dobře vyzrálého ovoce, která vede k dlouhému, expanzivnímu závěru podpořenému pevnou strukturou s tóny ovoce a másla, teplé briošky, citrusů a čerstvě opečených lískových oříšků. Aromatická vína mají komplexní vůni po růžích a sladké ovocné dužině s klasickou vůní muškátu a díky své charakteristické kyselosti jsou živá a mají plnou strukturu. Ve vůni červeného a růžového vína převládá červené ovoce (třešně, maliny a jahody) a koření, které vykazuje dobrou rovnováhu mezi ovocem a lékořicí. Mají kulaté, dobře integrované a mírné třísloviny a plnou chuť. V sudových vínech se objevují tóny lesních plodů, aromatických bylin, dřeva a vanilky. Výsledkem dlouhé macerace trvající téměř osm týdnů a zrání v dubových sudech po dobu osm až osmnáct měsíců je široké spektrum vůní, které sahá od tónů marmelády až po čerstvé lesní plody a vanilku.

Kvalitní šumivé víno se v oblasti Segarcea vyrábělo druhotným kvašením v láhvi klasickou metodou již před více než sto lety a prodávalo se na domácím i zahraničním trhu. Vinařství královské rodiny vyrábělo v oblasti Segarcea před první světovou válkou šumivé víno nejvyšší kvality (podle publikace *Buletinul Agriculturii* [Zemědělský zpravodaj], svazek IV, 1923).

Šumivá vína se vyrábějí jak metodou kvašení v láhvi, tak novější, mnohem dostupnější metodou kvašení v tanku, která se provádí v tancích „akrotofor“ nebo v autoklávu. Kvalitní šumivá vína se vyznačují jemným perlením, jehož počáteční intenzivní bublinky se postupně zjemňují, ale zůstávají trvalé. Bílá šumivá vína mají barvu od zelenožluté až po jasně slámově žlutou, zatímco růžová šumivá vína mají odstíny od světle až po středně růžovou, v závislosti na odrůdě nebo odrůdách, z nichž se získávají, někdy až korálovou. Ve vůni se projevují květinové nebo ovocné tóny a jasný pocit svěžesti s mírnou ovocnou intenzitou. Květinová vůně okvětních lístků růží a třešňových květů je doprovázena tóny bílých třešní a lesních jahod s občasnými jemnými tóny koření. Ovocné a květinové prvky jsou dobře vyvážené, v závěru se objevuje zralé červené ovoce (třešně, lesní jahody a maliny). Vyznačují se také kvasnou vůní medu a lehce sušeného sena. Vína zrající déle než devět měsíců na vinných kalech získávají autolytické tóny chlebové kůrky, zatímco delší zrání na kalech jim dodává nuance připomínající cukrářské výrobky a briošku. V bílých a růžových vínech se objevují také tóny mandlí, žlutých jablek a růží, zatímco v červených vínech se projevuje vůně lesních plodů (lesní jahody, ostružiny, borůvky) a jahod. V chuti jakostních šumivých vín převládají ovocné chutě (jablka, broskve, pomelo a meloun), které vedou k dlouhému závěru, v němž se u bílých a růžových vín objevují květinové akcenty akátu a citronové trávy spolu s tóny zralých bobulovin (ostružin a borůvek) a marmelády. Kyselost je dobře vyvážená, s dlouhou dochutí a celkovou harmonií mezi svěžestí a zralostí.

8.3 *Příčinná souvislost mezi plochou a produktem*

Délka slunečního svitu, okolní teplota a srážky jsou zásadními klimatickými charakteristikami vinařské oblasti a mají rozhodující vliv na biologické, fyziologické a biochemické procesy vinné révy, jež ovlivňují kvalitu vín vyráběných v oblasti Segarcea. Většina půd ve vinařské oblasti má vysoký obsah uhličitanu vápenatého a je bohatá na oxidy železa. Výsledkem je, že červená vína zde získaná mají jasně červenou barvu, jemnost, osobitost a potenciál ke zrání. Vinice mají zpravidla jižní, jihozápadní nebo jihovýchodní expozici a nacházejí se převážně na relativně mírných svazích a náhorních rovinách.

Vinařská oblast Segarcea je uspořádána jako amfiteátr orientovaný na jih, což zajišťuje velmi vysoký počet hodin slunečního svitu během celého vegetačního cyklu, od rašení pupenů na jaře až do začátku vegetačního klidu. Černozemní půdy, které leží na vápenci a bývalých mořských usazeninách, poskytují dostatečnou kyselost, která vyrovnává charakter dobře vyzrálého ovoce, zejména u odrůd, které mají rády větší oslunění. Vysoké množství

slunečního svitu, bohaté heliotermální zdroje a malé množství srážek hrají důležitou roli v kvalitě vína, což vede k intenzivní vůni červeného ovoce, robustnosti a svěžesti. Kombinace půdních a klimatických podmínek napomáhá produkci vín s výrazným regionálním charakterem, intenzivními ovocnými tóny a vysokým potenciálem ke zrání. Produkce hroznů révy vinné naroubované na podnože, které jsou pečlivě umístěny podle potenciálu půdy, umožňuje výrobu kvalitních vín.

Bílá vína, která se vyrábějí z hroznů macerovaných ve slupce při teplotě do 10 °C, po níž následuje pomalé kvašení v nerezových tancích s kontrolovanou teplotou a zrání na jemných kalech po dobu tří až pěti měsíců, mají slámově žlutou barvu s nazelenalými odlesky a intenzivní vůni čerstvých akátových květů. Jemné zrání na kalech v tancích spolu s prodlouženým kvašením přispívá k tónům trávy a květu černého bezu, exotického ovoce a broskví ve vůni i v chuti. V chuti dominuje svěžest a svěžest s nadprůměrnou citrusovou kyselostí, dobrou rovnováhou mezi květinovými a ovocnými tóny a velmi dlouhým závěrem, který je podpořen pevnou strukturou s chutí zralého ovoce, másla, teplé briošky, bílého ovoce, citrusů a čerstvě pražených lískových oříšků.

Typická aromatická vína vyráběná převážně v suchém a polosuchém stylu z ručně sklízených hroznů mají komplexní buket od růží a sladké ovocné dužiny přes bílé květy až po klasickou vůni muškátů. Jsou živá a mají plnou strukturu podpořenou specifickou kyselostí. U červených vín a růžových vín se hrozny sbírají mechanicky a používají se tradiční vinařské techniky, které umožňují větší extrakci barvy a tříslovin. Vína zrají v dubových sudech v průměru šest až osm měsíců, aby se smísila s aromaty vzniklými kontaktem se dřevem. V průběhu zrání se rozvíjí buket, v němž dominuje ovoce (třešně, maliny a jahody) a koření, které se projevuje jak ve vůni, tak v chuti. V chuti mají vína dobře vyvážené ovocné a lékořicové tóny, s lehkými stopami opáleného dřeva a kulatými, dobře integrovanými třísloviny. Jsou plná, s tóny lesních plodů a aromatických bylin a v případě sudového vína doplněnými také tóny dřeva a vanilky. Sklízení, po němž následuje macerace a kvašení v kvasných nádobách s přečerpávání, spolu s pečlivou kontrolou teploty kvašení a počtu přečerpávání, má za cíl získat ovocná vína s nižším obsahem tříslovin. Zrání probíhá převážně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech, obvykle po dobu šesti až osmi měsíců. Výsledkem dlouhé macerace trvající téměř osm týdnů a zrání v dubových sudech po dobu osm až osmnáct měsíců je široké spektrum vůní, které sahá od tónů marmelády až po čerstvé lesní plody a vanilku.

Výraznost jakostního šumivého vína vyplývá z vlastností hroznového moštu a základního vína, z něhož se vyrábí, přičemž tyto vlastnosti jsou úzce spjaty s odrůdami vinné révy, jimž prospívá vyšší sluneční svit, silné heliotermální zdroje a nízké množství srážek. Půdy vinic bohaté na uhličitan vápenatý s výraznými vrstvami vápence a oxidů železa jsou důležitým faktorem kvality, protože podporují výrobu extraktivních, dobře strukturovaných jakostních šumivých vín s květinovou vůní (květy akátu, třešní a růží), doplněnou tóny medu a mandlí a ovocnou chutí žlutých jablek, třešní, lesních jahod a malin a citrusovými tóny.

Kombinace mírného kontinentálního klimatu (zajišťujícího svěžest i zralost), půdních podmínek (černozemě bohaté na karbonáty a typické černozemě na sprašovém podloží, které zajišťují dobrou rovnováhu živin), pěstitelských postupů (výběr odrůd, hustota vinic, péče o koruny a rozhodnutí o sklizni) spolu s enologickými postupy a dovednostmi enologa zajišťují svěžest a plné ovocné aroma bílých a růžových vín a rozvoj jemných tříslovin. Vlivem enologického klimatu, které se vyznačuje výraznými kontrasty mezi zimou a létem, velmi horkými léty, dlouhými podzimy a řídkými a nerovnoměrnými srážkami, se jakostním šumivým vínům dostává jasně vyjádřených odrůdových ovocných vůní s dokonale vyváženým poměrem mezi kyselostí, alkoholem a cukrem, chutí dobře vyzrálého ovoce a svěžích citrusů a jemnými třísloviny.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky

Na etiketách vín může být kontrolované označení původu Segarcea podle uvážení výrobců doplněno jedním z následujících názvů jednotlivých vinic: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Odkaz na specifikaci produktu

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