C/2026/2803

2026 5 20

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsnio 3 dalimi paskelbimas

(C/2026/2803)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Segarcea“

PDO-RO-A1214-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2024 1 23

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

PROFESINĖ ASOCIACIJA „DOMENIILE SEGARCEA“

Profesinė asociacija „Domeniile Segarcea“ atstovauja saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) „Segarcea“ vietovei.

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. *Įtraukiama nauja vyno kategorija: rūšinis putojantis vynas*

2004–2020 m. laikotarpiu apibrėžtoje SKVN „Segarcea“ geografinėje vietovėje buvo atsodinta didelė vynuogynų plotų dalis. Sodinamos veislės paprastai yra vietinės veislės, kurias papildo daug vertingesni už standartines veisles, klonai ir kurių potencialas išreiškiamas vynais, pagamintais naudojant modernizuotas technologijas. Segarčos vietovėje, kur regioninį klimatą – kaip ir visų kitų Europos vynuogių auginimo regionų – veikia pasaulinė klimato kaita, būtina pradėti gaminti naujų rūšių vyną, siekiant prisitaikyti prie besikeičiančių vartotojų poreikių, kurie pastaraisiais metais vis labiau linksta į naujų rūšių produktus, pasižyminčius ypatingu ryšiu su gamybos vietove ar gamybos metodais.

Pastaraisiais metais buvo investuojama į gamybos infrastruktūros modernizavimą ir technologijas SKVN vietovėje – tam įtakos turėjo nacionaliniu ir Europos lygmenimis pripažįstama SKVN „Segarcea“ žymimų neputojančių vynų gamybos tradicijos ir vertė. Dėl to atsirado galimybė gaminti papildomų rūšių vynus, o rūšiniai putojantys vynai šiuo metu ypač svarbūs daugeliui vietovės gamintojų, norinčių gaminti tiek bazinį vyną putojančiam vynui, tiek galutinį produktą šioje geografinėje vietovėje.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rūšinis putojantis vynas apibrėžtoje SKVN „Segarcea“ geografinėje vietovėje buvo gaminamas jau prieš daugiau nei šimtą metų, taikant tradicinį antrinės fermentacijos butelyje metodą. Putojantis vynas buvo parduodamas vidaus ir užsienio rinkose. Iki Pirmojo pasaulinio karo karališkosios šeimos vyninėje Segarčoje buvo gaminamas aukščiausios kokybės putojantis vynas (pagal leidinį „Buletinul Agriculturii“ (liet. „Žemės ūkio biuletenis“), Nr. IV, 1923 m.).

Atsižvelgdami į tai, gamintojai ketina gaminti putojančius vynus taikydami tiek fermentacijos butelyje metodą, tiek naujesnį ir kur kas prieinamesnį fermentacijos talpykloje metodą, kuris vykdomas slėgiui atspariose talpyklose (vadinamuosiuose *acrotofor* arba autoklavuose).

SKVN „Segarcea“ vietovės neputojančių vynų gamintojai siekia atgaivinti tradiciją ir kartu išnaudoti vietovės vyno potencialą į vyno vartotojų rinką įtraukdami paklausų naujos rūšies produktą, t. y. rūšinį putojantį vyną.

Iš dalies buvo pakeisti produkto specifikacijos I skyrius ir bendrojo dokumento 3 punktas.

2. *Nurodomos veislės, skirtos rūšiniams putojantiems vynams gaminti*

Kadangi paraiška susijusi su rūšinio putojančio vyno gamyba SKVN „Segarcea“ vietovėje, specifikacijoje nurodomos vynuogių veislės, kurias leidžiama naudoti šios kategorijos vynui gaminti, būtent:

— baltųjų vynuogių veislės – „Fetească albă“, „Fetească regală“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Viognier“;

— aromatinės veislės – „Tămâioasă românească“, „Tămâioasă roză“;

— raudonųjų vynuogių veislės – „Pinot noir“, „Fetească neagră“, „Merlot“.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos II skyrius, tačiau bendrasis dokumentas keičiamas nebuvo.

3. *Nurodomi vynininkystės metodai rūšiniam putojančiam vynui gaminti*

Specifikacija buvo papildyta rūšinio putojančio vyno gamybos metodais, siekiant paįvairinti jo gamybą.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos IX skyrius, tačiau bendrasis dokumentas keičiamas nebuvo.

4. *Nurodomi technologiniai metodai rūšiniam putojančiam vynui gaminti*

Specifikacija buvo papildyta tam tikra trumpa informacija apie rūšinio putojančio vyno gamybos technologiją, pavyzdžiui, fermentaciją slėgiui atspariose talpyklose, fermentaciją butelyje ir dozavimo etapą, kurio metu įpilama *expedition liqueur*.

Iš dalies pakeistas specifikacijos X skyrius; bendrasis dokumentas nebuvo keičiamas.

5. *Nurodomos rūšinio putojančio vyno analitinės bei juslinės savybės*

Siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi SKVN taikomų teisės aktų dėl įvairių kategorijų vynų analitinių ir juslinių savybių nurodymo, specifikacija buvo papildyta rūšinio putojančio vyno parametrais – kategorijos, kurią prašoma leisti gaminti.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 punktas.

6. *Nurodomos rūšinio putojančio vyno ženklinimo / prekybos sąlygos*

Siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi teisės aktų dėl įvairų kategorijų vynų ženklinimo, rūšinio putojančio vyno specifikacijoje turi būti nurodyti tam tikri privalomi ir neprivalomi duomenys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos XII skyrius ir bendrojo dokumento 4 punktas.

7. *Papildomas ryšio su vietove aprašymas atsižvelgiant į rūšinį putojantį vyną*

Siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi SKVN taikomų teisės aktų, susijusių su šios kategorijos produkto ryšio su geografine vietove aprašymu, specifikacija buvo papildyta šiuo ryšiu rūšinio putojančio vyno atžvilgiu, taip pat buvo įtraukta informacija, įrodanti priežastinį ryšį tarp geografinės vietovės ir rūšinio putojančio vyno.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos II skyrius ir bendrojo dokumento 8 punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Segarcea

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

22 — NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 — Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji neputojantys vynai*

Baltieji vynai yra blyškios šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais, pasižymi intensyviu šviežiai pražydusių akacijų ir šeivamedžių žiedų aromatu. Brandinimas talpyklose su smulkiomis nuosėdomis ir ilgai fermentuojamas vynas įgyja žolių ir šeivamedžio uogų, egzotiškų vaisių, persikų bei melionų aromatą ir poskonį. Ragaujant daugiausia juntamas gaivumas ir rūgštumas su didesniu nei įprasta citrusinių vaisių rūgšties kiekiu, gėlių ir vaisių poskoniai, kurie ilgai išlieka, ir tvirta prinokusių vaisių, sviesto, šiltos brijošės, citrusinių vaisių ir šviežiai skrudintų lazdyno riešutų aromatų struktūra. Aromatiniams vynams (sausiems / pusiau sausiems) būdingi rožių, saldžių vaisių minkštimo ir baltų žiedų aromatai, taip pat vynuogių veislei „Muscat“ būdingi aromatai. Jų skonis gaivus, rūgštus, aštrokas ir sodrus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 miliekvivalentai viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

2. *Neputojantys raudonieji vynai*

Raudonųjų vynų spalva varijuoja nuo raudonai violetinės ir rausvai raudonos iki tamsios rubino, rubino su violetiniais atspalviais, ryškios granato ir plytų raudonos spalvos, net ir tada, kai jie brandinami trumpai. Dėl taikomų vyno gamybos metodų geriau išgaunami spalva ir taninai, taip pat subtilūs medžio ir vanilės aromatai bei skoniai, o vyno kvapas – vaisiškas (vyšnios, avietės ir braškės) su švelniu prieskonių pokvapiu. Ragaujant šiuos vynus juntama puiki vaisių ir saldymedžio skonių pusiausvyra, subtiliais skrudintos medienos poskoniais, subalansuotais, gerai integruotais taninais ir sodriu skoniu. Dominuojantys skoniai – uogų, uogienės ir prieskoninių žolelių, o ąžuolinėse statinėse brandinti vynai pasižymi medienos ir vanilės poskoniais.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 miliekvivalentai viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	150

3. *Rožiniai neputojantys vynai*

Vynai, brandinami su smulkiomis nuosėdomis, juos maišant statinėse, įgyja gaivų, vaisišką skonį su raudonųjų serbentų, vyšnių bei trešnių poskoniu. Jie pasižymi intensyviu raudonųjų uogų, uogienių, aviečių ir vyšnių kvapu. Vynai sodrūs ir subalansuoti, gaiviai rūgštūs. Spalva – nuo sodrios lašišos iki svogūno luobelės rausvos. Aromatai primena trešnes, rožių žiedlapius, žalius pipirus, medų ir žemuoges. Skonis gaivus ir intensyviai vaisiškas, su gaiviu rūgštumu ir sodriu poskoniu. Rožiniai vynai taip pat gaminami taikant tradicinius vyno gamybos metodus, todėl jie įgyją aromatą, kuriame vyrauja vaisiški vyšnių, aviečių ir braškių pokvapiai. Skonis pasižymi vaisiškais atspalviais (prinokusių persikų ir baltųjų abrikosų) bei gaivumu, kurį papildo intensyvūs uogų poskoniai, kuriuos vynas įgyja dėl lėtos fermentacijos ir brandinimo su smulkiomis nuosėdomis. Juntamas ilgai išliekantis rožių žiedlapių ir rožių žiedlapių džemo poskonis.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

4. *Rūšiniai putojantys vynai*

Rūšinis putojantis vynas pasižymi švelniu skoniu, ilgai išliekančiu intensyviu putojimu ir iš pradžių gausiais, vėliau kiek smulkesniais, tačiau ilgai išliekančiais burbuliukais. Spalva – nuo geltonos su žalsvais atspalviais iki ryškios šiaudų geltonumo. Putojantys rožiniai vynai būna įvairių atspalvių – nuo blyškios iki vidutiniškai ryškios rožinės, kartais su koralų atspalviais, priklausomai nuo naudotų vynuogių veislės. Vynas pasižymi gėlių – rožių žiedlapių ir vyšnių žiedų – aromatais, su trešnių ir žemuogių pokvapiais, kartais juntami ir prieskonių pokvapiai. Šie vynai pasižymi gera vaisiškų ir gėlių elementų pusiausvyra, gaiviu rūgštumu ir aiškiai juntamu trešnių ir žemuogių poskoniu. Taip pat juntami ir fermentacijos metu atsiradę gėlių, medaus ir šiek tiek sudžiūvusio šieno aromatai.

Ilgiau nei devynis mėnesius su nuosėdomis brandinti vynai įgyja autolitinių duonos plutos pokvapių, o ilgiau brandinant su nuosėdomis – konditerijos gaminių ir brijošė atspalvių. Baltieji ir rožiniai vynai taip pat pasižymi migdolų, geltonųjų obuolių ir rožių pokvapiais, o raudonieji vynai – miško uogų (žemuogių, gervuogių, mėlynių) ir braškių aromatais. Ragaujant rūšinius putojančius vynus juntami vyraujantys vaisiški skoniai (obuolių, persikų, didžiųjų greipfrutų ir melionų), o jų poskonis išlieka ilgai – baltųjų ir rožinių vynų poskonyje vėl juntami akacijų žiedų ir citrinžolių poskoniai, kuriuos papildo prinokusių uogų (gervuogių ir mėlynių) bei uogienės poskoniai. Rūgštumas puikiai subalansuotas, poskonis ilgai išlieka, o gaivumas ir brandumas sudaro harmoningą visumą.

Laikant 20 °C temperatūroje, vynų perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio anglies dioksido, yra ne mažesnis kaip 3,5 baro.

Vynų lakiosios rūgšties kiekis neviršija galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 miliekvivalentai viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	185

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynininkystės metodai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Gaminant saugoma kilmės vietos nuoroda „Segarcea“ žymimus vynus, jų sodrinti neleidžiama.

Neleidžiama didinti vynuogių misos, iš dalies raugintos vynuogių misos arba rauginamo vyno natūralios alkoholio koncentracijos tūrio procentais.

2. Auginimo metodai

Auginimo praktika:

— vynmedžių tankumas naujuose vynuogynuose – ne mažesnis kaip 4 132 sodiniai vienam hektarui;

— vynmedžiai formuojami ant kamienų taikant neapsaugotą arba pusiau apsaugotą sistemą. Rekomenduojama vynmedžius formuoti ant kamieno *Guyot* metodu, vienguba ar dviguba eile, reguliariai atnaujinant šakas;

— genima paliekant ilgas arba įvairaus ilgio šakas su ne daugiau kaip 15 pumpurų kvadratiniame metre.

b. *Didžiausia išeiga ir derlius*

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

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Tămâioasă românească“, „Tămâioasă roză“

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

   12 000 kg vynuogių iš hektaro

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

   112 hektolitrų iš hektaro

5. „Tămâioasă românească“, „Tămâioasă roză“

   112 hektolitrų iš hektaro

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

   96 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Dolžo apskritis:

— Segarčos miestas;

— Lipovu komuna, įskaitant Lipovu ir Lipovu de Suso kaimus;

— Čerato komuna, įskaitant Čerato ir Malaicos kaimus.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Informacija apie geografinę vietovę*

Gamtiniai veiksniai

Segarčos vynuogių auginimo vietovė yra Muntenijos ir Oltenijos aukštumų vyno regiono dalis. Ji išsidėsčiusi Rumunijos lygumoje, už 29 km į pietus nuo Krajovos, daugiausia 145 m aukštyje. Segarčos koordinatės – 44°10′ šiaurės platumos ir 23°72′ rytų ilgumos. Ji yra Oltenijos lygumos centrinėje dalyje, Žiu (rytuose) ir Desnecujaus (vakaruose) upių santakoje, ir sudaro Desnecujaus lygumos dalį. Ši santaka vadinama Segarčos lyguma ir kartu su Beileščio lyguma sudaro Desnecujaus lygumą. Segarčos lygumoje nėra vėjo supustyto reljefo ir ją sudaro Selkucos pakalnė ir Dunojaus terasos, iš kurių tik penkios (iš viso jų 8) taip pat driekiasi į rytus nuo Desnecujaus.

Vynmedžiais apsodinti plotai yra išsidėstę pietiniame Selkucos pakalnės krašte ir ant šlaito, kuris daugiausia nukrypęs į pietus ir jungia trečiąją Dunojaus terasą su Selkucos aukštuma. Būtent čia yra aukščiausi šios vietovės taškai: Dialul Viloras (151,7 m) ir Dialul Robului (150,3 m). Segarčos vynuogių auginimo vietovėje yra tokių dirvožemių, kaip tipiški rudžeminiai juodžemiai, eroziniai rudžeminiai juodžemiai ir eroziniai dirvožemiai (šlaituose). Kalbant apie geologinius bei litologinius ypatumus ir pirmųjų kietųjų dirvožemių formavimosi laikotarpį, Oltenijos lyguma sietina su levantino (vėlyvojo) plioceno periodu, o vėlesnė šių dirvožemių raida vyko kvartero periodu.

Litologinį profilį daugiausia sudaro liosą primenantys telkiniai, pleistoceno epochos dumblingos ir molingos nuosėdos ir smėlingas molis, kuriame daug karbonatų. Šios aliuvinės ir deliuvinės kilmės nuosėdos susidarė kvartero periodu tarpledynmečiu. Šios nuosėdos, kurių storis svyruoja nuo kelių centimetrų iki 8–15 m, dengia senesnius levantino periodu nusėdusias priesmėlio, smėlio arba mergelio nuosėdas.

Šis regionas apima teritorijas, kuriose vyko reikšmingi deliuviniai procesai. Deliuvinės kilmės telkiniai siejami su jau egzistavusių pleistoceno epochos nuosėdų, po truputį veikiamų paviršinių vandenų, susidarančių dėl lietaus ir tirpstančio sniego, ir veikiamų gravitacijos jėgos (nuošliaužų ir griūčių), slinkimu Kai kuriose vietose deliuvinės nuosėdos visiškai padengia slėnius, kuriuose nėra išilginio linijinio nuotėkio, o šlaitus lengva stabilizuoti ir naudoti žemės ūkio tikslais. Vyrauja nuosaikus žemyninis klimatas, kurį šiek tiek veikia Vidužemio jūros regiono klimatas, pasižymintis karštomis, sausomis vasaromis ir švelniais pavasariais ir rudenimis – šią įtaką lemia dažnas oro masių judėjimas iš vakarų ir pietvakarių, taip pat atogrąžų oro masių iš Pietų ir Rytų Europos įtaka. Vidutinė daugiametė temperatūra yra 11,6 °C, vidutinė šilčiausio mėnesio temperatūra yra 24,1 °C ir gali svyruoti nuo 22,7 °C iki 26,8 °C. Metinis kritulių kiekis yra 565 mm (50 metų vidurkis), iš kurių 281 mm iškrenta augimo sezonu.

Žmogiškieji veiksniai

Nuimant derlių, maceruojant ir fermentuojant tam skirtose talpyklose perpilant, atidžiai kontroliuojant fermentacijos temperatūrą ir perpylimų skaičių, siekiama gaminti mažiau taninų turinčius vaisiškus vynus. Vynai paprastai brandinami nerūdijančiojo plieno talpyklose ir iš dalies ąžuolo statinėse vidutiniškai 6–8 mėnesius. Dėl ilgo maceravimo beveik aštuonias savaites ir 8–18 mėnesius trunkančio brandinimo ąžuolo statinėse vynai įgyja plačią aromatų paletę – nuo uogienių pokvapių iki šviežių miško uogų ir vanilės aromatų. Nuėmus baltiesiems vynams gaminti skirtų vynuogių derlių, jos maceruojamos su odelėmis 8–10 °C temperatūroje, vėliau jos lėtai rauginamos nerūdijančiojo plieno talpyklose 15–18 °C kontroliuojamoje temperatūroje. Paprastai su smulkiomis nuosėdomis brandinama 3–5 mėnesius, tačiau kai kuriais atvejais brandinama 21–30 dienų. Vynuogynuose augintojai parenka tinkamas veisles ir prižiūri ūglius, siekdami padidinti derlingumą vienam vynmedžiui. Vynuogių kekių retinimas ir selektyvus vynuogių kekes supančių lapų šalinimas yra svarbūs veiksniai, darantys įtaką vynuogių kokybei, nes dėl jų vynuogės gauna daugiau saulės šviesos ir sudaromos sąlygos tolygiam nokimui bei cukraus kaupimuisi. Siekiant apsaugoti uogas nuo nudegimų saulėje ir sudžiūvimo bei išlaikyti tinkamą cukraus kiekį, taikomas nuosaikus metodas.

Siekiant užtikrinti optimalų vyno gamybos procesą, derliaus kokybė kruopščiai kontroliuojama atidžiai stebint tokius parametrus kaip cukraus kiekis ir rūgštingumas. Taikant šį metodą gaunami subalansuoti rūšiniai putojantys vynai, pasižymintys subtiliu putojimu, smulkiais burbuliukais ir fermentacijos metu įgytais gėlių, medaus bei šiek tiek sudžiūvusio šieno aromatais, kuriuos papildo autolitiniai migdolų ir geltonųjų obuolių pokvapiai. Vynininko

įgūdžiai ir taikomi vyno gamybos metodai, kartu su dirvožemio ir klimato sąlygomis, sudaro veiksnių visumą, dėl kurių galima gaminti sodrius, vaisiškus vynus, pasižyminčius aiškiai atpažįstamomis veislės ypatybėmis. Augintojai pasirenka optimalų derliaus nuėmimo laiką, kad derliaus kokybė išlaikytų veislės ypatybes. Vynuogės, išaugintos iš veislės „Vitis vinifera“ vynmedžių, įskiepytų į tinkamus ir tinkamoje vietoje, atsižvelgiant į žemės natūralų potencialą, pasodintus poskiepius, gali duoti puikių rezultatų gaminant rūšinius vynus.

8.2. *Duomenys apie produktą*

Baltieji vynai būna šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais, pasižymi po ilgos fermentacijos įgytu intensyviu akacijos žiedų aromatu su žolelių ir šeivamedžio uogų pokvapiais, taip pat egzotiškų vaisių ir persikų aromatu. Vynai gaivūs, su didesniu nei įprasta citrusinių vaisių rūgšties kiekiu, juntami akacijos žiedų, medaus ir sunokusių vaisių skoniai, kurie ilgai išlieka, ir tvirta struktūra su vaisių, sviesto, šiltos brijošės, citrusinių vaisių ir šviežiai skrudintų lazdyno riešutų poskoniais. Aromatiniams vynams būdingi kompleksiški rožių bei saldžių vaisių minkštimo aromatai, taip pat vynuogių veislei „Muscat“ būdingi aromatai. Dėl jiems būdingo rūgštumo jie būna rūgščiai gaivūs ir sodrūs. Uodžiant raudonuosius ir rožinius vynus juntamas raudonų uogų (vyšnių, aviečių, braškių) ir prieskonių aromatas, su vaisių ir saldymedžio skonių balansu. Ragaujant juntami subalansuoti, gerai integruoti, švelnūs taninai ir sodrumas. Statinėse brandinti vynai įgyja uogų, žolelių, medienos ir vanilės poskonių. Dėl ilgo maceravimo beveik aštuonias savaites ir 8–18 mėnesius trunkančio brandinimo ąžuolo statinėse vynai įgyja plačią aromatų paletę – nuo uogienių pokvapių iki šviežių miško uogų ir vanilės aromatų.

Rūšinis putojantis vynas dar prieš šimtmetį buvo gaminamas Segarčos vietovėje taikant tradicinį antrinės fermentacijos butelyje metodą, ir juo buvo prekiaujama vietos ir užsienio rinkose. Iki Pirmojo pasaulinio karo karališkosios šeimos vyninėje Segarčoje buvo gaminamas aukščiausios kokybės putojantis vynas (pagal leidinį „Buletinul Agriculturii“ (liet. „Žemės ūkio biuletenis“), Nr. IV, 1923 m.).

Putojantys vynai gaminami taikant tiek fermentacijos butelyje metodą, tiek naujesnį ir kur kas prieinamesnį fermentacijos talpykloje metodą, kuris vykdomas vadinamuosiuose *acrotofor* arba autoklavuose. Rūšinis putojantis vynas pasižymi intensyviu putojimu ir iš pradžių gausiais, vėliau kiek smulkesniais, tačiau ilgai išliekančiais burbuliukais. Baltojo putojančio vyno spalva varijuoja nuo žalsvai geltonos iki ryškios šiaudų geltonumo, o rožinio putojančio vyno atspalviai, priklausomai nuo vynuogių veislės ar veislių, iš kurių jis gaminamas, varijuoja nuo blyškios iki vidutiniškai ryškios rausvos spalvos, kartais primenančią koralinę. Uodžiant vynus juntami gėlių ar vaisiški aromatai ir aiškus gaivumo pojūtis, o vaisiškumas juntamas vidutiniškai. Gėlių – rožių žiedlapių ir vyšnių žiedų – aromatus papildo trešnių ir žemuogių pokvapiais, kartais juntami ir prieskonių pokvapiai. Šie vynai pasižymi gera vaisiškų ir gėlių elementų pusiausvyra ir prinokusių raudonųjų uogų (vyšnių, žemuogių ir aviečių) poskoniu. Taip pat juntami ir fermentacijos metu atsiradę medaus ir šiek tiek sudžiūvusio šieno aromatai. Ilgiau nei devynis mėnesius su nuosėdomis brandinti vynai įgyja autolitinių duonos plutos pokvapių, o ilgiau brandinant su nuosėdomis – konditerijos gaminių ir brijošė atspalvių. Baltieji ir rožiniai vynai taip pat pasižymi migdolų, geltonųjų obuolių ir rožių pokvapiais, o raudonieji vynai – miško uogų (žemuogių, gervuogių, mėlynių) ir braškių aromatais. Ragaujant rūšinius putojančius vynus juntami vyraujantys vaisiški skoniai (obuolių, persikų, didžiųjų greipfrutų ir melionų), o jų poskonis išlieka ilgai – baltųjų ir rožinių vynų poskonyje vėl juntami akacijų žiedų ir citrinžolių poskoniai, kuriuos papildo prinokusių uogų (gervuogių ir mėlynių) bei uogienės poskoniai. Rūgštumas puikiai subalansuotas, poskonis ilgai išlieka, o gaivumas ir brandumas sudaro harmoningą visumą.

8.3. *Priežastinis vietovės ir produkto ryšys*

Esmines vynuogių auginimo vietovės klimato ypatybes lemia saulės šviesos valandų skaičius, aplinkos temperatūra ir krituliai, kurie turi lemiamą poveikį vynmedžių biologiniams, fiziologiniams ir biocheminiams procesams, todėl jos taip pat daro įtaka Segarčos regione gaminamų vynų kokybei. Daugumoje vynuogių auginimo vietovės dirvožemių yra daug kalcio karbonato ir geležies oksidų Dėl to čia gaminami raudonieji vynai pasižymi ryškiai raudona spalva, subtilumu, savitumu ir brandinimo potencialu. Vynuogynai auga nukreipti į pietus, pietvakarius arba pietryčius, dauguma jų – ant palyginti nenuožulnių šlaitų ir plynaukštėse.

Sergačos vynuogių auginimo vietovė išsidėsčiusi kaip pietų kryptimi esantis amfiteatras, todėl visą augimo ciklą – nuo pavasarį sprogstančių pumpurų iki ramybės periodo pradžios – čia užtikrinamas didelis saulėtų valandų skaičius. Juodžemiai, dengiantys klintis ir buvusias jūrines nuosėdas, užtikrina pakankamą rūgštingumą, kuris subalansuoja gerai sunokusių vaisių savybes, ypač tų vynuogių veislių, kurioms reikalingas didesnis saulės spindulių kiekis. Didelis saulės spindulių kiekis, gausūs saulės energijos ištekliai ir nedidelis kritulių kiekis turi didelę įtaką vyno kokybei ir

suteikia jam intensyvų raudonųjų vaisių aromatą, sodrumą ir gaivumą. Dirvožemio ir klimato sąlygų derinys yra palankus gaminti vynus, pasižyminčius šiam regionui būdingomis savybėmis, t. y. turinčius intensyvių vaisiškų poskonių ir pokvapių ir didelį brandinimo potencialą. Veislės „Vitis vinifera“ vynmedžių įskiepijimu į tinkamus ir tinkamoje vietoje, atsižvelgiant į žemės natūralų potencialą, pasodintus poskiepius grindžiamas vynuogių auginimas sudaro sąlygas gaminti rūšinius vynus.

Iš 10 °C neviršijančioje temperatūroje su odelėmis maceruotų vynuogių, po to lėtai fermentuotų kontroliuojamoje temperatūroje nerūdijančio plieno talpyklose ir brandintų su smulkiomis nuosėdomis 3–5 mėnesius gaminami baltieji vynai pasižymi šiaudų geltonumo spalva su žalsvais atspindžiais ir intensyviu šviežių akacijų žiedų aromatu. Brandinimas talpyklose su smulkiomis nuosėdomis ir ilgai fermentuojamas vynas įgyja žolių ir šeivamedžio uogų, egzotiškų vaisių bei persikų aromatą ir skonį. Ragaujant daugiausia juntamas gaivumas ir rūgštumas su didesniu nei įprasta citrusinių vaisių rūgšties kiekiu, gerai subalansuotas gėlių ir vaisiškas poskonis, kuris ilgai išlieka, ir tvirta struktūra su prinokusių vaisių, sviesto, šiltos brijošės, baltųjų vaisių, citrusinių vaisių ir šviežiai skrudintų lazdyno riešutų skoniais.

Tipiški aromatiniai vynai, gaminami iš rankomis nuimtų vynuogių, paprastai būna sausi ir pusiau sausi. Jiems būdingi kompleksiški aromatai – nuo rožių žiedų ir saldžių vaisių minkštimo iki baltųjų gėlių bei veislei „Muscat“ būdingų aromatų. Dėl jiems būdingo rūgštumo jie būna gaivūs ir sodrūs. Raudonieji ir rožiniai vynai gaminami iš mechaniniu būdu nuskintų vynuogių, taikant tradicinius vyno gamybos metodus, kuriuos taikant galima geriau išgauti spalvą ir taninus. Vynai brandinami ąžuolo statinėse nuo 6 iki 8 mėnesių, siekiant, kad vynas, liesdamasis su mediena, įgytų atitinkamus aromatus. Bręstant vynas įgyja vaisių (vyšnių, aviečių ir braškių) bei prieskonių kvapų bei skonių. Ragaujant šiuos vynus juntama puiki vaisių ir saldymedžio skonių pusiausvyra, su subtiliais skrudintos medienos poskoniais bei subalansuotais, gerai integruotais taninais. Vynai sodrūs, juntami uogų ir žolelių poskoniai, o statinėse brandinti vynai pasižymi medienos ir vanilės poskoniais. Nuimant derlių, maceruojant ir fermentuojant tam skirtose talpyklose perpilant, atidžiai kontroliuojant fermentacijos temperatūrą ir perpylimų skaičių, siekiama gaminti mažiau taninų turinčius vaisiškus vynus. Vynai paprastai brandinami nerūdijančiojo plieno talpyklose ir iš dalies ąžuolo statinėse vidutiniškai 6–8 mėnesius. Dėl ilgo maceravimo beveik aštuonias savaites ir 8–18 mėnesius trunkančio brandinimo ąžuolo statinėse vynai įgyja plačią aromatų paletę – nuo uogienių pokvapių iki šviežių miško uogų ir vanilės aromatų.

Rūšinio putojančio vyno išskirtinumą lemia vynuogių misos ir bazinio vyno, iš kurio jis gaminamas, savybės, o šios savybės yra glaudžiai susijusios su vynuogių veislėmis, kurioms palankios sąlygos – didelis saulės spindulių kiekis, gausūs saulės šilumos ištekliai ir mažas kritulių kiekis. Vynuogynų dirvožemis, kuriame gausu kalcio karbonato, su storais klinties ir geležies oksidų sluoksniais, yra svarbus kokybės veiksnys, nes dėl jo sudaromos palankios sąlygas gaminti ekstraktyvius, geros struktūros rūšinius putojančius vynus, pasižyminčius gėlių aromatu (akacijų žiedų, vyšnių ir rožių), kurį papildo medaus ir migdolų pokvapiai bei geltonųjų obuolių, vyšnių, žemuogių ir aviečių vaisiški skoniai bei citrusinių vaisių poskoniai.

Vidutinio žemyninio klimato (užtikrinančio ir gaivumą, ir prinokimą), dirvožemio sąlygų (karbonatu turtingų juodžemių ir tipinių juodžemių, dengiančių lioso substratus, suteikiančių gerą maistinių medžiagų pusiausvyrą), auginimo metodų (veislių atrankos, vynmedžių tankumo, lajos tvarkymo ir derliaus nuėmimo laiko pasirinkimo), taip pat vynininkystės metodų ir vynininko įgūdžių derinys užtikrina baltųjų ir rožinių vynų gaivumą bei sodrų, vaisišką aromatą ir švelnių taninų susidarymą. Klimato įtaka vyno gamybai – kurią žymi ryškūs žiemos ir vasaros skirtumai, labai karštos vasaros, ilgas ruduo ir reti, nevienodai pasiskirstę krituliai – suteikia rūšiniams putojantiems vynams aiškiai juntamus veislei būdingus vaisiškus aromatus su puikiai subalansuotu rūgštingumo, alkoholio ir cukraus santykiu, gerai prinokusių vaisių ir šviežių citrusinių vaisių skonius bei švelnius taninus.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Prekybos sąlygos

Teisinis pagrindas

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Atsižvelgiant į gamintojų interesus, kontroliuojama kilmės vietos nuoroda „Segarcea“ vynų etiketėse gali būti nurodoma kartu su vienu iš šių vynuogynų pavadinimų: „Dealu Robului“, „Pietriceaua“, „Grădina Popești“, „Dealu Viilor“, „Malaica“, „Plaiu Viilor“, „La Carieră“, „La Tufan“, „Dealu Lipovului“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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