C/2026/2803

2026.5.20.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkének (3) bekezdésével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2026/2803)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2024.1.23.

1. **A kérelmező és jogos érdeke**

A DOMENIILE SEGARCEA SZAKMAI SZÖVETSÉG

A Domeniile Segarcea szakmai szövetség képviseli a Segarcea oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) területét.

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termék kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

1. *Új borkategória bevezetése: minőségi pezsgő*

2004 és 2020 között jelentős szőlőültetvényeket telepítettek újra a Segarcea OEM körülhatárolt területén. A telepített fajták általában őshonos fajták, amelyeket a standard fajták sokkal értékesebb klónjai egészítenek ki, amelyek potenciálja a korszerűsített technológiák alkalmazásával előállított borokban fejeződik ki. A Segarcea OEM területén, ahol a régió éghajlatát – az összes többi európai szőlőtermő régióéhoz hasonlóan – befolyásolja a globális éghajlatváltozás, új borkategóriákat kell előállítani, hogy reagálni lehessen a fogyasztói ízlések sokféleségére, amelyek az elmúlt években olyan új terméktípusok felé mozdultak el, amelyeket a termőterülettel vagy a termelési módszerekkel való sajátos kapcsolat jellemez.

Az elmúlt években beruházásokat hajtottak végre az OEM területén az előállítási infrastruktúra és technológiák korszerűsítésére a Segarcea OEM-mel ellátott, nemzeti és európai szinten elismert csendes borok hagyományára és értékére építve. Ez lehetővé tette új bortípusok előállítását is, mivel a minőségi pezsgők jelenleg a terület számos olyan termelőjének különös érdeklődésére tartanak számot, akik e földrajzi területen belül kívánják előállítani a pezsgő alapborát és a készterméket.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A Segarcea OEM körülhatárolt területén már több mint egy évszázada készítenek minőségi pezsgőt a palackban történő második erjesztés hagyományos módszerének alkalmazásával. A pezsgőt főként hazai és külföldi piacokon értékesítették. A királyi család pincészete az I. világháború előtt Segarceában a legjobb minőségű pezsgőt készítette (a *Buletinul Agriculturii* [Mezőgazdasági Közlöny], IV. kötetének 1923. száma szerint).

Ennek fényében a termelők pezsgőket szándékoznak előállítani mind a palackos erjesztési módszerrel, mind az újabb, sokkal hozzáférhetőbb, nyomásálló tartályokban („acrotofor" tartályokban vagy autoklávokban) végzett tartályos erjesztési módszerrel.

A Segarcea OEM területén a csendes borok előállítói arra törekedtek, hogy újjáélesszék a hagyományt, ugyanakkor kiaknázzák a terület borpotenciálját a borfogyasztói piacon keresett új terméktípus, nevezetesen a minőségi pezsgő előállításával.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás I. fejezete és az egységes dokumentum 3. pontja.

2. *A minőségi pezsgő előállítására szánt fajták feltüntetése*

Mivel a kérelem a minőségi pezsgőnek a Segarcea OEM területén történő előállítására vonatkozik, a termékleírás meghatározza az e borkategória tekintetében engedélyezett borszőlőfajtákat, nevezetesen a következőket:

— fehér fajták: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier,

— aromás fajták: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză,

— vörös fajták: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Módosult a termékleírás II. fejezete, az egységes dokumentum nem változott.

3. *A minőségi pezsgőre vonatkozó borászati eljárás feltüntetése*

A termékleírás a minőségi pezsgő előállításának diverzifikálása érdekében kiegészült a minőségi pezsgőre vonatkozó borászati eljárásokkal.

Módosult a termékleírás IX. fejezete, az egységes dokumentum nem változott.

4. *A minőségi pezsgőre vonatkozó technológiai eljárás feltüntetése*

A termékleírás kiegészült a minőségi pezsgő előállításának technológiai eljárására vonatkozó néhány rövid leírással, például a nyomásálló tartályokban történő erjesztéssel, a palackban történő erjesztéssel és az expedíciós likőr hozzáadásával járó dozázs szakasszal.

Módosult a termékleírás X. fejezete, az egységes dokumentum nem változott.

5. *A minőségi pezsgő analitikai és érzékszervi jellemzőinek feltüntetése*

Az OEM-re alkalmazandó, a borkategóriák analitikai és érzékszervi jellemzőinek feltüntetésére vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében a termékleírás kiegészült a minőségi pezsgőre, azaz arra a kategóriára vonatkozó paraméterekkel, amelynek előállítására a kérelem vonatkozik.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XI. fejezete és az egységes dokumentum 4. pontja.

6. *A minőségi pezsgő címkézésére/forgalmazásra vonatkozó feltételek feltüntetése*

A borkategóriák címkézésére vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében a minőségi pezsgő termékleírásának meg kell határoznia bizonyos kötelező és választható jelöléseket.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XII. fejezete és az egységes dokumentum 4. pontja.

7. *A kapcsolatról szóló rész kiegészítése a minőségi pezsgő területének leírásával*

Az OEM-re alkalmazandó, a termékkategória és a földrajzi terület közötti kapcsolat leírására vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés érdekében a termékleírás kiegészült a minőségi pezsgő és a terület közötti kapcsolat leírásával, továbbá a földrajzi terület és a minőségi pezsgő közötti ok-okozati összefüggést igazoló információkkal.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás II. fejezete és az egységes dokumentum 8. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Segarcea

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

Kombinált Nómenklatúra-kód

22 — ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 — Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Csendes fehérborok*

A borok halvány szalmasárgák, zöldes árnyalatokkal, a frissen virágzó akác és bodza intenzív aromáival. A tartályokban történő, finomseprőn való érlelés a hosszú erjesztéssel együtt a fűre és a bodzára, egzotikus gyümölcsökre, őszibarackra és sárgadinnyére emlékeztető jegyeket eredményez a bukét tekintve és a szájban egyaránt. Ízükben meghatározó a frissesség, a ropogósság, az átlag feletti citrusos savasság, a virágos jegyek, a gyümölcsösség, és a hosszú lecsengés, az érett gyümölcs, a vaj, a meleg briós, a citrusfélék és a frissen pörkölt mogyoró alkotta szilárd szerkezet. Az aromás (száraz/félszáraz) borok zamata rózsára, édes gyümölcspépre és fehér virágokra emlékeztet, jellegzetes muskotályos aromákkal, frissítő íz, savasság, élénkség és testesség mellett.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,0 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. *Csendes vörösborok*

A vörösborok színe a lilásvöröstől és bíborvöröstől a mély sötét rubinvörösig, lilás árnyalatú rubinvörösig, fényes, intenzív gránátvörösig és téglavörösig terjed, rövid ideig történő érlelés esetében is. A borkészítési folyamatok lehetővé teszik a festékanyagok és a tanninok nagyobb mértékű kioldódását, valamint a fa és a vanília finom illatának és ízének érvényesülését; a borok illatát a gyümölcsök (cseresznye, málna és szamóca) és a fűszeres jegyek határozzák meg. A szájban egyensúlyban vannak a gyümölcsös, illetve az édesgyökérre emlékeztető jegyek, nyomokban a pirított fa enyhe ízével, szépen integrált, kerek tanninokkal; a borok testesek, a bogyós gyümölcsök, a lekvárok, az illatos fűszernövények, a fás aromák és a vanília (hordóban érlelt bor) domináns aromájával.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,0 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. *Csendes rozé borok*

A batonázs (bâtonnage) technológiával finomseprőn érlelt borok karaktere friss, gyümölcsös, a piros ribiszke, a meggy és a fehér cseresznye jegyeivel. Aromáik intenzívek, piros bogyós gyümölcsökre, lekvárra, málnára és meggyre emlékeztető jegyekkel. A borok lekerekítettek és kiegyensúlyozottak, friss savassággal. Színük intenzív lazacrózsaszíntől a hagymahéj rózsaszín színéig terjed. Aromáik fehér cseresznyére, rózsasziromra, zöld borsra, mézre és erdei szamócára emlékeztetnek. Ízük friss és intenzív gyümölcsös, élénk savtartalommal és intenzív lecsengéssel. A rozé borokat hagyományos borkészítési eljárásokkal is előállítják, amelyek a cseresznye, a málna és a szamóca gyümölcsös jegyei által dominált aromákat eredményeznek. A szájban gyümölcsös ízt (teljesen érett őszibarack és fehér kajszibarack) és frissességet mutatnak, amelyet a lassú erjesztésből és a finomseprőn történő érlelésből származó, bogyós gyümölcsökre emlékeztető intenzív jegyek egészítenek ki. A lecsengés rózsaszirmokra és rózsaszirom-dzsemre emlékeztető jegyeket mutat.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4. *Minőségi pezsgő*

A minőségi pezsgők kifinomultak, tartós pezsgéssel és kezdetben erőteljes buborékokkal, amelyek finomabbá válnak, de tartósak maradnak. Színük a zöldessárgától az élénk szalmasárgáig terjed; a rozé pezsgők színe a halvány rózsaszíntől a közepes rózsaszínig terjed, esetenként korallvörös tónusokkal, a felhasznált fajtáktól függően. Aromáik virágosak – rózsaszirom és cseresznyevirág –, a fehér cseresznyére és az erdei szamócára emlékeztető, esetenként finom fűszeres jegyekkel. Ezekben a borokban egyensúlyban vannak a gyümölcsös és virágos jegyek; a borok élénk savasságot mutatnak, és markáns lecsengésűek, a cseresznye és az erdei szamóca jegyeivel. Virág, méz és enyhén szárított széna aromáit is hordozzák, amelyek az erjedés során alakulnak ki. A több mint kilenc hónapig

seprőn érlelt borokban a kenyérhéj autolitikus jegyei alakulnak ki, míg a hosszabb seprős érlelés péksüteményekre és briósra emlékeztető jegyeket eredményez. A fehér- és rozé borokban mandulára, sárga almára és rózsára emlékeztető jegyek, míg a vörösborokban erdei gyümölcsök (szamóca, szeder, áfonya) és eper aromái is megjelennek. Ízleléskor a minőségi pezsgőkben a gyümölcsös ízek (alma, őszibarack, pomelo és dinnye) dominálnak, ami hosszú lecsengéshez vezet; ekkor az akác és a citromfű virágos illatai újra megjelennek a fehér- és rozé pezsgőkben, az érett bogyós gyümölcsök (szeder és áfonya) és a lekvár jegyei mellett. A pezsgők savtartalma kiegyensúlyozott, utóízük tartós, és jól harmonizál bennük a frissesség és az érettség.

20 °C-os hőmérsékleten az oldott szén-dioxid következtében a túlnyomás legalább 3,5 bar.

Illósavtartalmuk a hatályos uniós jogszabályok által megengedett határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

1. Borászati eljárások

A borok készítésére vonatkozó korlátozás

A Segarcea ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása során tilos az alkoholtartalom-növelés.

Tilos a szőlőmust, a részben erjedt szőlőmust vagy a részben erjedt bor térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmának növelése.

2. Művelési gyakorlatok

Művelési gyakorlat

— Az újonnan létesített ültetvényeken az ültetési sűrűség hektáronként legalább 4 132 tőke.

— A szőlőket a törzsön alakítják ki, nem védett vagy félig védett művelési rendszerrel; a Guyot-módszer alkalmazása ajánlott a törzsön történő kialakításhoz, egyoldali vagy kétoldali kordonokkal, valamint időszakosan áthelyezett szálvesszőkkel.

— A metszési rendszer hosszú vagy vegyes, legfeljebb 15 rügy/m^2 gyümölcsterheléssel.

b) *Maximális hozamok*

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

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

   12 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

   Hektáronként 112 hektoliter

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   Hektáronként 112 hektoliter

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

   Hektáronként 96 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Dolj megye:

— Segarcea városa,

— Lipovu település, beleértve Lipovu és Lipovu de Sus falvakat,

— Cerat község, beleértve Cerat és Malaica falvakat.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Királyleányka, 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 (Fehér rizling), Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

Természeti tényezők

A Segarcea szőlőtermesztő terület a Dealurile Munteniei și Olteniei [olténiai és munténiai dombság] borvidék része. A Román-alföldön, Craiova városától 29 km-re délre, 145 m uralkodó tengerszint feletti magasságban helyezkedik el. Segarcea az északi szélesség 44°10′-nél és a keleti hosszúság 23°72′-nél fekszik. Az Olténiai-síkság középső részén, a (keletre lévő) Jiu és a (nyugatra lévő) Desnățui folyók közén helyezkedik el, és a Desnățui-síkság részét képezi. A folyóköz neve Segarceai-síkság. A Băilești-síksággal együtt alkotja a Desnățui-síkságot. A Segarceai-síkság mentes az eolikus (szél alakította) domborzattól, és magában foglalja a Sălcuța hegyaljai síkságát és a Duna menti teraszokat, amelyek közül (az összesen nyolcból) öt a Desnățui folyótól keletre folytatódik.

A szőlőültetvények Sălcuța hegyaljai síkságának déli szélén, valamint a Duna harmadik teraszát és a magasabban fekvő Sălcuța-síkságot összekötő, túlnyomórészt déli fekvésű lejtőn találhatók. Itt találhatók a terület legmagasabb pontjai is: a Dealul Viilor (151,7 méteren) és a Dealul Robului (150,3 méteren). A Segarcea szőlőtermesztő területen a következő talajtípusok találhatók: jellegzetes kambikus csernozjom talajok, erodált kambikus csernozjom talajok és erodált talajok (a lejtőkön). Geológiai szempontból és a felszíni lerakódások litológiája szempontjából az Olténiai-síkság levantei (a késői pliocénből származik), ha az első száraz földterület kialakulását vesszük figyelembe, de a negyedidőszakra datálható, ha a terület azt követően végbement formálódására gondolunk.

Ami a kőzetanyagot illeti, az főként lösz üledékből, pleisztocén kori agyagos-vályogos üledékekből és magas karbonáttartalmú homokos vályogból áll. Ez az alluviális és diluviális eredetű anyag a negyedidőszakban, az interglaciális periódusban rakódott le. Ezek a lerakódások néhány centimétertől 8–15 méterig terjedő vastagságú réteget alkotnak, amely a régebbi, levantei homokos-vályogos, homokos vagy homokos-márgás rétegeket fedi.

Ezen a területen egyes zónákban markáns diluviális folyamatok zajlottak le. A diluviális üledékek bizonyos már létező, pleisztocén kori üledékek mozgásával függenek össze, ami az esőzések és a hóolvadás által okozott vízréteg formájában szétterjedve folyó víz tevékenységére, valamint a gravitációra (földomlások, földcsuszamlások) vezethető vissza. Bizonyos területeken a diluviális üledékek teljesen beborítják a völgyeket, lineáris hosszanti vízelvezetés nélkül, könnyen stabilizálható és mezőgazdasági célra használható lejtőkkel. Az éghajlat mérsékelt kontinentális, a gyakori nyugati és délnyugati légtömegekből adódó, forró, száraz nyarat, illetve enyhe tavaszt és őszt eredményező gyenge mediterrán hatásokkal, nem beszélve a déli trópusi és a kelet-európai légtömegekről. A sokévi átlaghőmérséklet 11,6 °C. A legmelegebb hónap átlaghőmérséklete 24,1 °C, 22,7 °C és 26,8 °C között ingadozó értékekkel. Az éves csapadék összege 565 mm (50 éves átlag), ebből 281 mm a növekedési időszak alatt esik.

Emberi tényezők

A szüret, majd az erjesztőedényekben szivattyúzással történő áztatás-erjesztés (körfejtés), valamint az erjedési hőmérsékletek és a szivattyúzások számának gondos ellenőrzése alacsonyabb tannintartalmú gyümölcsös borok előállítását szolgálja. Az érlelés főként rozsdamentes acéltartályokban és részben tölgyfahordókban történik, átlagosan hat–nyolc hónapig. A hosszú, mintegy nyolchetes maceráció és a tölgyfahordókban történő, 8–18 hónapos érlelés nyomán az aromák széles skálája alakul ki, a lekváros jegyektől a friss bogyós gyümölcsökön át a vaníliáig terjedően. A fehérborok előállítására szánt szőlő szüretelését héjon áztatás követi 8–10 °C közötti hőmérsékleten, lassú erjesztéssel, szabályozott hőmérsékletű, 15–18 °C közötti rozsdamentes acéltartályokban, A finomseprőn történő érlelés általában három–öt hónapig tart, bár egyes esetekben 21–30 napra is korlátozódhat. A szőlőültetvényen a termelők kiválasztják a megfelelő fajtákat, és úgy kezelik a hajtásokat, hogy optimalizálják a tőkénkénti terméshozamot. A fürtritkítás és a szőlőfürtök körülii szelektív levéleltávolítás fontos tényezők, amelyek befolyásolják a szőlő minőségét, mivel javítják a napsütésnek való kitettséget, és elősegítik az egységes érést és cukorfelhalmozódást. Mérsékelt megközelítést alkalmaznak a napégés és a szőlőszemek fonnyadásának megelőzésére, valamint az optimális cukorkoncentráció fenntartására.

Az optimális borkészítés biztosítása érdekében a szüretelési minőséget gondosan kezelik az olyan paraméterek szigorú nyomon követésével, mint a cukorszint és a savtartalom. Ez a megközelítés kiegyensúlyozott minőségi pezsgőket eredményez, finom habzással, élénk buborékokkal és virág, méz és enyhén szárított széna erjedési aromáival, amelyeket a mandula és a sárga alma autolitikus jegyei egészítenek ki. A borászok szakértelme és az

alkalmazott borkészítési eljárások, valamint a talaj- és éghajlati viszonyok együttesen olyan tényezőket teremtenek, amelyek lehetővé teszik a jól felismerhető fajtajelleggel rendelkező, testes, gyümölcsös borok előállítását. A szőlőtermesztők meghatározzák a szüret optimális idejét annak biztosítása érdekében, hogy a szőlő minősége megőrizze a fajtajellemzőket. A *Vitis vinifera* fajtákból a megfelelő alanyokra oltott és a terület természeti potenciáljának megfelelően gondosan elhelyezett szőlő figyelemreméltó eredményeket hozhat a minőségi borok előállítása terén.

8.2. *Termékadatok*

A fehérborok szalmasárgától zöldesig terjedő színűek, intenzív akáciavirágos aromákkal, amelyeket a hosszú erjesztésből adódó, fűre és bodzára, valamint egzotikus gyümölcsökre és őszibarackra emlékeztető jegyek egészítenek ki. Ízük friss, átlagon felüli citrusos savassággal, az akácvirágra, mézre és érett gyümölcsre emlékeztető aromákkal, valamint hosszú, elnyújtott lecsengéssel, illetve a gyümölcs és a vaj, a meleg briós, a citrusfélék és a frissen pörkölt mogyoró alkotta szilárd szerkezettel. Az aromás borok összetett zamattal (rózsa, édes gyümölcspép) és klasszikus muskotályos aromákkal rendelkeznek, a jellegzetes savasságuknak köszönhetően élénk frissességgel és telt szerkezettel. A vörös- és rozé borok illatát a piros gyümölcsök (cseresznye, málna és szamóca) és a fűszerek uralják, egyensúlyban álló gyümölcsös és édesgyökérre emlékeztető jegyekkel. A borokat integrált és mérsékelt, kerek tanninok jellemzik, testesek. A hordóban érlelt bor esetében bogyós gyümölcsökre, aromás fűszernövényekre, fára és vaníliára emlékeztető jegyekkel. A hosszú, mintegy nyolchetes maceráció és a tölgyfahordókban történő, 8–18 hónapos érlelés nyomán az aromák széles skálája alakul ki, a lekváros jegyektől a friss bogyós gyümölcsökön át a vaníliáig terjedően.

Segarcea térségében több mint egy évszázaddal ezelőtt készítettek minőségi pezsgőt palackban történő második erjesztéssel, klasszikus módszerrel, és azt hazai és külföldi piacokon értékesítették. A királyi család pincészete az I. világháború előtt Segarceában a legjobb minőségű pezsgőt készítette (a *Buletinul Agriculturii* [Mezőgazdasági Közlöny], IV. kötetének 1923. száma szerint).

A pezsgőket mind a palackos erjesztési módszerrel, mind az újabb, sokkal hozzáférhetőbb tartályos erjesztési módszerrel állítják elő, amelyet „acrotofor” tartályokban vagy autoklávokban végeznek. A minőségi pezsgők finoman pezsegnek, és kezdetben erőteljes buborékokkal rendelkeznek, amelyek finomabbá válnak, de tartósak maradnak. A fehér pezsgők színe a zöldessárgától az élénk szalmasárgáig terjed, míg a rozé pezsgők halvány rózsaszíntől közepes rózsaszínig terjedő árnyalatokat mutatnak attól függően, hogy milyen szőlőfajtából vagy -fajtákból készülnek, és néha a korallvörös felé hajlanak. Illatukban virágos vagy gyümölcsös jegyek, valamint határozott frissesség érezhető, a gyümölcsös jegyek mérsékelt intenzitása mellett. A rózsaszirom és a cseresznyevirág virágos aromáit fehér cseresznyére és erdei szamócára emlékeztető jegyek kísérik, esetenként finom fűszeres árnyalatokkal. A gyümölcsös és a virágos elemek megfelelő egyensúlyban vannak, a lecsengést érett piros gyümölcsök (cseresznye, erdei szamóca és málna) aromái jellemzik. A pezsgők méz és enyhén szárított széna aromáit is mutatják, amelyek az erjedés során alakulnak ki. A több mint kilenc hónapig seprőn érlelt borokban a kenyérhéj autolitikus jegyei alakulnak ki, míg a hosszabb seprős érlelés péksüteményekre és briósra emlékeztető jegyeket eredményez. A fehér- és rozé borokban mandulára, sárga almára és rózsára emlékeztető jegyek, míg a vörösborokban erdei gyümölcsök (szamóca, szeder, áfonya) és eper aromái is megjelennek. Ízleléskor a minőségi pezsgőkben a gyümölcsös ízek (alma, őszibarack, pomelo és dinnye) dominálnak, ami hosszú lecsengéshez vezet; ekkor az akác és a citromfű virágos illatai újra megjelennek a fehér- és rozé pezsgőkben, az érett bogyós gyümölcsök (szeder és áfonya) és a lekvár jegyei mellett. A pezsgők savtartalma kiegyensúlyozott, utóízük tartós, és jól harmonizál bennük a frissesség és az érettség.

8.3. *A terület és a termék közötti ok-okozati összefüggés*

A napsütés időtartama, a környezeti hőmérséklet és a légköri csapadék a szőlőtermő terület alapvető éghajlati jellemzője, amely döntő hatással van a szőlő biológiai, fiziológiai és biokémiai folyamataira, amelyek aztán befolyásolják a Segarceában előállított borok minőségét. A szőlőtermő terület talajainak többsége magas kalcium-karbonát-tartalommal rendelkezik, és vas-oxidokban gazdag. Ami élénk vörös színt, kifinomultságot, egyediséget és érlelési potenciált kölcsönöz az itt előállított vörösboroknak. A szőlőültetvények általában déli, délnyugati vagy délkeleti fekvésűek, és legtöbbjük viszonylag enyhe lejtőkön és fennsíkokon helyezkedik el.

A Segarcea szőlőtermő terület egy déli fekvésű félkört alkot, amely a tavaszi rügyfakadástól a nyugalmi időszak kezdetéig a teljes vegetációs időszakban nagyon sok napsütéses órát biztosít. A mészkövön és korábbi tengeri lerakódásokon kialakult csernozjom talajok elegendő savtartalmat biztosítanak a jól érett termés jellegének kiegyensúlyozásához, különösen a napsütésnek való nagyobb kitettséget elősegítő szőlőfajtákban. A nagy mennyiségű napsütés, a gazdag heliotermikus erőforrások és a mérsékelt csapadékmennyiség fontos tényezők a bor

minősége szempontjából, és a piros gyümölcsök intenzív aromáival rendelkező, testes és friss borokat eredményeznek. Az éghajlati és a talajviszonyok kombinációjának köszönhetően a régió tipikus jellegzetességeivel rendelkező borokat lehet előállítani, intenzív gyümölcsös jegyekkel és nagy fokú érlelhetőséggel. Az alanyra oltott *Vitis vinifera* szőlő termesztése a földterület potenciáljának megfelelően gondosan pozicionálva minőségi borokat eredményezhet.

A fehérborok előállításához felhasznált szőlőt legfeljebb 10 °C-on héjon áztatják, amelyet szabályozott hőmérsékletű rozsdamentes acéltartályokban történő lassú erjesztés és három–öt hónapig tartó, finomseprőn történő érlelés követ. Az így készült fehérborok szalmasárga színűek, zöldes árnyalatokkal és a friss akácvirág intenzív aromáival. A tartályokban történő finomseprőn érlelés és a hosszabb erjedés hozzájárul a fűre, a bodzavirágra, az egzotikus gyümölcsökre és az őszibarackra emlékeztető illat- és ízjegyek kialakulásához. A fehérborok ízében meghatározó a frissesség, a ropogósság, az átlag feletti citrusos savasság, a virágos jegyek és a gyümölcsösség jó egyensúlya, valamint a hosszú, tartós lecsengés, és az érett gyümölcs, a vaj, a meleg briós, a citrusfélék és a frissen pörkölt mogyoró alkotta szilárd szerkezet.

A jellegzetes aromás borok kézzel szüretelt szőlőből többnyire száraz és félszáraz változatokban készülnek, összetett zamatuk a rózsától és az édes gyümölcspéptől a fehér virágokig és a klasszikus muskotályos aromákig terjed. Különleges savasságuk miatt üdék és telt szerkezetűek. A vörös-/rozé borok készítéséhez a szőlőt gépi úton szedik. A több szín és tannin kinyerése céljából hagyományos borkészítési eljárásokat alkalmaznak. A fával való érintkezésből eredő aromák integrálása érdekében a borok átlagosan hat–nyolc hónapig érnek tölgyfahordóban. Az érleléssel kialakuló zamatban a gyümölcs (cseresznye, málna és szamóca) és a fűszerek dominálnak, mind az illatot, mind az ízt tekintve. A szájban egyensúlyban vannak egymással a gyümölcsös és édesgyökérre emlékeztető jegyek, nyomokban a pirított fa enyhe ízével, szépen integrált, kerek tanninokkal. A borok testesek, a bogyós gyümölcsök és az aromás fűszernövények jegyeivel, amelyeket a hordóban érlelt bor esetében fára és vaníliára emlékeztető jegyek egészítenek ki. A szüret, majd az erjesztőedényekben szivattyúzással történő áztatás-erjesztés, valamint az erjedési hőmérsékletek és a szivattyúzások számának gondos ellenőrzése alacsonyabb tannintartalmú gyümölcsös borok előállítását szolgálja. Az érlelés főként rozsdamentes acéltartályokban és részben tölgyfahordókban történik, átlagosan hat–nyolc hónapig. A hosszú, mintegy nyolchetes maceráció és a tölgyfahordókban történő, 8–18 hónapos érlelés nyomán az aromák széles skálája alakul ki, a lekváros jegyektől a friss bogyós gyümölcsökön át a vaníliáig terjedően.

A minőségi pezsgő sajátossága a szőlőmust, illetve a pezsgő alapborának jellemzőiből ered, amelyek szorosan kapcsolódnak azokhoz a szőlőfajtákhoz, amelyek számára kedvező a több napsütés, a gazdag heliotermikus erőforrások és a mérsékelt csapadékmennyiség. A szőlőültetvények jelentős mészkő- és vasoxid-rétegekkel rendelkező, kalcium-karbonátban gazdag talajai fontos minőségi tényezőt jelentenek, mivel kedveznek az extraktban gazdag, jól strukturált minőségi pezsgők előállításának, amelyek virágos aromás jegyekkel (akácvirág, cseresznye és rózsa) rendelkeznek, amelyeket mézre és mandulára emlékeztető jegyek, valamint sárga alma, cseresznye, erdei szamóca és málna, valamint citrusos jegyek egészítenek ki.

A mérsékelt kontinentális éghajlat (amely frissességet és érettséget egyaránt biztosít), a talajviszonyok (karbonátban gazdag csernozjom talajok és a löszös alaprétegen kialakult, jó tápanyagegyensúlyt biztosító tipikus csernozjomok), a művelési gyakorlatok (fajtaszelekció, ültetési sűrűség, lombkorona-kezelés és szüretelési döntések), valamint a borászati eljárások és a borászok szakértelme együttesen biztosítják a fehér- és rozé borok frissességét és testes, gyümölcsös aromáját, valamint az enyhe tanninok kialakulását. Az éghajlat bortermelésre gyakorolt hatása – amelyet a tél és a nyár közötti markáns kontraszt, a nagyon forró nyarak, a hosszú őszök és a ritka, egyenetlen esőzések jellemeznek – hozzájárul a minőségi pezsgők fajtára jellemző gyümölcsös aromáinak határozott kifejeződéséhez, amelyekben tökéletesen kiegyensúlyozott a savasság, az alkoholtartalom és a cukor, a jól érett gyümölcsök és a friss citrusfélék ízei, valamint az enyhe tanninok.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret

a nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A borok címkéjén a Segarcea oltalom alatt álló eredetmegjelölés a termelők érdekeitől függően kiegészíthető az alábbi az alábbi szőlőültetvénynevek egyikével: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

A termékleíráshoz vezető link

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