C/2026/2803

20.5.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu (97(4) l-ewwel subparagrafu flimkien mal-Artikolu 105(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2803)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 ([1]) tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Segarcea"

PDO-RO-A1214-AM02

Data tal-applikazzjoni: 23.1.2024

1. **Applikant u interess leġittimu**

L-ASSOĊJAZZJONI PROFESSJONALI DOMENIILE SEGARCEA

L-assoċjazzjoni professjonali Domeniile Segarcea tirrappreżenta ż-żona tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP) Segarcea.

2. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. **Deskrizzjoni tal-emenda u raġuni għaliha**

1. *Introduzzjoni ta' kategorija ġdida ta' nbid: Inbid spumanti ta' kwalità*

Bejn l-2004 u l-2020, fiż-żona definita tad-DOP Segarcea tħawlu mill-ġdid żoni sinifikanti ta' vinji. Il-varjetajiet imħawla huma ġeneralment varjetajiet nattivi, ikkomplementati minn kloni ħafna aktar prezzjużi ta' varjetajiet standard, li jesprimu l-potenzjal tagħhom permezz ta' nbejjed prodotti bl-użu ta' teknoloġiji modernizzati. Il-produzzjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbid fiż-żona ta' Segarcea, fejn il-klima reġjonali – bħal dik tar-reġjuni tal-vitikultura Ewropej l-oħrajn kollha – hija influwenzata mit-tibdil fil-klima globali, hija neċessarja biex twieġeb għad-diversifikazzjoni tal-preferenzi tal-konsumatur, li fi snin reċenti mxew lejn tipi ġodda ta' prodotti kkaratterizzati minn rabtiet speċifiċi maż-żona tal-produzzjoni jew mal-metodi ta' produzzjoni.

Matul is-snin reċenti, saru investimenti biex jiġu mmodernizzati l-infrastruttura u t-teknoloġiji tal-produzzjoni fiż-żona tad-DOP, fuq il-bażi tat-traduzzjoni u tal-valur tal-inbejjed bla gass bid-DOP Segarcea u li huma rikonoxxuti fil-livell nazzjonali u Ewropew. Dan għamilha possibbli li jiġu prodotti tipi addizzjonali ta' nbid, u l-inbejjed spumanti ta' kwalità bħalissa huma ta' interess partikolari għal ħafna produtturi fiż-żona li beħsiebhom jipproduċu kemm l-inbid bażi għall-inbid spumanti kif ukoll il-prodott lest f'din iż-żona ġeografika.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-inbid spumanti ta' kwalità diġà kien qed jiġi prodott fiż-żona definita tad-DOP Segarcea aktar minn seklu ilu, bl-użu tal-metodu tradizzjonali tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun. L-inbid spumanti kien jinbiegħ fis-swieq domestiċi u barranin. Il-kantina tal-inbid tal-familja Rjali kienet tipproduċi nbid spumanti tal-ogħla kwalità f'Segarcea qabel l-Ewwel Gwerra Dinjija (skont il-pubblikazzjoni *Buletinul Agriculturii* [Bulettin Agrikolu], il-Vol. IV, 1923).

F'dan l-isfond, il-produtturi beħsiebhom jipproduċu nbejjed spumanti billi jużaw kemm il-metodu tal-fermentazzjoni fil-flixkun kif ukoll il-metodu aktar ġdid u ferm aktar aċċessibbli tal-fermentazzjoni fit-tank, imwettqa f'tankijiet reżistenti għall-pressjoni (tankijiet "acrotofor" jew awtoklavi).

Il-produtturi tal-inbejjed bla gass fiż-żona tad-DOP Segarcea fittxew li jerġgħu jagħtu l-ħajja lil tradizzjoni filwaqt li jisfruttaw ukoll il-potenzjal tal-inbid taż-żona permezz tal-produzzjoni ta' tip ta' prodott ġdid f'domanda fis-suq tal-konsumatur tal-inbid, jiġifieri l-inbid spumanti ta' kwalità.

Il-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3 tad-dokument uniku ġew emendati.

2. *Indikazzjoni ta' varjetajiet għall-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità*

Peress li l-applikazzjoni hija relatata mal-produzzjoni ta' nbid spumanti ta' kwalità fiż-żona tad-DOP Segarcea, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tistabbilixxi l-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid permessi għal dik il-kategorija ta' nbid, jiġifieri:

— varjetajiet bojod: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier;

— varjetajiet aromatiċi: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză;

— varjetajiet ħomor: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Il-Kapitolu II tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat, bl-ebda bidla fid-dokument uniku.

3. *Indikazzjoni tal-prattika enoloġika għall-inbid spumanti ta' kwalità*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet issupplimentata bi prattiki enoloġiċi għall-inbid spumanti ta' kwalità bl-għan li tiġi ddiversifikata l-produzzjoni tiegħu.

Il-Kapitolu IX tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat, bl-ebda bidla fid-dokument uniku.

4. *Indikazzjoni tal-prattika teknoloġika għall-inbid spumanti ta' kwalità*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet issupplimentata b'ċerti dettalji fil-qosor tal-prattika teknoloġika għall-produzzjoni ta' nbid spumanti ta' kwalità, bħall-fermentazzjoni f'tankijiet reżistenti għall-pressjoni, il-fermentazzjoni fil-flixkun u l-istadju tad-dożaġġ li jinvolvi ż-żieda ta' likur tad-dożaġġ.

Il-Kapitolu X tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat, bl-ebda bidla fid-dokument uniku.

5. *Indikazzjoni tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi għall-inbid spumanti ta' kwalità*

Sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli għal DOP dwar l-indikazzjoni tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-kategoriji ta' nbid, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet issupplimentata b'dawk il-parametri għall-inbid spumanti ta' kwalità, il-kategorija mitluba għall-produzzjoni.

Il-Kapitolu XI tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku ġew emendati.

6. *Indikazzjoni tal-kundizzjonijiet tat-tikkettar/tal-kummerċjalizzazzjoni għall-inbid spumanti ta' kwalità*

Sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar tal-kategoriji ta' nbid, ċerti indikazzjonijiet obbligatorji u fakultattivi jridu jiġu inklużi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-inbid spumanti ta' kwalità.

Il-Kapitolu XII tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku ġew emendati.

7. *Supplimentazzjoni tar-rabta maż-żona għall-inbid spumanti ta' kwalità*

Sabiex ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli għal DOP dwar id-deskrizzjoni tar-rabta tal-kategorija tal-prodott maż-żona ġeografika, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet issupplimentata b'dik ir-rabta għall-inbid spumanti ta' kwalità, u żdiedu dettalji li juru r-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-inbid spumanti ta' kwalità.

Il-Kapitolu II tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem il-prodott**

Segarcea

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategorija ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbejjed bojod bla gass*

L-inbejjed bojod huma sofor ċari lewn it-tiben bi ħjiel jagħtu fl-aħdar, li juru aromi intensi ta' akaċja u ta' fjura tas-sebuqa li għadhom kif għamlu l-fjur. It-tqaddim f'tankijiet fuq in-naqal fin, flimkien ma' fermentazzjoni twila, jirriżulta f'noti ta' ħaxix u ta' sebuqa, ta' frott eżotiku, ta' ħawħ u ta' bettieħ kemm bħala riħa kif ukoll fuq il-palat. It-togħma hija ddominata minn freskezza u minn sensazzjoni xotta, b'aċidità taċ-ċitru ogħla mill-medja, b'noti ta' fjuri u ta' frott u b'finitura twila u persistenti, appoġġata minn struttura soda ta' frott misjur, ta' butir, ta' brioche sħuna, ta' ċitru u ta' ġellewż li għadu kif inxtewa. L-inbejjed aromatiċi tipiċi (xotti/semixotti) għandhom fwieħa ta' ward, ta' polpa tal-frott ħelu u ta' fjuri bojod, b'aromi klassiċi tal-Muscat, b'togħma rifreskanti, b'aċidità, b'vivaċità u bi struttura robusta.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,0 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. *Inbejjed ħomor bla gass*

L-inbejjed ħomor ivarjaw fil-kulur minn ħomor vjoletta u ħomor jagħtu fil-vjola għal ħomor skuri lewn ir-rubini, lewn ir-rubini b'dehriet vjoletta, jgħajtu, ħomor intensi lewn il-granata u lewn il-brikks, saħansitra meta jiġu mmaturati matul perjodu ta' żmien qasir. It-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid li jintużaw jiksbu estrazzjoni akbar ta' kulur u ta' tannini flimkien ma' aromi sottili u ma' togħmiet ta' injam u ta' vanilla, b'riħa ddominata mill-frott (ċirasa, lampun u frawli) u laqta ta' ħwawar. Fuq il-palat, l-inbejjed għandhom bilanċ tajjeb bejn il-frott u l-likorizja, bi ħjiliet sottili ta' injam mixwi, tannini bilanċjati u integrati sew u sensazzjoni robusta fil-ħalq. It-togħmiet dominanti huma ta' bakek, ta' ġammijiet u ta' ħxejjex aromatiċi, b'aċċenti ta' injam u ta' vanilla fl-inbejjed imqaddmin fil-bettija.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,0 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

3. *Inbejjed rożè bla gass*

L-inbejjed immaturati fuq in-naqal fin b'bâtonnage jiżviluppaw karattru frisk u ta' frott, b'noti ta' ribes aħmar, ta' ċirasa morra u ta' ċirasa bajda. L-aromi huma intensi, ta' bakek ħomor, ta' ġamm, ta' lampun u ta' ċirasa morra. L-inbejjed huma armonjużi u bilanċjati, b'aċidità friska. Il-kulur ivarja minn roża lewn is-salamun skur għal roża lewn il-qoxra tal-basla. L-aromi huma ta' ċirasa bajda, ta' petali tal-ward, ta' boċċi tal-bżar aħdar, ta' għasel u ta' frawli selvaġġ. Il-palat huwa frisk u ta' frott intens, b'aċidità qawwija u b'finitura intensa. L-inbejjed rożè jiġu prodotti wkoll permezz tal-proċessi tal-produzzjoni tal-inbid tradizzjonali li jirriżultaw f'aromi ddominati minn noti ta' frott ta' ċirasa, ta' lampun u ta' frawli. Fuq il-palat, għandhom togħmiet ta' frott (ħawħ u berquq abjad misjurin għalkollox) flimkien ma' freskezza kkomplementata minn noti intensi ta' bakek derivati mill-fermentazzjoni u mill-maturazzjoni bil-mod fuq in-naqal fin. Il-finitura ddum bi ħjiliet ta' petali tal-ward u ta' ġamm tal-petali tal-ward.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,0 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

L-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom finezza, b'effervexxenza persistenti u bi bżieżaq inizjalment vigoruż li jsiru aktar fini iżda xorta jdumu. Il-kuluri jvarjaw minn isfar jagħti fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben jgħajjat; l-inbejjed rożè spumanti għandhom sfumaturi li jvarjaw minn roża ċar għal roża medju, xi drabi b'tonalitajiet tal-qroll, skont il-varjetajiet li jintużaw. L-aromi huma ta' fjuri – petali tal-ward u fjur taċ-ċirasa – b'noti ta' ċirasa bajda u ta' frawli selvaġġ, xi drabi bi ħjiel sottili ta' ħwawar. Dawn l-inbejjed għandhom bilanċ tajjeb bejn l-elementi ta' frott u ta' fjuri, aċidità vivaċi u finitura sinifikanti kkaratterizzata minn ċirasa u minn frawli selvaġġ. Għandhom ukoll aromi ta' fermentazzjoni ta' fjuri, ta' għasel u ta' ħuxlief ftit imnixxef. L-inbejjed imqaddmin għal aktar minn 9 xhur fuq

in-naqal jiżviluppaw noti awtolitiċi ta' qoxra tal-ħobż, filwaqt li t-tqaddim fuq in-naqal għal aktar żmien jintroduċi karatteristiċi sottili li jfakkru fil-prodotti tad-dulċier u fil-brioches. L-inbejjed bojod u rożè għandhom ukoll noti ta' lewż, ta' tuffieħ isfar u ta' ward, filwaqt li l-inbejjed ħomor għandhom aromi ta' frott tal-foresta (frawli selvaġġ, tuta tal-għollieq, tuta żerqa) u ta' frawli. Fuq il-palat, l-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom predominanza ta' togħmiet ta' frott (tuffieħ, ħawħ, pomelo, bettieħ), li jwasslu għal finitura twila li fiha jerġgħu jidhru l-aċċenti ta' fjuri tal-akaċja u tal-lemongrass fl-inbejjed bojod u rożè, flimkien ma' noti ta' bakek misjurin (tuta tal-għollieq u tuta żerqa) u tal-ġamm. L-aċidità hija bbilanċjata tajjeb, b'togħma ta' wara li ddum u b'armonija ġenerali bejn il-freskezza u l-maturità.

F'temperatura ta' 20 °C, l-inbejjed għandhom pressjoni eċċessiva ta' mill-inqas 3,5 bar ta' diossidu tal-karbonju fis-soluzzjoni.

L-aċidità volatili tagħhom hija fi ħdan il-limiti permessi bil-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	3,5 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki enoloġiċi

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-arrikkiment huwa pprojbit fil-produzzjoni ta' nbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Segarcea.

Kwalunkwe żieda fil-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tal-most tal-għeneb, tal-most tal-għeneb parzjalment iffermentat jew tal-inbid fil-fermentazzjoni hija pprojbita.

2. Prattiki tal-kultivazzjoni

Prattika tal-kultivazzjoni

— Fil-vinji li jkunu għadhom kif tħawlu, id-densità tat-tħawwil trid tkun ta' mill-inqas 4 132 dielja għal kull ettaru.

— Id-dwieli jitħarrġu fuq iz-zkuk tad-dielja taħt sistemi mhux protetti jew semiprotetti; il-forma rakkomandata hija tħarriġ Guyot fuq zokk tad-dielja, b'cordons unilaterali jew bilaterali u bi frieħi li jinbidlu kull ċertu żmien.

— Iż-żbir huwa fit-tul jew imħallat, b'tagħbija massima tal-għejun ta' 15-il għajn għal kull metru kwadru.

b. *Rendimenti massimi*

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

14 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

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

   12 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

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

   112-il ettolitru għal kull ettaru

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112-il ettolitru għal kull ettaru

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

   96 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Il-Kontea Dolj:

— il-belt ta' Segarcea;

— il-komun ta' Lipovu, inklużi l-villaġġi ta' Lipovu u ta' Lipovu de Sus;

— il-komun ta' Cerat, inklużi l-villaġġi ta' Cerat u ta' Malaica.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali

L-erja tal-vitikultura ta' Segarcea hija parti mir-reġjun tal-inbid Dealurile Munteniei şi Olteniei [l-għoljiet ta' Oltenia u ta' Muntenia]. Tinsab fil-Pjanura Rumena, 29 km fin-Nofsinhar tal-belt ta' Craiova, f'altitudni predominanti ta' 145 m. Segarcea tinsab f'latitudni 44°10′ fit-Tramuntana u f'longitudni 23°72′ fil-Lvant. Din tinsab fil-parti ċentrali tal-Pjanura ta' Oltenia, fl-interfluvju bejn il-Jiu (fil-Lvant) u d-Desnăţui (fil-Punent), u hija parti mill-Pjanura ta' Desnăţui. Dan l-interfluvju jissejjaħ il-Pjanura ta' Segarcea. Flimkien mal-Pjanura ta' Băileşti, jifforma l-Pjanura ta' Desnăţui. Il-Pjanura ta' Segarcea ma fihiex terren eoljan (iffurmat bir-riħ) u tinkludi l-pjanura tal-pjemonte ta' Sălcuţa u t-terrazzi tax-xmara Danubju, li ħamsa minnhom biss (minn total ta' tmienja) jestendu wkoll lejn il-Lvant tad-Desnăţui.

Il-vinji jinsabu fit-tarf tan-Nofsinhar tal-pjanura tal-pjemonte ta' Sălcuţa u fuq ix-xaqliba li fil-biċċa l-kbira tagħha tħares lejn in-Nofsinhar li tifforma t-tranżizzjoni bejn it-tielet terrazza tad-Danubju u l-pjanura elevata ta' Sălcuţa. Hawnhekk jinsabu wkoll l-ogħla punti taż-żona: Dealul Viilor (151,7 m) u Dealul Robului (150,3 m). Fl-erja tal-vitikultura ta' Segarcea hemm it-tipi li ġejjin ta' ħamrija: ħamriji ċernożemi kambiċi tipiċi, ċernożemi kambiċi li ġarrbu erożjoni u ħamriji li ġarrbu erożjoni (fuq ix-xaqlibiet). Minn perspettiva ġeoloġika u f'termini tal-litoloġija tad-depożiti fuq is-superfiċje, il-Pjanura ta' Oltenja hija tal-era Levantina (Plijoċene tardiv) fir-rigward tal-formazzjoni tal-ewwel art xotta, iżda Kwaternarja fir-rigward tal-proċessi tal-immudellar sussegwenti.

Il-materjal litoloġiku jikkonsisti l-aktar f'depożiti simili għal-loess, f'sedimenti ta' trab tafli xaħxi tal-era Plijestoċene u fi trab tafli ramli rikk fil-karbonat. Dan il-materjal, ta' oriġini alluvjali u dulluvjali, ġie ddepożitat matul l-era Kwaternarja, fil-perjodi bejn l-eri tas-silġ. Dawn id-depożiti jiffurmaw saff li jvarja fil-ħxuna minn ftit ċentimetri għal 8-15 m, fuq depożiti aktar antiki ta' trab ġulġlieni ramli, ta' trab ramli jew ta' trab ramli tal-marl mill-era Levantina.

F'din iż-żona, hemm żoni affettwati minn proċessi dulluvjali sinifikanti. Id-depożiti dulluvjali huma relatati mal-ispostament ta' depożiti tal-Plejstoċene preeżistenti permezz tal-azzjoni ta' ilma tax-xeba' diffuż fil-forma ta' tneħħija tal-ħamrija bl-ilma li jirriżulta mill-ilma tax-xita u minn borra li ddub, u taħt l-influwenza tal-gravità (kollassi u uqigħ tal-art). F'ċerti żoni, is-sedimenti dulluvjali jkopru kompletament il-widien b'nuqqas ta' skular longitudinali lineari, b'xaqlibiet li faċli li jiġu stabilizzati u li jintużaw għall-agrikoltura. Il-klima hija kontinentali moderata, b'xi ftit influwenzi Mediterranji, ikkaratterizzati minn sajf sħun u xott u minn rebbiegħa u ħarifa moderati, li jirriżultaw mill-okkorrenza frekwenti ta' mases tal-arja tal-Punent u tal-Lbiċ, filwaqt li hija influwenzata wkoll minn mases tal-arja tropiċi tan-Nofsinhar u tal-Ewropa tal-Lvant. It-temperatura medja pluriennali hija ta' 11,6 °C, filwaqt li t-temperatura medja tal-aktar xahar sħun hija ta' 24,1 °C, b'valuri li jvarjaw bejn 22,7 °C u 26,8 °C. It-total tal-preċipitazzjoni annwali huwa ta' 565 mm (medja ta' 50 sena), li minnhom 281 mm iseħħu matul l-istaġun tat-tkabbir.

Fatturi umani

Il-ħsad, segwit minn maċerazzjoni-fermentazzjoni f'reċipjenti tal-fermentazzjoni bl-ippumpjar tal-most mill-qiegħ għall-wiċċ (*remontage*), flimkien mal-kontroll bir-reqqa tat-temperaturi tal-fermentazzjoni u l-għadd ta' drabi ta' ppumpjar tal-most mill-qiegħ għall-wiċċ, huwa maħsub biex jipproduċi nbejjed b'togħma ta' frott u b'anqas tannini. Il-maturazzjoni prinċipalment isseħħ f'tankijiet tal-azzar inossidabbli, bi tqaddim parzjali fil-btieti tal-ballut, għal perjodu medju ta' 6 sa 8 xhur. L-ispettru wiesa' ta' aromi li jirriżultaw minn maċerazzjoni estiża ta' kważi 8 ġimgħat u maturazzjoni għal 8 xhur sa 18-il xahar fi btieti tal-ballut ivarja minn noti ta' ġamm għal bakek friski u vanilla. Ladarba jinħasad, l-għeneb għall-inbejjed bojod jgħaddi minn maċerazzjoni ta' kuntatt tal-qoxra f'temperatura ta' 8-10 °C, segwita minn fermentazzjoni bil-mod f'tankijiet tal-azzar inossidabbli bit-temperatura kkontrollata ta' 15-18 °C. It-tqaddim fuq in-naqal fin ġeneralment idum bejn 3 u 5 xhur, għalkemm f'xi każijiet jista' jkun limitat għal 21–30 jum. Fil-vinja, il-kultivaturi jagħżlu varjetajiet xierqa u jiġġestixxu r-rimjiet biex jottimizzaw ir-rendiment għal kull dielja. It-traqqiq tal-għenieqed u t-tneħħija selettiva tal-weraq madwar l-għenieqed tal-għeneb huma fatturi importanti li jinfluwenzaw il-kwalità tal-għenba, peress li jtejbu l-esponiment għax-xemx u jippromwovu s-sajran uniformi u l-akkumulazzjoni taz-zokkor. Jintuża approċċ moderat biex jiġi pprevenut il-ħruq bix-xemx u li tiċkien il-bakka u biex tinżamm il-konċentrazzjoni ottimali taz-zokkor.

Biex tiġi żgurata vinifikazzjoni ottimali, il-kwalità tal-ħsad tiġi ġestita bir-reqqa permezz ta' monitoraġġ rigoruż ta' parametri bħal-livelli taz-zokkor u l-aċidità. Dan l-approċċ jipproduċi nbejjed spumanti ta' kwalità bilanċjati b'effervexxenza fina, bi bżieżaq vivaċi u b'aromi ta' fermentazzjoni ta' fjuri, ta' għasel, u ta' ħuxlief ftit imnixxef, ikkomplementati minn noti awtolitiċi ta' lewż u ta' tuffieħ isfar. Il-ħila tal-enoloġista u l-prattiki tal-produzzjoni tal-

inbid użati, flimkien mal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, joħolqu sett ta' fatturi li jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed robusti u ta' frott b'nota varjetali li tingħaraf faċilment. Il-kultivaturi jagħżlu ż-żmien ottimali tal-ħsad biex jiżguraw li l-kwalità tal-għalla tippreserva l-karatteristiċi tal-varjetà. L-għeneb prodott mill-varjetajiet *Vitis vinifera* mlaqqmin fuq salvaġġ xieraq u b'identifikazzjoni tas-sit bir-reqqa skont il-potenzjal naturali tal-art jistgħu jrendu riżultati eċċezzjonali fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

L-inbejjed bojod huma ta' kulur isfar lewn it-tiben għal jagħti fl-aħdar, b'aromi intensi ta' fjur tal-akaċja, ikkomplementati minn noti ta' ħaxix u ta' sebuqa derivati mill-fermentazzjoni estiża, u ta' frott eżotiku u ta' ħawħ. Fuq il-palat, l-inbejjed huma friski, b'aċidità taċ-ċitru ogħla mill-medja u b'togħmiet ta' fjur tal-akaċja, ta' għasel u ta' frott misjur sew, li jwassal għal finitura twila u espansiva appoġġata minn struttura solida b'noti ta' frott u ta' butir, ta' brioche sħuna, ta' ċitru u ta' ġewż li għadu kif inxtewa. L-inbejjed aromatiċi għandhom fwieħa kumplessa ta' ward u ta' polpa tal-frott ħelu, b'aromi klassiċi tal-Muscat, bi freskezza vivaċi u bi struttura sħiħa minħabba l-aċidità karatteristika tagħhom. L-inbejjed ħomor u rożè huma ddominati fir-riħa mill-frott aħmar (ċirasa, lampun u frawli) u mill-ħwawar, li juru bilanċ tajjeb bejn il-frott u l-likorizja. Għandhom tannini bilanċjati, integrati sew u moderati u sensazzjoni fil-ħalq robusta. L-inbejjed imqaddmin fil-bettija jiżviluppaw noti ta' lampun, ta' ħxejjex aromatiċi, ta' injam u ta' vanilla. L-ispettru wiesa' ta' aromi li jirriżultaw minn maċerazzjoni estiża ta' kważi 8 ġimgħat u maturazzjoni għal 8 xhur sa 18-il xahar fi btieti tal-ballut ivarja minn noti ta' ġamm għal bakek friski u vanilla.

L-inbid spumanti ta' kwalità kien jiġi prodott fiż-żona ta' Segarcea permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun, bl-użu tal-metodu klassiku, aktar minn seklu ilu, u kien jinbiegħ fis-swieq domestiċi u barranin. Il-kantina tal-inbid tal-familja Rjali kienet tipproduċi nbid spumanti tal-ogħla kwalità f'Segarcea qabel l-Ewwel Gwerra Dinjija (skont il-pubblikazzjoni *Buletinul Agriculturii* [Bulettin Agrikolu], il-Vol. IV, 1923).

L-inbejjed spumanti jiġu prodotti kemm bil-metodu tal-fermentazzjoni fil-flixkun kif ukoll bil-metodu aktar ġdid u ferm aktar aċċessibbli tal-fermentazzjoni fit-tank, imwettqa f'tankijiet "acrotofor" jew f'awtoklavi. L-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom effervexxenza fina, bi bżieżaq inizjalment vigoruż li jsiru aktar fini iżda xorta jibqgħu persistenti. L-inbejjed spumanti bojod ivarjaw fil-kulur minn isfar jagħti fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben jgħajjat, filwaqt li l-inbejjed spumanti rożè għandhom leħħiet li jvarjaw minn roża għal roża medju, skont il-varjetà jew il-varjetajiet ta' għeneb li jkunu magħmula minnhom, xi drabi jxaqilbu lejn il-qroll. Rigward ir-riħa, l-inbejjed għandhom noti ta' fjuri jew ta' frott u sens ċar ta' freskezza, b'intensità tal-frott moderata. L-aromi ta' fjuri ta' petali tal-ward u ta' fjur taċ-ċirasa huma akkumpanjati minn noti ta' ċirasa bajda u ta' frawli selvaġġ, xi drabi b'karatteristiċi sottili ta' ħwawar. Hemm bilanċ tajjeb bejn l-elementi ta' frott u ta' fjuri, b'finitura kkaratterizzata minn frott aħmar misjur (ċirasa, frawli selvaġġa u lampun). Dawn għandhom ukoll aromi ta' fermentazzjoni ta' għasel u ta' ħuxlief ftit imnixxef. L-inbejjed imqaddmin għal aktar minn 9 xhur fuq in-naqal jiżviluppaw noti awtolitiċi ta' qoxra tal-ħobż, filwaqt li t-tqaddim fuq in-naqal għal aktar żmien jintroduċi karatteristiċi sottili li jfakkru fil-prodotti tad-dulċier u fil-brioches. L-inbejjed bojod u rożè għandhom ukoll noti ta' lewż, ta' tuffieħ isfar u ta' ward, filwaqt li l-inbejjed ħomor għandhom aromi ta' frott tal-foresta (frawli selvaġġ, tuta tal-għollieq, tuta żerqa) u ta' frawli. Fuq il-palat, l-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom predominanza ta' togħmiet ta' frott (tuffieħ, ħawħ, pomelo, bettieħ), li jwasslu għal finitura twila li fiha jerġgħu jidhru l-aċċenti ta' fjuri tal-akaċja u tal-lemongrass fl-inbejjed bojod u rożè, flimkien ma' noti ta' bakek misjurin (tuta tal-għollieq u tuta żerqa) u tal-ġamm. L-aċidità hija bbilanċjata tajjeb, b'togħma ta' wara li ddum u b'armonija ġenerali bejn il-freskezza u l-maturità.

8.3. *Interazzjoni kawżali bejn iż-żona u l-prodott*

Id-durata tad-dawl tax-xemx, it-temperatura ambjentali u l-preċipitazzjoni huma karatteristiċi klimatiċi essenzjali għal erja tal-vitikultura u għandhom influwenza deċiżiva fuq il-proċessi bijoloġiċi, fiżjoloġiċi u bijokimiċi tad-dielja, u hekk jaffettwaw il-kwalità tal-inbejjed magħmulin f'Segarcea. Il-biċċa l-kbira tal-ħamrija fl-erja tal-vitikultura għandha kontenut ta' karbonat tal-kalċju għoli u hija rikka fl-ossidi tal-ħadid. B'riżultat, l-inbejjed ħomor magħmulin hawn għandhom kulur aħmar jgħajjat, finezza, personalità u potenzjal ta' tqaddim. Il-vinji ġeneralment ikunu esposti lejn in-Nofsinhar, il-Lbiċ jew ix-Xlokk u jinsabu l-aktar fuq xaqlibiet relattivament lixxi u fuq plateaus.

L-erja tal-vitikultura ta' Segarcea hija mfassla bħala amfiteatru li jħares lejn in-Nofsinhar, li jiżgura għadd għoli ħafna ta' siegħat tad-dawl tax-xemx matul iċ-ċiklu tat-tkabbir, mill-ispuntar tal-għejun fir-rebbiegħa sal-bidu tar-raqda. Il-ħamriji ċernożemi, il-ġebla tal-ġir fuqhom u d-depożiti tal-baħar preċedenti jipprovdu biżżejjed aċidità biex jibbilanċjaw il-karattru ta' frott misjur sew, b'mod partikolari f'varjetajiet ta' għeneb li jiffavorixxu esponiment akbar għax-xemx. Il-livelli għoljin ta' dawl tax-xemx, ir-riżorsi eljotermali abbundanti u l-preċipitazzjoni baxxa għandhom

rwol importanti fil-kwalità tal-inbid, li jirriżultaw f'aromi ta' frott aħmar intensi, f'robustezza u fi freskezza. Il-kombinazzjoni tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima tiffavorixxi l-produzzjoni ta' nbejjed bil-karattru reġjonali distintiv, b'noti ta' frott intensi u b'potenzjal kbir ta' tqaddim. Il-produzzjoni tal-għeneb abbażi tal-*Vitis vinifera* mlaqqma fuq is-salvaġġ, b'identifikazzjoni tas-sit bir-reqqa skont il-potenzjal tal-art, tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità.

L-inbejjed bojod, li jiġu prodotti minn għeneb soġġett għal maċerazzjoni tal-kuntatt mal-qoxra f'temperatura sa 10 °C, segwita minn fermentazzjoni bil-mod f'tankijiet tal-azzar inossidabbli bit-temperatura kkontrollata u minn tqaddim fuq in-naqal fin għal 3 sa 5 xhur, għandhom kulur isfar lewn it-tiben bi ħjiel jagħtu fl-aħdar u aromi intensi ta' fjur tal-akaċja frisk. It-tqaddim fuq in-naqal fin fit-tankijiet, flimkien mal-fermentazzjoni estiża, jikkontribwixxi noti ta' ħaxix u ta' sebuqa, ta' frott eżotiku u ta' ħawħ kemm fir-riħa kif ukoll fuq il-palat. Il-palat huwa ddominat minn freskezza u minn sensazzjoni xotta, b'aċidità taċ-ċitru ogħla mill-medja, b'bilanċ tajjeb bejn in-noti ta' fjuri u ta' frott, u b'finitura twila u persistenti, appoġġata minn struttura soda b'togħmiet ta' frott misjur, ta' butir, ta' brioche sħuna, ta' frott abjad, ta' ċitru u ta' ġellewż li għadu kif inxtewa.

L-inbejjed aromatiċi tipiċi, prodotti l-aktar fi stili xotti u semixotti minn għeneb li jinħasad bl-idejn, għandhom fwieħa kumplessa li tvarja minn ward u polpa tal-frott ħelu għal fjuri bojod għal aromi klassiċi tal-Muscat. Huma vivaċi, bi struttura robusta appoġġata mill-aċidità speċifika tagħhom. Għall-inbejjed ħomor/rożè, l-għeneb jinqata' b'mod mekkaniku, u jiġu applikati tekniki tal-produzzjoni tal-inbid tradizzjonali biex jippermettu estrazzjoni akbar tal-kulur u tat-tannini. L-inbejjed jiġu mmaturati għal medja ta' 6 sa 8 xhur fi btieti tal-ballut sabiex jiġu integrati l-aromi li jirriżultaw mill-kuntatt mal-injam. Dan it-tqaddim jiżviluppa fwieħa ddominata mill-frott (ċirasa, lampun u frawli) u mill-ħwawar, espressi kemm fir-riħa kif ukoll fuq il-palat. Fuq il-palat, l-inbejjed għandhom bilanċ tajjeb bejn il-frott u l-likorizja, bi traċċi sottili ta' injam mixwi u ta' tannini bilanċjati u integrati sew. Dawn huma robusti, b'noti ta' bakek u ta' ħxejjex aromatiċi, ikkomplementati mill-injam u mill-vanilla fl-inbejjed imqaddmin fil-bettija. Il-ħsad, segwit minn maċerazzjoni-fermentazzjoni f'reċipjenti tal-fermentazzjoni bl-ippumpjar tal-most mill-qiegħ għall-wiċċ, flimkien mal-kontroll bir-reqqa tat-temperaturi tal-fermentazzjoni u l-għadd ta' drabi ta' ppumpjar tal-most mill-qiegħ għall-wiċċ, huwa maħsub biex jipproduċi nbejjed b'togħma ta' frott u b'anqas tannini. It-tqaddim jitwettaq prinċipalment f'tankijiet tal-azzar inossidabbli, b'maturazzjoni parzjali fil-btieti tal-ballut, tipikament għal 6 sa 8 xhur. L-ispettru wiesa' ta' aromi li jirriżultaw minn maċerazzjoni estiża ta' kważi 8 ġimgħat u maturazzjoni għal 8 xhur sa 18-il xahar fi btieti tal-ballut ivarja minn noti ta' ġamm għal bakek friski u vanilla.

Id-distintività tal-inbid spumanti ta' kwalità ġejja mill-karatteristiċi tal-most tal-għeneb u l-inbid bażi li jsir minnu, li t-tnejn huma marbutin mill-qrib mal-varjetajiet ta' għeneb li jibbenifikaw minn livelli ogħla ta' dawl tax-xemx, riżorsi eljotermali b'saħħithom u preċipitazzjoni baxxa. Il-ħamriji tal-vinji, rikki fil-karbonat tal-kalċju, b'saffi sostanzjali ta' ġebla tal-ġir u ta' ossidi tal-ħadid, huma fattur ta' kwalità importanti, peress li jiffavorixxu l-produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità estrattivi u strutturati tajjeb b'karatteristika distintiva aromatika ta' fjuri (fjur tal-akaċja, ċirasa u ward), ikkomplementata minn noti ta' għasel u ta' lewż u togħmiet ta' frott tat-tuffieħ isfar, taċ-ċirasa, tal-frawli selvaġġ u tal-lampun, u noti ta' ċitru.

Il-kombinazzjoni ta' klima kontinentali moderata (li tiżgura kemm il-freskezza kif ukoll is-sajran), tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija (ċernożemi rikki fil-karbonat u ċernożemi tipiċi fuq substrati tal-loess li jipprovdu bilanċ tajjeb tan-nutrijenti), tal-prattika tal-kultivazzjoni (selezzjoni varjetali, densità tad-dwieli, ġestjoni tal-kopertura u deċiżjonijiet dwar il-ħsad), flimkien mal-prattiki enoloġiċi u mal-ħila tal-enoloġista tiżgura l-freskezza u l-aroma robusta u ta' frott tal-inbejjed bojod u rożè, u l-iżvilupp ta' tannini delikati. L-influwenza tal-enoklima – ikkaratterizzata minn kuntrasti sinifikanti bejn ix-xitwa u s-sajf, sjuf sħan ħafna, ħrejjef twal u xita mhux frekwenti u mhux uniformi – tħalli fl-inbejjed spumanti ta' kwalità aromi ta' frott varjetali espressi b'mod ċar, b'relazzjoni bbilanċjata perfettament bejn l-aċidità, l-alkoħol u z-zokkor, togħmiet ta' frott misjur sew u ċitru frisk u tannini delikati.

9. **Rekwiżiti oħra speċifiċi (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Kundizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

Qafas legali

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

Fuq it-tikkettar tal-inbejjed, id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Segarcea tista' tiġi supplimentata, skont id-diskrezzjoni tal-produtturi, b'wieħed mill-ismijiet ta' vinji uniċi li ġejjin: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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