C/2026/2803

20.5.2026

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan 3 kohdan kanssa

(C/2026/2803)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 23.1.2024

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

DOMENIILE SEGARCEA -AMMATILLINEN YHDISTYS

Domeniile Segarcea -ammatillinen yhdistys edustaa suojatun alkuperänimityksen (SAN) ”Segarcea” aluetta.

2. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteen luokka

☒ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

1. *Uuden viiniluokan lisääminen: laatukuohuviini*

Vuosina 2004–2020 suojatun alkuperänimityksen ”Segarcea” kattamalle rajatulle alueelle uudelleenistutettiin laajoja viinitarha-alueita. Niille istutettiin ensisijaisesti kotoperäisiä lajikkeita, joita täydennettiin paljon arvokkaammilla tavanomaisten lajikkeiden klooneilla, joiden potentiaali pääsee esiin uudistetun teknologian avulla tuotetuissa viineissä. Maailmanlaajuinen ilmastonmuutos vaikuttaa Segarcean alueen paikallisilmastoon siinä missä muihinkin Euroopan viininviljelyalueisiin, minkä lisäksi on otettava huomioon kuluttajien mieltymysten monipuolistuminen. Siksi tarvitaan uusia viiniluokkia. Viime vuosina kuluttajat ovat alkaneet suosia uudentyyppisiä tuotteita, joilla on tuotantoalueelle tai tuotantomenetelmille ominaisia erityispiirteitä.

SAN-alueella on viime vuosina tehty investointeja tuotantoinfrastruktuurin ja -teknologioiden nykyaikaistamiseksi. Nämä uudistukset perustuvat suojatun alkuperänimityksen ”Segarcea” hiilihapottomien viinien perinteisiin ja arvoon, jotka tunnetaan kansallisella ja Euroopan tasolla. Tämän ansiosta on voitu valmistaa myös muita viinityyppejä. Monet alueen tuottajat ovat tällä hetkellä erityisen kiinnostuneita laatukuohuviineistä, ja nämä tuottajat aikovat tuottaa sekä kuohuviinin pohjaviinin että lopputuotteen kyseisellä maantieteellisellä alueella.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Suojatun alkuperänimityksen ”Segarcea” rajatulla alueella tuotettiin laatukuohuviiniä jo yli sata vuotta sitten, ja valmistuksessa käytettiin perinteistä menetelmää, jossa toinen käyminen tapahtuu pullossa. Tätä kuohuviiniä myytiin sekä kotimaisilla että ulkomaisilla markkinoilla. Kuninkaallisen perheen viininvalmistamo tuotti Segarceassa korkeimmanlaatuista kuohuviiniä ennen ensimmäisen maailmansodan alkamista (lähde: *Buletinul Agriculturii* [maatalouden tiedotuslehti], osa IV, 1923).

Tuottajat aikovatkin hyödyntää kuohuviinien valmistuksessa sekä pullokäymismenetelmää että uudempaa, paljon helpompikäyttöistä tankkikäymismenetelmää, jossa käytetään paineenkestäviä tankkeja (acrotofor-säiliöitä tai autoklaaveja).

Hiilihapottomien viinien tuottajat suojatun alkuperänimityksen ”Segarcea” alueella ovat pyrkineet elvyttämään perinteitä ja samalla hyödyntämään alueen viinipotentiaalia tuottamalla viinikuluttajamarkkinoilla kysyttyä uudentyyppistä tuotetta, eli laatukuohuviiniä.

Muutos koskee tuote-eritelmän I lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa.

2. *Laatukuohuviinin tuotantoon tarkoitettujen lajikkeiden osoittaminen*

Tämä hakemus koskee laatukuohuviinin tuotantoa suojatun alkuperänimityksen ”Segarcea” alueella, ja tämän vuoksi eritelmässä vahvistetaan rypälelajikkeet, joita kyseisen viiniluokan valmistuksessa voidaan käyttää. Lajikkeet ovat seuraavat:

— vaaleat lajikkeet: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier

— aromaattiset lajikkeet: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

— punaiset lajikkeet: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Tuote-eritelmän II lukua on muutettu, mutta muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Laatukuohuviinin viininvalmistusmenetelmän osoittaminen*

Tuote-eritelmään on lisätty laatukuohuviinin valmistusmenetelmät, jotta sen tuotantoa voidaan monipuolistaa.

Tuote-eritelmän IX lukua on muutettu, mutta muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Laatukuohuviinin tuotannon teknisen menetelmän osoittaminen*

Tuote-eritelmään on lisätty tiettyjä lyhyitä kuvauksia laatukuohuviinin tuotantoa koskevista teknisistä käytännöistä. Näihin kuuluvat esimerkiksi käyminen paineenkestävissä tankeissa, pullossa tapahtuva käyminen ja annosteluvaihe, johon sisältyy expedition-liuoksen lisääminen.

Tuote-eritelmän X lukua on muutettu, mutta muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Laatukuohuviinien analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien osoittaminen*

Jotta suojattuun alkuperänimitykseen sovellettavaa lainsäädäntöä noudatettaisiin viiniluokkien analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien ilmoittamisen osalta, tuote-eritelmään on lisätty maininta kyseisistä ominaisuuksista sen laatukuohuviinien luokan osalta, jonka tuotannon aloittamista pyydetään.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

6. *Laatukuohuviinin merkintöjä / kaupan pitämistä koskevien edellytysten osoittaminen*

Laatukuohuviinien eritelmään on sisällytettävä tiettyjä pakollisia ja valinnaisia merkintöjä, jotta viiniluokkien merkintöjä koskevaa lainsäädäntöä voidaan noudattaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän XII lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

7. *Maantieteellistä aluetta koskevan yhteyden täydentäminen laatukuohuviinin osalta*

Tuote-eritelmään on lisätty laatukuohuviinin tuoteluokan ja maantieteellisen alueen välinen yhteys sekä yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisen alueen ja laatukuohuviinin välisestä syy-seuraussuhteesta, jotta suojattuun alkuperänimitykseen sovellettavaa lainsäädäntöä voidaan noudattaa kyseisen yhteyden kuvauksen osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän II lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Segarcea

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

22 — JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 — Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. *Hiilihapottomat valkoviinit*

Valkoviinit ovat väriltään vaalean oljenkeltaisia, ja niissä on vihertäviä vivahteita. Niissä on kukkivan akasian ja mustaseljankukan voimakkaita aromeja. Vanhentaminen hienoa sakkaa sisältävissä säiliöissä ja pitkä käymisaika tuovat viinin tuoksuun ja makuun ruohon ja mustaseljan, eksoottisten hedelmien, persikan ja melonin vivahteita. Makua hallitsevat raikkaus ja kirpeys, keskimääräistä huomattavampi sitrushedelmien happamuus, kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet sekä pitkä ja viipyilevä jälkimaku, jota tukee kypsien hedelmien, voin, lämpimän briossin, sitrushedelmien ja vastapaahdettujen hasselpähkinöiden tiivis rakenne. Aromaattisten viinien (kuiva/puolikuiva) bukeessa on ruusua, makeiden hedelmien hedelmälihaa ja valkoisia kukkia sekä klassisia Muscat-aromeja. Niiden maku on raikas, hapokas ja eloisa ja rakenne täyteläinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

2. *Hiilihapottomat punaviinit*

Punaviinien väri vaihtelee violetin- ja purppuranpunaisesta syvän tumman rubiininpunaiseen, violetin sävyiseen rubiinipunaiseen, kirkkaan ja voimakkaan granaatinpunaiseen ja tiilenpunaiseen jo lyhyen kypsytysajan jälkeen. Viininvalmistustekniikoiden ansiosta viinit saavat runsaasti väriä ja tanniineja sekä hienostuneita puun ja vaniljan aromeja ja makuja. Viinien tuoksua hallitsee hedelmäisyys (kirsikka, vadelma ja mansikka), niissä on ripaus mausteisuutta. Viinien maussa tasapainottuvat hedelmäisyys ja lakritsi ja ripaus hiiltynyttä puuta. Siinä on hyvin sulautuvia pyöreitä tanniineja ja täyteläinen suutuntuma. Tynnyrissä vanhennettujen viinien makuja hallitsevat marjat, hillot ja mausteyrtit, joissa on puun ja vaniljan vivahteita.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

3. *Hiilihapottomat roseeviinit*

Viinit, jotka on kypsytetty hienon sakan päällä ja sekoitettuina, ovat ominaisuuksiltaan raikkaita ja hedelmäisiä, ja niissä on punaherukan, hapankirsikan ja valkokirsikan vivahteita. Niiden aromeissa on voimakkaita punaisten marjojen, hillon, vadelman ja hapankirsikan sävyjä. Viinit ovat pyöreitä ja tasapainoisia, ja niissä on raikas happamuus. Väri vaihtelee syvän lohenpunaisesta sipulinkuoren punertavaan. Niiden aromit tuovat mieleen valkokirsikan, ruusun terälehdet, viherpippurin, hunajan ja metsämansikan. Viinien maku on raikas ja intensiivisen hedelmäinen, ja niissä on pirteää hapokkuutta ja intensiivinen jälkimaku. Roseeviinejä valmistetaan myös perinteisillä viininvalmistusmenetelmillä, joilla saadaan aikaan kirsikan, vadelman ja mansikan hedelmävivahteiden hallitsemia aromeja. Niiden maku on hedelmäinen (erittäin kypsä persikka ja valkoinen aprikoosi) ja raikas, ja lisäksi maussa on voimakkaita marjojen vivahteita, jotka ovat tulosta hitaasta käymisestä ja kypsyttämisestä hienon sakan päällä. Jälkimaussa on ruusun terälehtien ja ruusun terälehtihillon vivahteita.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

4. *Laatukuohuviinit*

Laatukuohuviinit ovat hienostuneita, ne poreilevat pitkään ja helmeilevät aluksi voimakkaasti. Helmeily heikkenee vähitellen mutta kestää pitkään. Niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta kirkkaan oljenkeltaiseen. Roseekuohuviinien sävyt vaihtelevat hennon vaaleanpunaisesta keskivahvaan vaaleanpunaiseen, toisinaan myös korallin sävyihin käytettyjen lajikkeiden mukaisesti. Aromit ovat kukkaisia – ruusun terälehtiä ja kirsikankukkia – ja niissä on valkoisen kirsikan ja metsämansikan vivahteita ja toisinaan häivähdys mausteisuutta. Näiden viinien maussa tasapainottuvat hedelmäiset ja kukkaiset vivahteet, eloisa happamuus ja kirsikoiden ja metsämansikoiden sävyttämä voimakas jälkimaku. Niissä on myös havaittavissa kukkien, hunajan ja kevyesti kuivatun heinän

käymisaromeja. Viinit, joita on vanhennettu yli yhdeksän kuukautta sakan päällä, saavat autolyyttisiä leivänkuorimaisia vivahteita. Pidempi vanhentaminen sakan päällä taas tuo esiin leivonnaisten ja briossin kaltaisia vivahteita. Valko- ja roseeviineissä on myös mantelin, keltaisen omenan ja ruusun vivahteita, ja punaviineissä on metsämarjojen (metsämansikan, karhunvatukan, mustikan) ja mansikan aromeja. Laatukuohuviinien makua hallitsee hedelmäisyys (omena, persikka, pomelo ja meloni), ja niissä on pitkä jälkimaku, jossa akasian ja sitruunaruohon kukkaiset sävyt tulevat jälleen esille. Valko- ja roseeviineissä on kypsien marjojen (karhunvatukka ja mustikka) ja hillon vivahteita. Niiden hapokkuus on hyvässä tasapainossa, jälkimaku on pitkä ja viinien raikkaus ja kypsyys ovat harmoniassa keskenään.

Viinien hiilidioksidin aiheuttama ylipaine nesteessä on vähintään 3,5 baaria 20 °C:n lämpötilassa.

Niiden haihtuvat hapot ovat voimassa olevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a) *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Segarcea” varustettuja viinejä ei saa rikastaa.

Rypälemehun, osittain käyneen rypälemehun tai käymistilassa olevan viinin luonnollisen alkoholipitoisuuden kasvattaminen on kielletty.

2. Viljelykäytännöt

Viljelykäytäntö

— Vastaistutetuissa viinitarhoissa istutustiheyden on oltava vähintään 4 132 köynnöstä hehtaarilla.

— Viiniköynnökset kasvatetaan runkomallisiksi suojaamattomissa tai osittain suojatuissa järjestelmissä. Runkomalliseen kasvatukseen suositellaan Guyot-menetelmää, jossa käytetään yksi- tai kaksipuolista leikkausta ja sivuoksat leikataan säännöllisesti.

— Leikkaamiseen käytetään pitkää juoksijaleikkausta tai yhdistettyä juoksija- ja kannusleikkausta siten, että hedelmäkuormitus on enintään 15 silmua neliömetriä kohden.

b) *Enimmäistuotos*

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

14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă rozã

14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

   12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

   112 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

   96 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Doljin piirikunta:

— Segarcean kaupunki

— Lipovun kunta, mukaan lukien Lipovun ja Lipovu de Susin kylät

— Ceratin kunta, mukaan lukien Ceratin ja Malaican kylät.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen tiedot*

Luontoon liittyvät tekijät

Segarcean viininviljelyalue kuuluu Dealurile Munteniei și Olteniein (Oltenian ja Muntenian kukkuloiden) viininviljely-alueeseen. Se sijaitsee Romanian tasangolla 29 kilometriä Craiovan kaupungista etelään pääasiassa 145 metrin korkeudessa merenpinnasta. Segarcean kaupungin sijainti on 44°10' pohjoista leveyttä ja 23°72' itäistä pituutta. Se sijaitsee Oltenian tasangon keskiosassa jokien Jiu (idässä) ja Desnățui (lännessä) välissä, ja se on osa Desnățuin tasankoa. Jokien välistä aluetta kutsutaan Segarcean tasangoksi. Yhdessä Băileștin tasangon kanssa se muodostaa Desnățuin tasangon. Segarcean tasangolla ei ole eolista (tuulen muodostamaa) maastoa. Se käsittää Sălcuțan alarinteiden tasangon sekä Tonavan pengermät, joista vain viisi (yhteensä kahdeksasta) jatkuu myös Desnățuin itäpuolelle.

Viinitarhat sijaitsevat Sălcuțan alarinteiden tasangon eteläreunassa ja pääasiassa etelään päin avautuvalla rinteellä, joka toimii siirtymänä Tonavan kolmannen pengermän ja Sălcuțan korkean tasangon välillä. Alueen korkeimmat kohdat ovat seuraavat: Dealul Viilor (151,7 m) ja Dealul Robului (150,3 m). Segarcean viininviljelyalueella esiintyy seuraavanlaista maaperää: tyypillistä ja erodoitunutta cambic-mustamultaa ja erodoitunutta maaperää (rinteillä). Geologian näkökulmasta ja pintaesiintymien litologian kannalta Oltenian tasangon ensimmäinen kuiva maa-aines on muodostunut myöhäisellä plioseenikaudella, mutta myöhäisemmät muovausprosessit ajoittuvat kvartiäärikaudelle.

Litologinen materiaali koostuu pääasiassa lössimäisistä kerrostumista, pleistoseenikautisista hiesu- ja savisedimenteistä ja karbonaattipitoisesta hiekkaisesta savesta. Tämä alluviaalista ja diluviaalista alkuperää oleva materiaali muodostui kvartäärikaudella jäätiköitymisen välisten jaksojen aikana. Nämä esiintymät muodostavat maakerroksen, jonka paksuus vaihtelee muutamasta senttimetristä 8–15 metriin ja jonka alla on vanhempia myöhäisellä plioseenikaudella muodostuneita hiekkapitoisesta hiesusta, hiekasta tai hiekkapitoisesta merkelistä koostuvia esiintymiä.

Tällä alueella on vyöhykkeitä, joihin kohdistuu voimakkaita diluviaalisia prosesseja. Diluviaaliset esiintymät liittyvät olemassa olevien pleistoseenikautisten muodostumien siirtymiseen, joka johtuu vesisateen ja sulavan lumen aiheuttamasta veden hajanaisesta, vaippamaisesta virtaamisesta ja painovoimasta (sortumat, maanvyöryt). Tietyillä alueilla diluviaaliset kerrostumat peittävät kokonaan laaksot, joissa ei ole lineaarista pitkittäistä vedenpoistoa. Niissä vesi on helppo ottaa maatalouden käyttöön. Alueella vaikuttaa lauhkea mannerilmasto, jossa on jonkin verran läntisten ja lounaisten, alueelle tyypillisten ilmamassojen tuomia välimerellisiä vaikutteita, kuten kuumat, kuivat kesät ja lauhkeat keväät ja syksyt. Alueella on myös eteläisten trooppisten ja itäeurooppalaisten ilmamassojen vaikutteita. Vuotuinen keskilämpötila on 11,6 °C. Lämpimimmän kuukauden keskilämpötila on 24,1 °C, ja lämpötila vaihtelee välillä 22,7–26,8 °C. Vuotuinen sademäärä on kokonaisuudessaan 565 mm (50 vuoden keskiarvo), ja 281 mm sateista saadaan kasvukaudella.

Inhimilliset tekijät

Sadonkorjuuta seuraa maserointi ja käyminen sammioissa, joissa rypälemehua sekoitetaan (*remontage*) ja käymislämpötilaa ja sekoituskertoja valvotaan tarkkaan. Näin pyritään tuottamaan hedelmäisiä viinejä, joissa on vähemmän tanniineja. Kypsytys tapahtuu pääasiassa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä ja vanhentaminen osittain tammitynnyreissä (keskimäärin 6–8 kuukauden ajan). Aromien laaja kirjo, joka syntyy pitkästä, noin kahdeksan viikkoa kestävästä maseroinnista ja 8–18 kuukautta kestävästä kypsytyksestä tammitynnyreissä, vaihtelee hilloisista sävyistä tuoreisiin marjoihin ja vaniljaan. Kun valkoviinien tuottamiseen tarkoitetut rypäleet on korjattu, ne maseroidaan kuorineen 8–10 °C:n lämpötilassa, mitä seuraa hidas käyminen valvotussa 15–18 °C:n lämpötilassa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä. Vanhentaminen hienon sakan päällä kestää yleensä 3–5 kuukautta, mutta tietyissä tapauksissa se saattaa kestää vain 21–30 päivää. Viinitarhassa viljelijät valitsevat sopivat lajikkeet ja hoitavat versoja optimoidakseen viiniköynnöksen tuotoksen. Terttujen harventaminen ja lehtien valikoiva poistaminen rypäleterttujen ympäriltä ovat tärkeitä rypäleiden laatuun vaikuttavia tekijöitä, koska ne takaavat runsaamman auringonvalon saannin ja edistävät tasaista kypsymistä ja sokerin kertymistä. Maltillisella poistamisella pyritään ehkäisemään auringonpolttamia ja marjan kutistumista ja takaamaan sokeripitoisuuden optimaalinen muodostuminen.

Jotta viiniyttäminen onnistuisi mahdollisimman hyvin, sadon laatua hallinnoidaan huolellisesti seuraamalla sokerin ja happamuuden kaltaisia muuttujia tarkasti. Tämä lähestymistapa tuottaa laatukuohuviinejä, jotka ovat hyvässä tasapainossa, poreilevat hienostuneesti ja joissa on eloista helmeilyä ja kukkien, hunajan ja kevyesti kuivatun heinän käymisaromeja, joita täydentävät mantelin ja keltaisen omenan autolyyttiset vivahteet. Enologien taidot ja viininval-

mistusmenetelmät yhdessä maaperän ja ilmaston olosuhteiden kanssa ovat tekijöitä, jotka mahdollistavat täyteläisten, hedelmäisten, lajikkeeltaan helposti tunnistettavien viinien tuottamisen. Viljelijät valitsevat parhaan mahdollisen ajan sadonkorjuulle varmistaakseen, että laadukkaan sadon lajikeominaisuudet säilyvät. *Vitis vinifera* -lajikkeiden rypäleet, jotka on vartettu sopiviin perusrunkoihin ja sijoitettu huolellisesti maan luonnollista potentiaalia mukaillen, voivat tuottaa huomattavia tuloksia laatuviinien tuotannossa.

8.2 *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta vihertävään, ja viineissä on intensiivisiä akasiankukan aromeja, joita täydentävät käymisprosessissa muodostuneet ruohon ja mustaseljan vivahteet, sekä eksoottisten hedelmien ja persikan aromeja. Viinien maussa on keskimääräistä enemmän sitrushedelmien happamuutta sekä akasiankukkaa, hunajaa ja kypsiä hedelmiä. Niiden loppumaku on pitkä ja laaja, ja sitä tukee hedelmien ja voin, lämpimän briossin, sitrushedelmien ja vastapaahdettujen hasselpähkinöiden sävyttämä tiivis runko. Aromaattisilla viineillä on monivivahteinen ruusujen ja makean hedelmälihan sävyttämä bukee ja klassinen Muscat-aromi, ja hapokkuutensa ansiosta ne ovat eloisia ja rungoltaan täyteläisiä. Puna- ja roseeviinien tuoksua hallitsevat punaiset hedelmät ja marjat (kirsikka, vadelma ja mansikka) sekä mausteet, ja niissä on hyvä tasapaino hedelmäisyyden ja lakritsin välillä. Niiden tanniinit ovat pyöreitä, hyvin sulautuvia ja määrältään kohtuullisia, ja niissä on täyteläinen suutuntuma. Tynnyrissä vanhennettuihin viineihin syntyy marjojen, aromaattisten yrttien, puun ja vaniljan vivahteita. Aromien laaja kirjo, joka syntyy pitkästä, noin kahdeksan viikkoa kestävästä maseroinnista ja 8–18 kuukautta kestävästä kypsytyksestä tammitynnyreissä, vaihtelee hilloisista sävyistä tuoreisiin marjoihin ja vaniljaan.

Laatukuohuviiniä tuotettiin jo yli sata vuotta sitten Segarcean alueella klassisella menetelmällä, jossa toinen käyminen tapahtuu pullossa, ja viiniä myytiin kotimaisilla ja ulkomaisilla markkinoilla. Kuninkaallisen perheen viininvalmistamo tuotti Segarceassa korkeimmanlaatuista kuohuviiniä ennen ensimmäisen maailmansodan alkamista (lähde: *Buletinul Agriculturii* [maatalouden tiedotuslehti], osa IV, 1923).

Kuohuviinejä valmistetaan sekä pullokäymismenetelmällä että uudemmalla, huomattavasti helpompikäyttöisemmällä tankkikäymismenetelmällä, jossa käytetään acrotofor-säiliöitä tai autoklaaveja. Laatukuohuviinit poreilevat hienostuneesti ja helmeilevät aluksi voimakkaasti. Helmeily vähenee vähitellen mutta kestää silti pitkään. Valkoisten kuohuviinien väri vaihtelee vihertävän keltaisesta kirkkaan oljenkeltaiseen. Roseekuohuviinien sävyt taas vaihtelevat vaaleanpunaisesta keskivaaleanpunaiseen sen mukaan, mistä rypälelajikkeesta tai -lajikkeista ne on valmistettu. Toisinaan niiden väri taittaa enemmän koralliin. Viinien tuoksussa on kukkaisia tai hedelmäisiä vivahteita, ja niille on ominaista raikkaus ja hillitty hedelmäisyys. Ruusun terälehden ja kirsikankukan kukkaisaromien lisäksi viineissä on valkoisen kirsikan ja metsämansikan vivahteita sekä ajoittain hienovaraisia mausteisia vivahteita. Hedelmäisyyden ja kukkaisuuden välillä on hyvä tasapaino, ja viinien jälkimaussa on kypsiä punaisia hedelmiä ja marjoja (kirsikka, metsämansikka ja vadelma). Niissä on myös havaittavissa hunajan ja kevyesti kuivatun heinän käymisaromeja. Viinit, joita on vanhennettu yli yhdeksän kuukautta sakan päällä, saavat autolyyttisiä leivänkuorimaisia vivahteita. Pidempi vanhentaminen sakan päällä taas tuo esiin leivonnaisten ja briossin kaltaisia vivahteita. Valko- ja roseeviineissä on myös mantelin, keltaisen omenan ja ruusun vivahteita, ja punaviineissä on metsämarjojen (metsämansikan, karhunvatukan, mustikan) ja mansikan aromeja. Laatukuohuviinien makua hallitsee hedelmäisyys (omena, persikka, pomelo ja meloni), ja niissä on pitkä jälkimaku, jossa akasian ja sitruunaruohon kukkaiset sävyt tulevat jälleen esille. Valko- ja roseeviineissä on kypsien marjojen (karhunvatukka ja mustikka) ja hillon vivahteita. Niiden hapokkuus on hyvässä tasapainossa, jälkimaku on pitkä ja viinien raikkaus ja kypsyys ovat harmoniassa keskenään.

8.3 *Alueen ja tuotteen syy-seuraussuhde*

Aurinkotuntien määrä, ympäristön lämpötila ja sademäärä ovat viininviljelyalueelle olennaisia ilmastotekijöitä. Niillä on ratkaiseva vaikutus viiniköynnöksissä tapahtuviin biologisiin, fysiologisiin ja biokemiallisiin prosesseihin ja näin ollen myös Segarcean alueella tuotettavien viinien laatuun. Suurimmassa osassa viinin viljelyalueen maaperästä on korkea kalsiumkarbonaatti- ja rautaoksidipitoisuus. Tämä tekee alueella tuotetuista punaviineistä kirkkaanpunaisia, hienostuneita, luonteikkaita ja vanhennettaviksi soveltuvia. Viinitarhat sijaitsevat yleensä etelään, lounaaseen tai kaakkoon avautuvilla, tavallisesti melko loivilla rinteillä ja tasangoilla.

Segarcean viininviljelyalue sijaitsee etelään amfiteatterimaisesti avautuvalla rinteellä, mikä takaa hyvin korkean aurinkotuntien määrän koko kasvukauden ajan aina keväisestä silmujen puhkeamisesta talvehtimisvaiheen alkamiseen asti. Kalkkikiven peittämä mustamultainen maaperä ja vanhat merenpohjan kerrostumat antavat rypäleille riittävästi happamuutta tasapainottamaan hyvin kypsyneiden hedelmien luonnetta erityisesti niiden rypälelajikkeiden osalta, jotka viihtyvät hyvin auringossa. Runsas auringonpaiste ja auringon lämmittävä vaikutus

sekä vähäinen sademäärä ovat tärkeitä tekijöitä viinin laadun kannalta ja antavat viineille niiden intensiivisen punaisten hedelmien ja marjojen aromin, juurevuuden ja raikkauden. Maaperän ja ilmasto-olosuhteiden yhdistelmä sopii hyvin sellaisten viinien valmistukseen, joilla on alueellisesti tunnusomaisia ominaisuuksia, kuten intensiivisiä hedelmäisiä vivahteita ja mahdollisuus pitkään vanhentamiseen. Perusrungolle vartetun ja huolellisesti maaperän potentiaalin mukaisesti istutetun *Vitis vinifera* -lajin rypäleistä voidaan valmistaa laatuviinejä.

Valkoviinin valmistukseen käytettävät rypäleet maseroidaan kuorineen korkeintaan 10 celsiusasteessa, minkä jälkeen niiden annetaan käydä hitaasti hienon sakan päällä ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 3–5 kuukautta. Viinin väri on oljenkeltainen, ja siinä on vihertäviä vivahteita sekä tuoreen akasiankukan intensiivinen aromi. Vanhentaminen hienoa sakkaa sisältävissä säiliöissä ja pitkä käymisaika saavat aikaan ruohon ja mustaseljan, eksoottisten hedelmien ja persikan vivahteita sekä viinin tuoksussa että maussa. Makua hallitsevat raikkaus ja kirpeys, keskimääräistä huomattavampi sitrushedelmien happamuus, kukkaisten ja hedelmäisten vivahteiden tasapaino sekä pitkä ja viipyilevä jälkimaku, jota tukee kypsien hedelmien, voin, lämpimän briossin, sitrushedelmien ja vastapaahdettujen hasselpähkinöiden mauilla varustettu tiivis rakenne.

Tyypillisissä aromaattisissa viineissä, jotka ovat pääasiassa kuivia tai puolikuivia ja joiden rypäleet korjataan käsin, on monivivahteinen bukee, joka vaihtelee ruususta ja makeasta hedelmälihasta valkoisiin kukkiin ja klassisiin Muscat-aromeihin. Viinit ovat eloisia, ja happoisuus tukee täyteläistä runkoa. Puna- ja roseeviinien valmistukseen käytettävät rypäleet korjataan mekaanisesti, ja niiden tuottamisessa käytetään perinteisiä viininvalmistustekniikoita, joiden ansiosta viini saa runsaasti väriä ja tanniineja. Viinejä kypsytetään tammitynnyreissä keskimäärin 6–8 kuukautta, jotta puun aromit erittyvät viiniin. Tällaisessa vanhentamisessa sekä viinin tuoksuun että makuun kehittyy hedelmien ja marjojen (kirsikka, vadelma ja mansikka) ja mausteiden hallitsema bukee. Viinien maku on tasapainoinen yhdistelmä hedelmiä ja lakritsia, jossa on pieni ripaus hiiltynyttä puuta, ja niiden tanniinit ovat hyvin sulautuvia ja pyöreitä. Viinit ovat täyteläisiä, ja niissä on marjojen ja mausteyrttien vivahteita. Tynnyrissä vanhennetuissa viineissä on lisäksi puun ja vaniljan aromeja. Sadonkorjuuta seuraa maserointi ja käyminen sammioissa, joissa rypälemehua sekoitetaan ja käymislämpötilaa ja sekoituskertoja valvotaan tarkasti. Näin pyritään tuottamaan hedelmäisiä viinejä, joissa on vähemmän tanniineja. Vanhentaminen tapahtuu pääasiassa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä ja osittain tammitynnyreissä. Vanhentaminen tynnyrissä kestää yleensä 6–8 kuukautta. Aromien laaja kirjo, joka syntyy pitkästä, noin kahdeksan viikkoa kestävästä maseroinnista ja 8–18 kuukautta kestävästä kypsytyksestä tammitynnyreissä, vaihtelee hilloisista sävyistä tuoreisiin marjoihin ja vaniljaan.

Laatukuohuviinit saavat tunnusomaiset piirteensä rypäleiden puristemehun ja valmistukseen käytettävän pohjaviinin ominaisuuksista. Molemmat näistä liittyvät läheisesti rypälelajikkeisiin, jotka hyötyvät runsaasta auringonpaisteesta ja auringon lämmittävästä vaikutuksesta sekä vähäisestä sademäärästä. Viinitarhojen maaperä sisältää runsaasti kalsiumkarbonaattia, kalkkia ja rautaoksideja ja vaikuttaa merkittävästi viinien laatuun. Sen ansiosta voidaan tuottaa uutteisia, ryhdikkäitä laatukuohuviinejä, joille on ominaista kukkainen aromaattisuus (akasiankukka, kirsikka ja ruusu), jota täydentävät hunajan ja mantelin vivahteet, hedelmäiset keltaisen omenan, kirsikan, metsämansikan ja vadelman maut sekä sitrushedelmän vivahteet.

Lauhkea mannerilmasto takaa rypäleiden raikkauden ja kypsymisen ja maaperäolosuhteet (karbonaattipitoinen mustamulta ja tyypillinen mustamulta lössipohjalla) puolestaan ravinteiden hyvän tasapainon. Tämä yhdistettynä viljelykäytäntöihin (lajikkeiden valinta, viiniköynnösten istutustiheys, kasvuston hallinta ja korjuuta koskevat päätökset), viininvalmistusmenetelmiin ja viininvalmistajien ammattitaitoon saa aikaan valko- ja roseeviinien raikkauden, täyteläisen hedelmäisen aromin sekä pehmeiden tanniinien kehittymisen. Alueen viini-ilmastossa talven ja kesän välillä on selkeitä eroja, kesät ovat erittäin kuumia, syksyt pitkiä ja sateet harvinaisia ja epäsäännöllisiä. Nämä olosuhteet mahdollistavat laatukuohuviinien selkeät ja monipuoliset hedelmäaromit, joissa happamuus, alkoholi ja sokeri ovat täydellisessä tasapainossa hyvin kypsyneiden hedelmien ja tuoreiden sitrushedelmien makujen sekä pehmeiden tanniinien kanssa.

9. **Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kaupan pitämistä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Viinien merkintöihin voidaan tuottajien harkinnan mukaan lisätä tarkistetun alkuperänimityksen ”Segarcea” lisäksi yksi seuraavista yksittäisten viinitarhojen nimistä: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan ja Dealu Lipovului.

Linkki tuote-eritelmään

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