C/2026/2803

20.5.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, sammenholdt med artikel 105, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/2803)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Segarcea«

PDO-RO-A1214-AM02

Ansøgningsdato: 23.1.2024

1. **Ansøger og legitim interesse**

ERHVERVSSAMMENSLUTNINGEN DOMENIILE SEGARCEA

Erhvervssammenslutningen Domeniile Segarcea repræsenterer det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Segarcea«.

2. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

1. *Medtagelse af en ny vinkategori: mousserende kvalitetsvin*

Mellem 2004 og 2020 blev betydelige vindyrkningsarealer genbeplantet i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Segarcea«. De plantede sorter er generelt hjemmehørende sorter, som er blevet suppleret med langt mere værdifulde kloner af standardsorterne, hvis potentiale kommer til udtryk i de vine, der fremstilles ved hjælp af moderne teknologier. Fremstillingen af nye vinkategorier i Segarcea-området, hvor det regionale klima – ligesom i alle andre europæiske vindyrkningsområder – er påvirket af de globale klimaændringer, er nødvendig for at imødekomme diversificeringen af forbrugernes smag, som i de senere år er gået i retning af nye produkttyper, der er kendetegnet ved den særlige tilknytning til produktionsområdet eller fremstillingsmetoderne.

I de senere år er der foretaget investeringer med henblik på at modernisere produktionsinfrastrukturen og -teknologierne i BOB-området ved at bygge videre på traditionen og værdien af stille vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Segarcea«, som er anerkendt på nationalt og europæisk plan. Dette har gjort det muligt at fremstille yderligere vintyper, idet mousserende kvalitetsvine i øjeblikket er af særlig interesse for mange producenter i området, som ønsker at fremstille både basisvinen til mousserende vin og det færdige produkt inden for dette geografiske område.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Mousserende kvalitetsvin blev allerede for over et århundrede siden fremstillet i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Segarcea« efter den traditionelle metode med eftergæring på flaske. Den mousserende vin blev solgt på hjemmemarkedet og på udenlandske markeder. Kongefamiliens vingård fremstillede mousserende vin af højeste kvalitet i Segarcea før første verdenskrig (ifølge publikationen *Buletinul Agriculturii* [landbrugsbulletinen], bind IV, 1923).

På denne baggrund ønsker producenterne at fremstille mousserende vine efter både flaskegæringsmetoden og den nyere og langt mere tilgængelige tankgæringsmetode, hvor der anvendes trykbestandige tanke (»acrotofor«-tanke eller autoklaver).

Producenterne af stille vine i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Segarcea« har forsøgt at genoplive en tradition og samtidig udnytte områdets vinpotentiale ved at fremstille en ny produkttype, der er efterspurgt på vinforbrugermarkedet, nemlig mousserende kvalitetsvin.

Kapitel I i produktspecifikationen og punkt 3 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

2. *Angivelse af druesorter til fremstilling af mousserende kvalitetsvin*

Eftersom ansøgningen vedrører fremstilling af mousserende kvalitetsvin i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Segarcea«, fastsættes det i produktspecifikationen, hvilke druesorter der er tilladt for denne vinkategori, nemlig:

— hvide sorter: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay og Viognier

— aromatiske sorter: Tămâioasă românească og Tămâioasă roză

— røde sorter: Pinot noir, Fetească neagră og Merlot.

Kapitel II i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

3. *Angivelse af de ønologiske fremgangsmåder for mousserende kvalitetsvin*

Produktspecifikationen er blevet suppleret med de ønologiske fremgangsmåder for mousserende kvalitetsvin med henblik på at diversificere produktionen heraf.

Kapitel IX i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

4. *Angivelse af de teknologiske fremgangsmåder for mousserende kvalitetsvin*

Produktspecifikationen er blevet suppleret med visse korte oplysninger om de teknologiske fremgangsmåder ved fremstilling af mousserende kvalitetsvin, såsom gæring i trykbestandige tanke, gæring på flaske og doseringstrinnet, der indebærer tilsætning af ekspeditionslikør.

Kapitel X i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

5. *Angivelse af analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber for mousserende kvalitetsvin*

For at sikre overholdelsen af den lovgivning, der gælder for en BOB, hvad angår angivelsen af de analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber for vinkategorierne, er produktspecifikationen blevet suppleret med disse parametre for mousserende kvalitetsvin, som er den produktkategori, der ansøges om fremstilling af.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

6. *Angivelse af mærknings- og markedsføringsbetingelser for mousserende kvalitetsvin*

For at sikre overholdelsen af lovgivningen om mærkning af vinkategorier skal visse obligatoriske og fakultative angivelser medtages i produktspecifikationen for mousserende kvalitetsvin.

Kapitel XII i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

7. *Supplering af tilknytningen til området for mousserende kvalitetsvin*

For at overholde den lovgivning, der gælder for en BOB, hvad angår beskrivelsen af produktkategoriens tilknytning til det geografiske område, er produktspecifikationen blevet suppleret med denne tilknytning for mousserende kvalitetsvin, og der er tilføjet oplysninger, som dokumenterer årsagssammenhængen mellem det geografiske område og den mousserende kvalitetsvin.

Kapitel II i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Segarcea

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

Kode i den kombinerede nomenklatur

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Stille hvidvine*

Hvidvinene har en lys stråguI farve med grønlige nuancer og har intense aromaer af nyudsprungne akacieblomster og hyldeblomst. Lagring i tanke på let vinbærme giver, sammen med en lang gæring, noter af græs og hyldebær, eksotisk frugt, fersken og melon både i næsen og i munden. Smagen er præget af friskhed og sprødhed med en citrusagtig syrlighed over gennemsnittet, blomster- og frugtagtige noter samt en lang, vedvarende eftersmag, der understøttes af en fast struktur af moden frugt, smør, varm brioche, citrusfrugter og nyristede hasselnødder. De aromatiske vine (tørre/halvtørre) har en bouquet af roser, sødt frugtkød og hvide blomster med klassiske aromaer af muscat, en frisk smag, syrlighed, livlighed og en fyldig struktur.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,0 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

2. *Stille rødvine*

Rødvinenes farve går fra violetrød og purpurrød til dyb mørk rubinrød, rubinrød med violette toner, klar, intens granatrød og teglrød, selv når den modnes over en kort periode. De anvendte vinfremstillingsteknikker giver en større ekstraktion af farve og tanniner samt diskrete aromaer og smagsnoter af træ og vanilje med en frugtpræget duft (kirsebær, hindbær og jordbær) og et strejf af krydderier. I munden har vinene en god balance mellem frugt og lakrids med diskrete strejf af ristet træ, runde, velintegrerede tanniner og en fyldig fornemmelse i munden. De dominerende smagsnoter er bær, syltetøj og aromatiske urter med et strejf af træ og vanilje i de fadlagrede vine.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,0 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

3. *Stille rosévine*

Vine, der er modnet på let vinbærme med bâtonnage, udvikler en frisk, frugtagtig karakter med noter af ribs, surkirsebær og hvide kirsebær. Aromaerne er intense med noter af røde bær, syltetøj, hindbær og surkirsebær. Vinene er afrundede og afbalancerede med et frisk syreindhold. Farven går fra dyb laksefarvet til løgskalsrosa. Aromaerne leder tankerne hen på hvide kirsebær, rosenblade, grønne peberkorn, honning og vilde jordbær. Smagen er frisk og intenst frugtagtig med et livligt syreindhold og en intens eftersmag. Rosévinene fremstilles også ved hjælp af traditionelle vinfremstillingsprocesser, der giver aromaer domineret af frugtnoter af kirsebær, hindbær og jordbær. I munden har de frugtagtige smagsnoter (fuldmoden fersken og hvid abrikos) samt en friskhed, der suppleres med intense bærnoter fra langsom gæring og lagring på let vinbærme. Eftersmagen er langvarig med et strejf af rosenblade og rosenbladssyltetøj.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4. *Mousserende kvalitetsvine*

De mousserende kvalitetsvine har finesse, en vedvarende perlende karakter og en indledningsvis kraftig boblen, som bliver svagere, men varer ved. Farverne går fra grøngul til klar strågul. De mousserende rosévine har nuancer, der varierer fra lys rosa til mellemrosa, undertiden med koralfarvede toner alt efter de anvendte sorter. Aromaerne er blomsteraromaer – rosenblade og kirsebærblomster – med noter af hvide kirsebær og vilde jordbær og undertiden med et diskret strejf af krydderier. Disse vine har en god balance mellem de frugt- og blomsteragtige noter, et livligt syreindhold og en markant eftersmag, der er præget af kirsebær og vilde jordbær. De har også gæringsaromaer af blomster, honning og let tørret hø. Vine, der er lagret i mere end ni måneder på bærmen, udvikler autolytiske noter

af brødskorpe, mens længere lagring på bærmen giver nuancer af konditorkager og brioche. Hvidvinene og rosévinene har også noter af mandler, gule æbler og roser, mens rødvinene har aromaer af skovfrugter (vilde jordbær, brombær og blåbær) og jordbær. I munden er de mousserende kvalitetsvine domineret af frugtagtige smagsnoter (æble, fersken, pomelo og melon), som munder ud i en lang eftersmag, hvor blomsteragtige accenter af akacie og citrongræs vender tilbage i hvidvinene og rosévinene sammen med noter af modne bær (brombær og blåbær) og syltetøj. Syreindholdet er velafbalanceret med en lang eftersmag og en overordnet harmoni mellem friskhed og modenhed.

Ved en temperatur på 20 °C har vinene et overtryk på mindst 3,5 bar kuldioxid i opløsning.

Indholdet af flygtige syrer ligger inden for de grænser, der er tilladt i henhold til gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Tilsætning er forbudt ved fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Segarcea«.

Enhver forøgelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i druemost, delvis gæret druemost eller vin i gæring er forbudt.

2. Dyrkningsmetoder

Dyrkningsmetode

— I nyetablerede vinmarker skal plantetætheden være mindst 4 132 vinstokke pr. hektar.

— Vinstokkene er beskåret på stammerne med ubeskyttede eller halvbeskyttede systemer. Den anbefalede form er Guyot-beskæring på stammen med ensidede eller tosidede kordonbeskæringer og arme, der erstattes med jævne mellemrum.

— Beskæringen er lang eller blandet med et maksimalt antal knopper på 15 knopper pr. kvadratmeter.

b. *Maksimale udbytter*

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

14 000 kg druer pr. hektar

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kg druer pr. hektar

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

   12 000 kg druer pr. hektar

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

   112 hektoliter pr. hektar

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 hektoliter pr. hektar

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

   96 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Dolj amt:

— byen Segarcea

— kommunen Lipovu, herunder landsbyerne Lipovu og Lipovu de Sus

— kommunen Cerat, herunder landsbyerne Cerat og Malaica.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Naturlige faktorer

Vindyrkningsområdet Segarcea er en del af vinregionen Dealurile Munteniei și Olteniei [bakkerne i Oltenia og Muntenia]. Det ligger på den rumænske slette, 29 km syd for byen Craiova, i en højde på 145 m over havets overflade. Segarcea ligger på 44°10' nordlig breddegrad og 23°72' østlig længdegrad. Det ligger i den centrale del af Oltenia-sletten i landområdet mellem floderne Jiu (mod øst) og Desnățui (mod vest) og er en del af Desnățui-sletten. Dette landområde mellem floderne kaldes Segarcea-sletten. Sammen med Băileşti-sletten danner det Desnățui-sletten. Segarcea-sletten har ingen vindbetingede former for relief og omfatter Sălcuța-sletten ved forbjergene og Donau-flodens flodterrasser, hvoraf blot fem (ud af i alt otte) også strækker sig øst for Desnățui.

Vinmarkerne ligger i den sydlige ende af Sălcuța-sletten ved forbjergene og på den overvejende sydvendte skråning, der udgør overgangen mellem Donaus tredje terrasse og Sălcuța-højsletten. Her findes også områdets højeste punkter: Dealul Viilor (151,7 m) og Dealul Robului (150,3 m). I vindyrkningsområdet Segarcea findes der følgende jordbundstyper: typiske cambisole chernozemer, eroderede cambisole chernozemer og eroderede jordtyper (på skråningerne). Set fra et geologisk synspunkt og med hensyn til overfladeaflejringernes litologi er Oltenia-slettens alder levantinsk (sen Pliocæn), hvad angår dannelsen af det første tørre land, men kvartær, hvad angår de efterfølgende formningsprocesser.

Det litologiske materiale består hovedsagelig af løsslignende aflejringer, silt- og lerholdige sedimenter fra Pleistocæn og sandblandet lerjord med et højt karbonatindhold. Dette materiale, som er af alluvial og diluvial oprindelse, blev aflejret i kvartærtiden i mellemistiderne. Disse aflejringer danner et lag med en tykkelse fra nogle få centimeter til 8-15 m oven på ældre levantinske sandblandede lerjordsaflejringer eller sandholdige eller sand- og mergelholdige aflejringer.

I dette område er der zoner, som er påvirket af markante diluviale processer. Diluviale aflejringer er forbundet med forskydning af allerede eksisterende pleistocæne aflejringer som følge af diffus overfladeafstrømning i form af fladeerosion, der skyldes nedbør og snesmeltning, og som følge af tyngdekraften (sammenstyrtninger og jordskred). I visse områder dækker diluviale sedimenter helt dalene, hvor der ikke er nogen lineær afvanding i længderetningen, og som har skråninger, der er lette at stabilisere og anvende til landbrug. Klimaet er tempereret-kontinentalt med svag middelhavspåvirkning og er kendetegnet ved varme, tørre somre og milde forår og efterår, som skyldes den hyppige forekomst af vestlige og sydvestlige luftmasser, samtidig med at det også påvirkes af sydlige tropiske og østeuropæiske luftmasser. Den flerårige middeltemperatur er 11,6 °C, mens middeltemperaturen i den varmeste måned er 24,1 °C, med værdier på mellem 22,7 °C og 26,8 °C. Den samlede årlige nedbørsmængde er 565 mm (gennemsnittet over 50 år), hvoraf 281 mm falder i vækstsæsonen.

Menneskelige faktorer

Høsten, efterfulgt af udblødning og gæring i gæringskar med overpumpninger (*remontage*) samt omhyggelig kontrol af gæringstemperaturerne og antallet af overpumpninger, har til formål at frembringe frugtagtige vine med et lavere tanninindhold. Modningen finder hovedsagelig sted i tanke af rustfrit stål, med en delvis lagring på egetræsfade, i en gennemsnitlig periode på mellem seks og otte måneder. Det brede spektrum af aromaer, der skyldes en langvarig udblødning på næsten otte uger og modning i egetræsfade i 8-18 måneder, går fra syltetøjsagtige noter til friske bær og vanilje. Efter høsten gennemgår druerne til hvidvin en udblødning i kontakt med skallerne ved 8-10 °C efterfulgt af en langsom gæring i temperaturkontrollerede tanke af rustfrit stål ved 15-18 °C. Lagringen på let vinbærme varer generelt mellem tre og fem måneder, selv om den i nogle tilfælde kan være begrænset til 21-30 dage. I vinmarken udvælger vinavlerne egnede sorter og styrer skuddene for at optimere udbyttet pr. vinstok. Klaseudtynding og selektiv bladfjernelse omkring drueklaserne er vigtige faktorer for druernes kvalitet, da de forbedrer soleksponeringen og fremmer en ensartet modning og sukkerophobning. Der anvendes en moderat tilgang for at forebygge svidning og indskrumpning af bærrene og opretholde en optimal sukkerkoncentration.

For at sikre en optimal vinfremstilling styres høstkvaliteten nøje gennem en streng kontrol af parametre som sukkerindhold og syreindhold. Denne fremgangsmåde giver afbalancerede mousserende kvalitetsvine med en fin perlende karakter, en livlig boblen og gæringsaromaer af blomster, honning og let tørret hø, der suppleres med

autolytiske noter af mandler og gule æbler. Ønologens færdigheder og de anvendte vinfremstillingsmetoder skaber sammen med jordbunds- og klimaforholdene en række faktorer, der gør det muligt at fremstille fyldige, frugtagtige vine med et let genkendeligt sortspræg. Vinavlerne fastlægger det optimale høsttidspunkt for at sikre, at afgrødens kvalitet bevarer sortskendetegnene. Druer af *Vitis vinifera*-sorter, der er podet på egnede grundstammer og omhyggeligt placeret efter jordens naturlige potentiale, kan give bemærkelsesværdige resultater ved fremstilling af kvalitetsvine.

8.2. *Produktoplysninger*

Hvidvinene har en stråguI til grønlig farve og har intense aromaer af akacieblomster suppleret med noter af græs og hyldebær fra den langvarige gæring samt noter af eksotisk frugt og fersken. I munden er vinene friske med en citrusagtig syrlighed over gennemsnittet og smagsnoter af akacieblomster, honning og godt moden frugt, som munder ud i en lang, fyldig eftersmag, der understøttes af en fast struktur med noter af frugt og smør, varm brioche, citrusfrugter og nyristede hasselnødder. De aromatiske vine har en kompleks bouquet af roser og sødt frugtkød med klassiske aromaer af muscat, en livlig friskhed og en fyldig struktur på grund af deres karakteristiske syrlighed. Rødvinene og rosévinene er i næsen præget af røde frugter (kirsebær, hindbær og jordbær) og krydderier og har en god balance mellem frugt og lakrids. De har runde, velintegrerede, moderate tanniner og en fyldig fornemmelse i munden. De fadlagrede vine udvikler noter af bær, aromatiske urter, træ og vanilje. Det brede spektrum af aromaer, der skyldes en langvarig udblødning på næsten otte uger og modning i egetræsfade i 8-18 måneder, går fra syltetøjsagtige noter til friske bær og vanilje.

Der blev fremstillet mousserende kvalitetsvin i Segarcea-området efter den klassiske metode med eftergæring på flaske allerede for over et århundrede siden, og den blev solgt på hjemmemarkedet og på udenlandske markeder. Kongefamiliens vingård fremstillede mousserende vin af højeste kvalitet i Segarcea før første verdenskrig (ifølge publikationen *Buletinul Agriculturii* [landbrugsbulletinen], bind IV, 1923).

Mousserende vine fremstilles efter både flaskegæringsmetoden og den nyere og langt mere tilgængelige tankgæringsmetode, hvor der anvendes »acrotofor«-tanke eller autoklaver. De mousserende kvalitetsvine har en fin perlende karakter og en indledningsvis kraftig boblen, som bliver svagere, men varer ved. De mousserende hvidvines farve varierer fra grøngul til klar stråguI, mens de mousserende rosévine har nuancer, der varierer fra lys rosa til mellemrosa alt efter den eller de druesorter, de er fremstillet af, undertiden med koralfarvede toner. I næsen har vinene blomster- eller frugtagtige noter og et tydeligt præg af friskhed med en moderat frugtintensitet. Blomsteraromaer af rosenblade og kirsebærblomster ledsages af noter af hvide kirsebær og vilde jordbær, undertiden med et diskret strejf af krydderier. De har en god balance mellem de frugt- og blomsteragtige noter og en eftersmag, der er præget af moden rød frugt (kirsebær, vilde jordbær og hindbær). De har også gæringsaromaer af honning og let tørret hø. Vine, der er lagret i mere end ni måneder på bærmen, udvikler autolytiske noter af brødskorpe, mens længere lagring på bærmen giver nuancer af konditorkager og brioche. Hvidvinene og rosévinene har også noter af mandler, gule æbler og roser, mens rødvinene har aromaer af skovfrugter (vilde jordbær, brombær og blåbær) og jordbær. I munden er de mousserende kvalitetsvine domineret af frugtagtige smagsnoter (æble, fersken, pomelo og melon), som munder ud i en lang eftersmag, hvor blomsteragtige accenter af akacie og citrongræs vender tilbage i hvidvinene og rosévinene sammen med noter af modne bær (brombær og blåbær) og syltetøj. Syreindholdet er velafbalanceret med en lang eftersmag og en overordnet harmoni mellem friskhed og modenhed.

8.3. *Årsagssammenhæng mellem området og produktet*

Mængden af solskin, den omgivende temperatur og nedbørsmængden er væsentlige klimatiske kendetegn ved et vindyrkningsområde og har afgørende indflydelse på vinstokkens biologiske, fysiologiske og biokemiske processer og dermed på kvaliteten af de vine, der fremstilles i Segarcea. Størstedelen af jorden i vindyrkningsområdet har et højt indhold af calciumcarbonat og er rig på jernoxider. Som følge heraf har de rødvine, der fremstilles her, en klar rød farve, finesse, personlighed og lagringspotentiale. Vinmarkerne har generelt en sydlig, sydvestlig eller sydøstlig eksponering og er hovedsagelig beliggende på forholdsvis bløde skråninger og plateauer.

Vindyrkningsområdet Segarcea er anlagt som et sydvendt amfiteater, hvilket sikrer et meget højt antal solskinstimer gennem hele vækstcyklussen, lige fra knopbrydningen om foråret til dvalens begyndelse. Chernozem-jorden, som ligger oven på kalksten og tidligere marine aflejringer, giver et tilstrækkeligt syreindhold til at afbalancere karakteren af godt moden frugt, navnlig i druesorter, der foretrækker større soleksponering. De mange solskinstimer, de rigelige

heliotermiske ressourcer og den ringe nedbørsmængde spiller en vigtig rolle for vinens kvalitet og resulterer i intense aromaer af rød frugt, robusthed og friskhed. Kombinationen af jordbunds- og klimaforhold fremmer produktionen af vine med en karakteristisk regional karakter, intense frugtagtige noter og et stort lagringspotentiale. Drueproduktion baseret på *Vitis vinifera*-sorter, der er podet på grundstammer og omhyggeligt placeret efter jordens potentiale, gør det muligt at fremstille kvalitetsvine.

Hvidvinene, som fremstilles af druer, der udblødes i kontakt med skallerne ved op til 10 °C, efterfulgt af en langsom gæring i temperaturkontrollerede tanke af rustfrit stål og lagring på let vinbærme i tre til fem måneder, har en strågul farve med grønlige nuancer og har intense aromaer af friske akacieblomster. Lagring på let vinbærme i tanke bidrager sammen med den langvarige gæring til noter af græs og hyldeblomst, eksotisk frugt og fersken både i næsen og i munden. I munden dominerer friskhed og sprødhed med en citrusagtig syrlighed over gennemsnittet, en god balance mellem blomster- og frugtnoter og en lang, vedvarende eftersmag, der understøttes af en fast struktur med smagsnoter af moden frugt, smør, varm brioche, hvid frugt, citrusfrugter og nyristede hasselnødder.

De typiske aromatiske vine, der hovedsagelig fremstilles som tørre og halvtørre vine af håndhøstede druer, har en kompleks bouquet, der går fra roser og sødt frugtkød til hvide blomster og klassiske aromaer af muscat. De er livlige med en fyldig struktur, som understøttes af deres karakteristiske syrlighed. Druer til rødvinene og rosévinene høstes maskinelt, og der anvendes traditionelle vinfremstillingsteknikker for at muliggøre en større ekstraktion af farve og tanniner. Vinene modnes i gennemsnit i seks til otte måneder i egetræsfade for at integrere de aromaer, der fremkommer ved kontakt med træet. Denne lagring giver en bouquet, der er domineret af frugt (kirsebær, hindbær og jordbær) og krydderier, som kommer til udtryk både i næsen og i munden. I munden har vinene en god balance mellem frugt og lakrids med diskrete spor af ristet træ og runde, velintegrerede tanniner. De er fyldige med noter af bær og aromatiske urter, som suppleres med træ og vanilje i de fadlagrede vine. Høsten, efterfulgt af udblødning og gæring i gæringskar med overpumpninger samt omhyggelig kontrol af gæringstemperaturerne og antallet af overpumpninger, har til formål at frembringe frugtagtige vine med et lavere tanninindhold. Lagringen finder hovedsagelig sted i tanke af rustfrit stål, med en delvis modning på egetræsfade, typisk imellem seks og otte måneder. Det brede spektrum af aromaer, der skyldes en langvarig udblødning på næsten otte uger og modning i egetræsfade i 8-18 måneder, går fra syltetøjsagtige noter til friske bær og vanilje.

Den mousserende kvalitetsvins særlige karakter skyldes egenskaberne ved den druemost og den basisvin, den fremstilles af, som begge er tæt knyttet til druesorter, der drager fordel af de mange solskinstimer, de betydelige heliotermiske ressourcer og den ringe nedbørsmængde. Jordbunden i vinmarkerne, der er rig på calciumcarbonat og har betydelige lag af kalksten og jernoxider, er en vigtig kvalitetsfaktor, da den fremmer produktionen af ekstraktrige, velstrukturerede mousserende kvalitetsvine med et blomsteragtigt aromatisk udtryk (akacieblomster, kirsebær og roser) suppleret med noter af honning og mandler samt frugtagtige smagsnoter af gule æbler, kirsebær, vilde jordbær og hindbær og noter af citrusfrugter.

Kombinationen af et tempereret-kontinentalt klima (som sikrer både friskhed og modenhed), jordbundsforholdene (chernozemer med et højt karbonatindhold og typiske chernozemer på et løssunderlag, der giver en god næringsstofbalance) og dyrkningsmetoderne (sortsudvælgelse, beplantningstæthed, styring af kronen og høstbeslutninger) sikrer sammen med de ønologiske fremgangsmåder og ønologens færdigheder friskheden og den fyldige, frugtagtige aroma i hvidvinene og rosévinene samt udviklingen af bløde tanniner. Indflydelsen fra ønoklimaet – der er præget af markante kontraster mellem vinter og sommer, meget varme somre, lange efterår og sjældne, ujævnt fordelte nedbørsmængder – giver de mousserende kvalitetsvine klart udtrykte sortsprægede frugtaromaer med et perfekt afbalanceret forhold mellem syre-, alkohol- og sukkerindholdet, smagsnoter af godt moden frugt og friske citrusfrugter samt bløde tanniner.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Betingelser for markedsføring

Retlig ramme

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen

På vinenes etiketter kan den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Segarcea« efter producenternes skøn suppleres med et af følgende navne på enkelte vinmarker: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Link til produktspecifikationen

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