C/2026/2803

20.5.2026.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu saistībā ar 105. panta 3. punktu

(C/2026/2803)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 23.1.2024.

1. Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

PROFESIONĀLĀ APVIENĪBA “DOMENIILE SEGARCEA”

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN) “Segarcea” apzīmētā produkta ražošanas apgabalu pārstāv profesionālā apvienība “Domeniile Segarcea”.

2. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. Grozījuma apraksts un pamatojums

1. *Jaunas vīna kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” iekļaušana*

Laikposmā no 2004. līdz 2020. gadam ar ACVN “Segarcea” apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā tika pārstādītas ievērojamas vīndārzu platības. Iestādītās šķirnes pamatā ir vietējās šķirnes, un tās papildina daudz vērtīgāki standarta šķirņu kloni, kuru potenciāls izpaužas vīnos, ko ražo, izmantojot modernizētas tehnoloģijas. Jaunu kategoriju vīns Segarčas [*Segarcea*] apgabalā, kur reģionālo klimatu – tāpat kā visos pārējos Eiropas vīnkopības reģionos – ietekmē globālās klimata pārmaiņas, ir jāražo, lai reaģētu uz patērētāju gaumes dažādošanos, jo pēdējos gados tā ir mainījusies par labu jaunu veidu produktiem, kam raksturīga specifiska saikne ar ražošanas apgabalu vai ražošanas metodēm.

Pēdējos gados ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir veikti ieguldījumi ražošanas infrastruktūras un tehnoloģiju modernizēšanā, pamatojoties uz nedzirkstošo vīnu ar ACVN “Segarcea” ražošanas tradīciju un vērtību, kas atzīta gan valsts, gan Eiropas līmenī. Tas devis iespēju ražot papildu veidu vīnus, un patlaban daudzi šā apgabala ražotāji īpašu interesi izrāda par kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, plānojot šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ražot gan dzirkstošā vīna bāzes vīnu, gan galaproduktu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ar ACVN "Segarcea" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ražoja jau pirms vairāk nekā gadsimta, izmantojot tradicionālo otrējās raudzēšanas pudelē metodi. Dzirkstošo vīnu pārdeva iekšzemes un ārvalstu tirgos. Karaliskās ģimenes vīna darītava Segarčā augstākās kvalitātes dzirkstošo vīnu ražoja jau pirms Pirmā pasaules kara (saskaņā ar publikāciju *Buletinul Agriculturii* [Lauksaimniecības biļetens], IV sēj., 1923).

Ņemot vērā šo pieredzi, ražotāji plāno ražot dzirkstošos vīnus, izmantojot gan raudzēšanu pudelē, gan jaunāku, daudz pieejamāku metodi – raudzēšanu spiedienizturīgās tvertnēs (akratoforu tvertnēs vai autoklāvos).

Ar ACVN "Segarcea" apzīmētā produkta ražošanas apgabala nedzirkstošo vīnu ražotāji ir centušies atdzīvināt tradīciju – vienlaikus izmantojot apgabala vīndarības potenciālu – ar vīna patērētāju tirgū pieprasīta jauna veida produktu, proti, kvalitatīvu dzirkstošo vīnu.

Grozīta specifikācijas I nodaļa un vienotā dokumenta 3. punkts.

2. *Kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai izmantojamo šķirņu norādīšana*

Tā kā pieteikums ir saistīts ar kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanu ar ACVN "Segarcea" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, specifikācijā ir noteiktas šai vīna kategorijai atļautās vīna vīnogu šķirnes, proti:

— baltogu šķirnes: "Fetească albă", "Fetească regală", "Pinot gris", "Chardonnay", "Viognier",

— aromātiskās šķirnes: "Tămâioasă românească", "Tămâioasă roză",

— sarkanogu šķirnes: "Pinot noir", "Fetească neagră", "Merlot".

Grozīta specifikācijas II nodaļa, bet vienotajā dokumentā izmaiņas nav veiktas.

3. *Kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanā izmantojamās vīndarības metodes norādīšana*

Specifikācija ir papildināta ar kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanā izmantojamajām vīndarības metodēm, lai dažādotu tā ražošanu.

Grozīta specifikācijas IX nodaļa, bet vienotajā dokumentā izmaiņas nav veiktas.

4. *Kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanā izmantojamās tehnoloģiskās prakses norādīšana*

Specifikācija ir papildināta ar konkrētu īsu informāciju par kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanas tehnoloģisko praksi, piemēram, raudzēšanu spiedienizturīgās tvertnēs, raudzēšanu pudelē un dozēšanas posmu, kas ietver beidzamā saldinātāja pievienošanu.

Grozīta specifikācijas X nodaļa, bet vienotajā dokumentā izmaiņas nav veiktas.

5. *Kvalitatīva dzirkstošā vīna analītisko un organoleptisko īpašību norādīšana*

Lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem, kas piemērojami ACVN attiecībā uz vīna kategoriju analītisko un organoleptisko īpašību norādīšanu, specifikācija ir papildināta ar attiecīgajiem kvalitatīva dzirkstošā vīna (kas ir ražošanai pieprasītās kategorijas vīns) parametriem.

Grozīta specifikācijas XI nodaļa un vienotā dokumenta 4. punkts.

6. *Kvalitatīva dzirkstošā vīna marķēšanas/tirdzniecības nosacījumu norādīšana*

Lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem par attiecīgo kategoriju vīna marķēšanu, kvalitatīva dzirkstošā vīna specifikācijā ir jāiekļauj dažas obligātās un fakultatīvās norādes.

Grozīta specifikācijas XII nodaļa un vienotā dokumenta 4. punkts.

7. *Apraksta par saikni ar apgabalu papildināšana attiecībā uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu*

Lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem, kas piemērojami ACVN attiecībā uz aprakstu par produkta kategorijas saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, specifikācija ir papildināta ar šīs saiknes aprakstu attiecībā uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, un ir pievienota informācija, kas apliecina cēlonisko saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu.

Grozīta specifikācijas II nodaļa un vienotā dokumenta 8. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Segarcea

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kombinētās nomenklatūras kods

22 — DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 — Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Nedzirkstošie baltvīni*

Baltvīni ir gaiši salmdzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu, un tiem piemīt intensīvs svaigu akācijas un plūškoka ziedu aromāts. Izturēšana tvertnēs uz smalkām nogulsnēm, kā arī ilga raudzēšana piešķir vīnam zāles, plūškoka ziedu, eksotisko augļu, persiku un meloņu notis (gan aromātā, gan garšā). Garšā dominē svaigums, spirgtums, citrusaugļiem raksturīgs skābums, kas pārsniedz vidējo, ziedu un augļu notis un ilgstoša, noturīga pēcgarša, un to papildina spēcīga gatavu augļu, sviesta, siltas briošas, citrusaugļu un svaigi grauzdētu lazdu riekstu struktūra. Aromātiskajiem vīniem (sausajiem/pussausajiem) piemīt rožu, saldu augļu mīkstuma un balto ziedu aromātu buķete ar klasiskām muskata aromāta niansēm, atsvaidzinoša garša, skābums, dzīvīgums un pilnmiesīga struktūra.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	4,0 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. *Nedzirkstošie sarkanvīni*

Sarkanvīnu krāsa ir no violeti sarkanas un purpursarkanas līdz piesātinātai tumši rubīnsarkanai, rubīnsarkanai ar violetām nokrāsām, spilgtai, intensīvi granātsarkanai un ķieģeļsarkanai, pat ja tie nogatavināti īsu laiku. Izmantotie vīndarības paņēmieni ļauj iegūt bagātīgāku krāsu un vairāk tanīnu, izsmalcinātu koksnes un vaniļas aromātu un garšu, un šo vīnu smaržā dominē augļi (ķirši, avenes un zemenes) un jūtamas garšvielas. Garšā jūtams labs līdzsvars starp augļu un lakricas notīm, vieglas apdedzinātas koksnes nianses, labi integrēti, noapaļoti tanīni un pilnmiesīgums. Dominē ogu, ievārījuma, aromātisko garšaugu aromāti, ko mucās izturētiem vīniem papildina koksnes un vaniļas notis.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	4,0 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

3. *Nedzirkstošie sārtvīni*

Vīniem, kas nogatavināti uz smalkām nogulsnēm pēc *bâtonnage* metodes, veidojas svaigs, augļains raksturs ar sarkano jāņogu, skābo ķiršu un balto ķiršu notīm. Tiem ir intensīvs sarkano ogu, ievārījuma un skābo ķiršu aromāts. Vīni ir noapaļoti un līdzsvaroti, ar svaigu skābumu. Krāsa ir no piesātinātas lašsārtas līdz sīpolmizas sārtai. Aromātā jūtami baltie ķirši, rožu ziedlapiņas, zaļie piparu graudi, medus un meža zemenes. Garša ir svaiga un intensīvi augļaina, jūtams spirgts skābums un spēcīga pēcgarša. Sārtvīnus ražo arī, izmantojot tradicionālos vīndarības procesus, kā rezultātā veidojas aromāti, kuros dominē augļainas ķiršu, aveņu un zemeņu notis. Garšā jūtamas augļainas nianses (pilnīgi gatavi persiki un baltās aprikozes) kopā ar svaigumu, ko papildina intensīvas ogu notis, kuras radušās, vīnu lēni raudzējot un nogatavinot uz smalkām nogulsnēm. Paliekoša pēcgarša ar rožu ziedlapiņu un rožu ziedlapiņu ievārījuma niansēm.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem piemīt izsmalcinātība, noturīga dzirkstīšana un sākotnēji spēcīga burbulīšu plūsma, kas kļūst vājāka, taču saglabājas ilgi. Krāsa ir no zaļgani dzeltenas līdz spilgti salmdzeltenai; atkarībā no izmantotajām šķirnēm dzirkstošo sārtvīnu krāsa ir no gaiši sārtas līdz vidēji sārtai, dažkārt ar koraļļu krāsas toņiem. Aromāts ir ziedains, atgādina rožu ziedlapiņas un ķiršu ziedus, ar balto ķiršu un meža zemeņu notīm, dažkārt ar izsmalcinātu garšvielu niansi. Šiem vīniem raksturīgs labs līdzsvars starp augļu un ziedu elementiem, dzīvīgs skābums un izteikta pēcgarša, kurā dominē ķirši un meža zemenes. Tiem raksturīgi arī raudzēšanai tipiski aromāti, kas atgādina ziedus, medu un viegli apžuvušu sienu. Vīnos, kas vairāk nekā deviņus mēnešus izturēti uz nogulsnēm,

veidojas autolīzes – maizes garozas – notis, savukārt ilgāka izturēšana uz nogulsnēm piešķir konditorejas izstrādājumu un briošas nianses. Baltvīniem un sārtvīniem piemīt arī mandeļu, dzelteno ābolu un rožu notis, savukārt sarkanvīniem raksturīgi meža ogu (meža zemeņu, kazeņu, melleņu) un zemeņu aromāti. Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu garšā dominē augļu (ābolu, persiku, pomelo un meloņu) nianses, kas pāriet ilgstošā pēcgaršā, kurā baltvīnos un sārtvīnos atkal parādās ziedaini – akācijas ziedu un citronzāles – akcenti, kā arī gatavu ogu (kazeņu un melleņu) un ievārījuma notis. Skābums ir labi līdzsvarots, pēcgarša ir ilgstoša, un ir jūtama vispārēja harmonija starp svaigumu un briedumu.

Oglekļa dioksīda pārspiediens šķīdumā šiem vīniem 20 °C temperatūrā ir vismaz 3,5 bāri.

To gaistošā skābuma saturs nepārsniedz spēkā esošajos ES tiesību aktos atļautās robežvērtības.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndarības metodes

Uz vīndarību attiecināmie ierobežojumi

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Segarcea” apzīmēto vīnu ražošanā ir aizliegts veikt bagātināšanu.

Aizliegts palielināt vīnogu misas, daļēji norūgušas vīnogu misas vai rūgstoša vīna dabīgo spirta tilpumkoncentrāciju.

2. Audzēšanas metodes

Audzēšanas metode

— Jaunizveidotos vīndārzos stādījumu biezība ir vismaz 4 132 vīnogulāji uz hektāru.

— Vīnkokus veido uz stumbra, izmantojot neaizsargātu vai daļēju aizsargātu sistēmu; formu uz stumbra ieteicams veidot pēc Gijo [*Guyot*] metodes, ar vienpusēju vai divpusēju kordonu, periodiski mainot zarus.

— Vīnkokiem veido garo vai jaukto griezumu, nodrošinot, ka maksimālais pumpuru skaits ir 15 pumpuri uz kvadrātmetru.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

1. “Fetească albă”, “Fetească regală”, “Riesling Italian”, “Riesling de Rhin”, “Sauvignon”, “Viognier”, “Pinot gris”, “Chardonnay”

14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. “Tămâioasă românească”, “Tămâioasă roză”

14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

   12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. “Fetească albă”, “Fetească regală”, “Riesling Italian”, “Riesling de Rhin”, “Sauvignon”, “Viognier”, “Pinot gris”, “Chardonnay”

   112 hektolitri no hektāra

5. “Tămâioasă românească”, “Tămâioasă roză”

   112 hektolitri no hektāra

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

   96 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Dolžas [*Dolj*] žudecs:

— *Segarcea* pilsēta,

— *Lipovu* pašvaldības teritorija, arī *Lipovu* un *Lipovu de Sus* ciemats,

— *Cerat* pašvaldības teritorija, arī *Cerat* un *Malaica* ciemats.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

“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”, “Dănăşană”, “Galbenă de Ardeal”

“Marcelan N”

“Merlot N” – “Bigney rouge”, “Plant Medoc”

“Negru de Drăgăşani 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 Drăgăşani”

“Tămâioasă roză Rs” – “Muscat rouge de Frontignan”

“Viognier B”” – “Bergeron”, “Barbin”, “Rebolot”, “Greffou”, “Picotin Blanc”, “Vionnier”

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

Dabas faktori

Segarčas [*Segarcea*] vīnkopības apgabals ietilpst Oltenijas un Muntenijas kalnu [*Dealurile Munteniei și Olteniei*] vīndarības reģionā. Tas atrodas Rumānijas līdzenumā, 29 km uz dienvidiem no Krajovas [*Craiova*] pilsētas, pārsvarā 145 m augstumā virs jūras līmeņa. Segarča atrodas 44°10′ ziemeļu platuma un 23°72′ austrumu garuma. Šis apgabals atrodas Oltenijas līdzenuma centrālajā daļā starp *Jiu* upi (austrumos) un *Desnățui* upi (rietumos) un ir daļa no Desnecujas līdzenuma [*Câmpia Desnățuiului*]. Teritoriju starp šīm divām upēm dēvē par Segarčas līdzenumu [*Câmpia Segarcei*]. Kopā ar Beilešti līdzenumu [*Câmpia Băileștiului*] tas veido Desnecujas līdzenumu. Segarčas līdzenumā nav vēja sadzītu zemju, taču tajā ietilpst *Sălcuța* kalnu pakājes līdzenums un Donavas upes terases, no kurām tikai piecas (kopā tās ir astoņas) plešas arī uz austrumiem no Desnecujas.

Vīndārzi atrodas *Sălcuța* kalnu pakājes līdzenuma dienvidu galā un nogāzē, kas pārsvarā vērsta uz dienvidiem un veido pāreju starp Donavas trešo terasi un augstāk esošo *Sălcuța* līdzenumu. Šeit atrodas arī apgabala augstākie punkti *Dealul Viilor* (151,7 m) un *Dealul Robului* (150,3 m). Segarčas vīnkopības apgabalā sastopamas šādu veidu augsnes: tipiskas izskalotas melnzemes, erodētas izskalotas melnzemes un erodētas augsnes (nogāzēs). No ģeoloģiskā viedokļa un virsmas nogulumu litoloģijas ziņā Oltenijas līdzenums kā sauszeme sācis veidoties vēlīnajā pliocēnā (levantā), bet tā reljefs galīgi noformējies kvartāra periodā notikušo pārveidošanās procesu ietekmē.

Litoloģisko sastāvu pārsvarā veido lesveida nogulumi, pleistocēna putekļu un māla nogulumi, kā arī ar karbonātiem bagāts vidējs māls. Šis aluviālas un deluviālas izcelsmes materiāls ir nogulsnējies kvartāra periodā, starpledus laikmetos. Šie nogulumi veido slāni, kura biezums ir no dažiem centimetriem līdz 8–15 m un kurš klāj senākus levanta smagas mālsmilts, smilts vai smilts un mergeļa nogulumus.

Šajā apgabalā ir zonas, ko ietekmē izteikti deluviālie procesi. Deluviālie nogulumi ir saistīti ar agrāk izveidojušos pleistocēna nogulumu pārvietošanos izkliedētas virszemes noteces ietekmē, kas izpaužas kā virsmas noskalošanās, ko izraisa lietusgāzes un sniega kušana, kā arī gravitācijas ietekmē notiekoši procesi (sabrukumi un zemes nogruvumi). Atsevišķos apgabalos deluviālie nogulumi pilnībā sedz ielejas bez lineāri gareniskas noteces, un šeit nogāzes ir viegli nostiprināmas un izmantojamas lauksaimniecībā. Klimats ir mēreni kontinentāls, ar nelielu Vidusjūras ietekmi, kurai raksturīgas karstas un sausas vasaras un maigi pavasari un rudeņi, ko rada bieži ieplūstošās rietumu un dienvidrietumu gaisa masas, kā arī dienvidu tropiskās un Austrumeiropas gaisa masas. Daudzgadu vidējā temperatūra ir 11,6 °C, savukārt vidējā temperatūra gada karstākajā mēnesī ir 24,1 °C, un tā svārstās starp 22,7 °C un 26,8 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 565 mm (vidēji 50 gadu periodā), un 281 mm no tiem izkrīt augšanas sezonā.

Cilvēkfaktori

Ražas novākšana, pēc kuras notiek macerācija un raudzēšana tvertnēs, veicot pārsūknēšanu (*remontage*) un rūpīgi kontrolējot raudzēšanas temperatūru un pārsūknēšanas reižu skaitu, ir vērsta uz augļainu vīnu ražošanu ar zemāku tanīnu saturu. Vīnu nogatavina galvenokārt nerūsējošā tērauda tvertnēs, un to daļēji iztur ozolkoka mucās vidēji sešus līdz astoņus mēnešus. Pēc gandrīz 8 nedēļas ilgas macerācijas un 8–18 mēnešus ilgas nogatavināšanas ozolkoka mucās veidojas plašs aromātu spektrs – no ievārījuma notīm līdz svaigu ogu un vaniļas niansēm. Pēc ražas novākšanas baltvīniem paredzētās vīnogas macerē kopā ar mizām 8–10 °C temperatūrā, un pēc tās notiek lēna raudzēšana nerūsējošā tērauda tvertnēs kontrolētā 15–18 °C temperatūrā. Izturēšana uz smalkām nogulsnēm parasti ilgst 3–5 mēnešus, lai gan dažos gadījumos tā var ilgt tikai 21–30 dienas. Vīndārzā audzētāji izvēlas piemērotas šķirnes un kontrolē dzinumus, lai optimizētu no katra vīnkoka iegūto ražu. Ķekaru retināšana un selektīva lapu noņemšana ap vīnogu ķekariem ir būtiski faktori, kas ietekmē vīnogu kvalitāti, jo šādi tiek uzlabota saules gaismas piekļuve un veicināta vienmērīga nogatavošanās un cukuru uzkrāšanās. Tiek izmantota mērena pieeja, lai novērstu saules apdegumus un ogu savīšanu, kā arī uzturētu optimālu cukuru koncentrāciju.

Lai nodrošinātu optimālu vinifikāciju, ražas kvalitāti rūpīgi pārvalda, stingri uzraugot tādus parametrus kā cukuru saturs un skābums. Šāda pieeja ļauj iegūt līdzsvarotus kvalitatīvus dzirkstošos vīnus, kam raksturīga izsmalcināta dzirkstīšana, dzīvīgu burbuļu virknes un raudzēšanai tipiski aromāti, kuros jūtami ziedi, medus un viegli apžuvis

siens un kurus papildina autolītiskas mandeļu un dzelteno ābolu notis. Vīndara prasme un izmantotās vīndarības metodes apvienojumā ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem rada faktoru kopumu, kas ļauj ražot pilnmiesīgus, augļainus vīnus ar viegli atpazīstamām šķirnes īpašībām. Audzētāji izvēlas optimālo ražas novākšanas laiku, lai nodrošinātu, ka ražā saglabājas šķirnes īpašības. Izcilus rezultātus kvalitatīvu vīnu ražošanā var iegūt no *Vitis vinifera* šķirnēm, kas uzpotētas uz piemērotiem potcelmiem un rūpīgi izvietotas atbilstīgi zemes dabiskajam potenciālam.

8.2. *Informācija par produktu*

Baltvīnu krāsa ir no salmdzeltenas līdz zaļganai, un tiem piemīt intensīvs akācijas ziedu aromāts, ko papildina ilgas raudzēšanas laikā radušās zāles un plūškoka ziedu notis, kā arī eksotisko augļu un persiku notis. Garšas ziņā vīni ir svaigi, ar citrusaugļiem raksturīgu skābumu, kas pārsniedz vidējo, un akāciju ziedu, medus un labi nogatavojušos augļu garšas niansēm, kas pāriet ilgstošā, plašā pēcgaršā, un to papildina stingra struktūra ar augļu un sviesta, siltas briošas, citrusaugļu un svaigi grauzdētu lazdu riekstu notīm. Aromātiskajiem vīniem piemīt kompleksa rožu un saldu augļu mīkstuma aromātu buķete, klasiski muskata aromāti, dzīvīgs svaigums un pilnīga struktūra, ko rada to raksturīgais skābums. Sarkanvīnu un sārtvīnu smaržā dominē sarkanie augļi (ķirši, avenes un zemenes) un garšvielas, kas nodrošina labu līdzsvaru starp augļu un lakricas niansēm. Tajos ir noapaļoti, labi integrēti, mēreni tanīni, un tiem ir pilnmiesīga garša. Mucās izturētajos vīnos veidojas ogu, aromātisko garšaugu, koksnes un vaniļas notis. Pēc gandrīz 8 nedēļas ilgas macerācijas un 8–18 mēnešus ilgas nogatavināšanas ozolkoka mucās veidojas plašs aromātu spektrs – no ievārījuma notīm līdz svaigu ogu un vaniļas niansēm.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu Segarčas apgabalā pēc klasiskās metodes, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, ražoja jau pirms vairāk nekā gadsimta, un to pārdeva gan vietējos, gan ārvalstu tirgos. Karaliskās ģimenes vīna darītava Segarčā augstākās kvalitātes dzirkstošo vīnu ražoja jau pirms Pirmā pasaules kara (saskaņā ar publikāciju *Buletinul Agriculturii* [Lauksaimniecības biļetens], IV sēj., 1923).

Dzirkstošo vīnu ražošanā izmanto gan raudzēšanas pudelē metodi, gan jaunāku, daudz pieejamāku metodi – raudzēšanu akratoforu tvertnēs vai autoklāvos. Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem raksturīga izsmalcināta dzirkstīšana un sākotnēji spēcīga burbulīšu plūsma, kas kļūst vājāka, bet saglabājas ilgi. Dzirkstošo baltvīnu krāsa ir no zaļgani dzeltenas līdz spilgti salmu dzeltenai, savukārt dzirkstošo sārtvīnu krāsa ir no bāli sārtas līdz vidēji sārtai atkarībā no vīnogu šķirnes vai šķirnēm, no kurām tie iegūti, un dažkārt to krāsa tiecas uz koraļļu krāsu. Šo vīnu smaržā jūtamas ziedu vai augļu notis un izteikts svaigums ar mēreni augļainu intensitāti. Ziedainos rožu ziedlapiņu un ķiršu ziedu aromātus papildina balto ķiršu un meža zemeņu notis, kurām dažkārt pievienojas maigi pikantas nianses. Jūtams labs līdzsvars starp augļu un ziedu elementiem, pēcgaršu raksturo nogatavojušies sarkanie augļi (ķirši, meža zemenes un avenes). Tiem raksturīgi arī raudzēšanai tipiski aromāti, kas atgādina medu un viegli apžuvušu sienu. Vīnos, kas vairāk nekā deviņus mēnešus izturēti uz nogulsnēm, veidojas autolīzes – maizes garozas – notis, savukārt ilgāka izturēšana uz nogulsnēm piešķir konditorejas izstrādājumu un briošas nianses. Baltvīniem un sārtvīniem piemīt arī mandeļu, dzelteno ābolu un rožu notis, savukārt sarkanvīniem raksturīgi meža ogu (meža zemeņu, kazeņu, melleņu) un zemeņu aromāti. Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu garšā dominē augļu (ābolu, persiku, pomelo un meloņu) nianses, kas pāriet ilgstošā pēcgaršā, kurā baltvīnos un sārtvīnos atkal parādās ziedaini – akācijas ziedu un citronzāles – akcenti, kā arī gatavu ogu (kazeņu un melleņu) un ievārījuma notis. Skābums ir labi līdzsvarots, pēcgarša ir ilgstoša, un ir jūtama vispārēja harmonija starp svaigumu un briedumu.

8.3. *Cēloniskā mijiedarbība starp apgabalu un produktu*

Saules spīdēšanas ilgums, apkārtējās vides temperatūra un nokrišņu daudzums ir būtiski vīnkopības apgabala klimatiskie raksturlielumi, kam ir izšķiroša ietekme uz vīnogulāju bioloģiskajiem, fizioloģiskajiem un bioķīmiskajiem procesiem, kuri savukārt ietekmē Segarčā iegūto vīnu kvalitāti. Lielākajā daļā vīnkopības apgabala augšņu ir augsts kalcija karbonāta saturs, un tās ir bagātas ar dzelzs oksīdiem. Rezultātā šeit iegūtos sarkanvīnus raksturo spilgti sarkana krāsa, izsmalcinātība, izteikts raksturs un izturēšanas potenciāls. Vīndārzi pārsvarā ir vērsti uz dienvidiem, dienvidrietumiem vai dienvidaustrumiem, un lielākā daļa no tiem atrodas samērā lēzenās nogāzēs un līdzenumos.

Segarčas vīnkopības apgabals ir izvietots kā uz dienvidiem vērsts amfiteātris, kas nodrošina ļoti lielu saules spīdēšanas stundu skaitu visā augšanas ciklā – no pumpuru plaukšanas pavasarī līdz miera perioda sākumam. Melnzemes, virs tām esošais kaļķakmens un kādreizējie jūras nogulumi nodrošina pietiekamu skābumu, lai līdzsvarotu labi nogatavojušos augļu īpašības, it īpaši to šķirņu vīnogās, kurām vēlams vairāk saules gaismas. Daudz saules gaismas,

bagātīgi heliotermiskie resursi un neliels nokrišņu daudzums būtiski ietekmē vīna kvalitāti, piešķirot tam intensīvus sarkano augļu aromātus, pamatīgumu un svaigumu. Augsnes īpašību un klimatisko apstākļu kombinācija ir labvēlīga tādu vīnu ražošanai, kam piemīt savdabīgas reģiona īpašības – intensīvas augļu notis un augsts izturēšanas potenciāls. Audzējot vīnogas no *Vitis vinifera* vīnogulājiem, kas uzpotēti uz potcelmiem, kuri ir rūpīgi izvietoti atbilstīgi zemes potenciālam, ir iespējams ražot kvalitatīvus vīnus.

Baltvīni, kas ražoti no vīnogām, kuras macerētas saskarē ar mizām līdz 10 °C temperatūrā, un pēc tam lēni raudzēti kontrolētas temperatūras apstākļos nerūsējošā tērauda tvertnēs un izturēti uz smalkām nogulsnēm trīs līdz piecus mēnešus, ir salmdzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu, un tiem ir intensīvs svaigu akācijas ziedu aromāts. Izturēšana uz smalkām nogulsnēm tvertnēs apvienojumā ar ilgstošu raudzēšanu veicina zāles un plūškoka ziedu, eksotisko augļu un persiku nošu veidošanos gan smaržā, gan garšā. Garšā dominē svaigums un spirgtums, citrusaugļiem raksturīgs skābums, kas pārsniedz vidējo, labs līdzsvars starp ziedu un augļu notīm un ilgstoša, noturīga pēcgarša, un to papildina spēcīga struktūra ar gatavu augļu, sviesta, siltas briošas, baltu augļu, citrusaugļu un svaigi grauzdētu lazdu riekstu niansēm.

Tipiskajiem aromātiskajiem vīniem, kurus galvenokārt ražo kā sausos un pussausos vīnus no vīnogām, kas novāktas ar rokām, raksturīga kompleksa aromātu buķete, kuras diapazons sniedzas no rožu un saldu augļu mīkstuma līdz baltu ziedu un klasiskām muskata aromāta niansēm. Tie ir dzīvīgi, un to specifiskā skābuma dēļ tiem ir pilnīga struktūra. Sarkanvīniem/sārtvīniem paredzēto vīnogu ražu novāc mehanizēti, un to gatavošanā izmanto tradicionālus vīndarības paņēmienus, lai nodrošinātu labāku krāsas un tanīnu ekstrakciju. Vīnus vidēji 6–8 mēnešus nogatavina ozolkoka mucās, lai saskarē ar koksni tie uzņemtu tās aromātu. Šīs izturēšanas laikā izveidojas buķete, kurā dominē augļi (ķirši, avenes un zemenes) un garšvielas un kura izpaužas gan smaržā, gan garšā. Vīnu garšā valda līdzsvarotas augļu un lakricas notis ar vieglu apdedzinātas koksnes akcentu un labi integrētiem, noapaļotiem tanīniem. Vīni ir pilnmiesīgi, tiem piemīt ogu, aromātisko garšaugu notis, mucās izturētajiem vīniem – arī koksnes un vaniļas notis. Ražas novākšana, pēc kuras notiek macerācija un raudzēšana tvertnēs, veicot pārsūknēšanu un rūpīgi kontrolējot raudzēšanas temperatūru un pārsūknēšanas reižu skaitu, ir vērsta uz augļainu vīnu ražošanu ar zemāku tanīnu saturu. Vīnus iztur galvenokārt nerūsējošā tērauda tvertnēs un daļēji nogatavina ozolkoka mucās, un parasti tas ilgst no sešiem līdz astoņiem mēnešiem. Pēc gandrīz 8 nedēļas ilgas macerācijas un 8–18 mēnešus ilgas nogatavināšanas ozolkoka mucās veidojas plašs aromātu spektrs – no ievārījuma notīm līdz svaigu ogu un vaniļas niansēm.

Kvalitatīva dzirkstošā vīna savdabīgumu rada īpašības, kas piemīt vīnogu misai un bāzes vīnam, no kuriem tas gatavots, un šīs īpašības ir cieši saistītas ar vīnogu šķirnēm, ko labvēlīgi ietekmē lielāks saules gaismas daudzums, spēcīgi heliotermiskie resursi un zems nokrišņu daudzums. Svarīgs kvalitātes faktors ir ar kalcija karbonātu bagātās vīndārzu augsnes, kas satur ievērojamus kaļķakmens un dzelzs oksīdu slāņus, jo tās veicina tādu augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ieguvi, kuri ir ekstraktīvi un labi strukturēti un kuriem piemīt ziedu (akācijas ziedu, ķiršu un rožu) aromātiskums, ko papildina medus un mandeļu notis un dzelteno ābolu, ķiršu, meža zemeņu, aveņu un citrusaugļu notis.

Kombinācija, ko veido mērens kontinentālais klimats (kas nodrošina gan svaigumu, gan gatavību), augsnes apstākļi (karbonātiem bagātas melnzemes un tipiskas melnzemes uz lesa pamatnes, kas nodrošina labu barības vielu līdzsvaru) un audzēšanas metodes (šķirņu izvēle, vīnogulāju biezība, lapotnes kopšana un ražas novākšanas lēmumi), apvienojumā ar vīndarības metodēm un vīndara prasmi nodrošina baltvīnu un sārtvīnu svaigumu, pilnīgu un augļainu aromātu un maigu tanīnu veidošanos. Vīndarībai piemērotajā klimatā, kuru raksturo izteikts kontrasts starp ziemu un vasaru, ļoti karstas vasaras, gari rudeņi un reti, nevienmērīgi nokrišņi, kvalitatīvie dzirkstošie vīni iegūst skaidri izteiktus šķirnes augļu aromātus, perfekti līdzsvarotu skābuma, spirta un cukuru attiecību, labi nogatavojušos augļu un svaigu citrusaugļu garšu un maigus tanīnus.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Segarcea" apzīmēto vīnu marķējumu pēc ražotāju ieskatiem var papildināt ar kādu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.*

Saite uz produkta specifikāciju

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