Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2803

20.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2803)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM02

Datum van aanvraag: 23.1.2024

1. Aanvrager en rechtmatig belang

BEROEPSVERENIGING DOMENIILE SEGARCEA

De beroepsvereniging Domeniile Segarcea vertegenwoordigt het gebied van de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) Segarcea.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Categorie wijnbouwproduct
- ☒ Verband
- ☐ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. *Introductie van een nieuwe categorie wijn: mousserende kwaliteitswijn*

In het afgebakende gebied van de BOB Segarcea werden tussen 2004 en 2020 aanzienlijke wijnbouwoppervlakten herbeplant. De aangeplante rassen zijn over het algemeen inheemse rassen, aangevuld met aanmerkelijk waardevollere klonen van standaardrassen, die hun potentieel uitdrukken via wijnen die worden geproduceerd met gemoderniseerde technologieën. De productie van nieuwe categorieën wijn in het gebied Segarcea, waar het regionale klimaat — net als dat van alle andere Europese wijnbouwgebieden — wordt beïnvloed door de wereldwijde klimaatverandering, is noodzakelijk om in te spelen op de veranderende smaak van de consument, die de afgelopen jaren is verschoven naar nieuwe soorten producten die worden gekenmerkt door specifieke banden met het productiegebied of productiemethoden.

De afgelopen jaren is er geïnvesteerd in de modernisering van de productie-infrastructuur en -technologieën binnen het BOB-gebied, voortbouwend op de traditie en de waarde van niet-mousserende wijnen die de BOB Segarcea dragen en op nationaal en Europees niveau erkend zijn. Dit heeft het mogelijk gemaakt om aanvullende soorten wijnen te produceren, waarbij mousserende kwaliteitswijnen momenteel bijzonder interessant zijn voor veel producenten in het gebied die voornemens zijn zowel de basiswijn voor mousserende wijn als het eindproduct in dit geografische gebied te produceren.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Meer dan een eeuw geleden werd in het afgebakende gebied van de BOB Segarcea al mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode van tweede gisting op fles. De mousserende wijn werd in de handel gebracht op de binnenlandse en buitenlandse markten. De wijnmakerij van de koninklijke familie produceerde vóór de Eerste Wereldoorlog mousserende wijn van de hoogste kwaliteit in Segarcea (volgens de publicatie *Buletinul Agriculturii* [Landbouwbulletin], deel IV, 1923).

Tegen deze achtergrond zijn de producenten voornemens mousserende wijnen te produceren met behulp van zowel gisting op fles als de nieuwere, veel toegankelijkere gistingsmethode in tanks, die wordt uitgevoerd in drukbestendige tanks ("acrotofor"-tanks of -autoclaven).

Producenten van niet-mousserende wijnen in het gebied met de BOB Segarcea hebben getracht een traditie nieuw leven in te blazen en tegelijkertijd het wijnpotentieel van het gebied te benutten door de productie van een nieuw type product waar vraag naar is op de markt voor wijnconsumenten, namelijk mousserende kwaliteitswijn.

Hoofdstuk I van het productdossier en punt 3 van het enig document zijn gewijzigd.

2. *Aanduiding van rassen voor de productie van mousserende kwaliteitswijn*

Aangezien de aanvraag betrekking heeft op de productie van mousserende kwaliteitswijn in het gebied van de BOB Segarcea, worden in het productdossier de wijndruivenrassen vermeld die voor deze wijncategorie zijn toegestaan, namelijk:

— witte rassen: fetească albă, fetească regală, pinot gris, chardonnay, viognier;

— aromatische rassen: tămâioasă românească, tămâioasă roză;

— rode rassen: pinot noir, fetească neagră, merlot.

Hoofdstuk II van het productdossier is gewijzigd zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

3. *Aanduiding van het oenologische procedé voor mousserende kwaliteitswijn*

Het productdossier is aangevuld met oenologische procedés voor mousserende kwaliteitswijn om de productie ervan te diversifiëren.

Hoofdstuk IX van het productdossier is gewijzigd zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

4. *Aanduiding van het technologische procedé voor mousserende kwaliteitswijn*

Het productdossier is aangevuld met enkele korte details over het technologische procedé voor de productie van mousserende kwaliteitswijn, zoals gisting in drukbestendige tanks, gisting op fles en het doseringsstadium waarbij dosagelikeur wordt toegevoegd.

Hoofdstuk X van het productdossier is gewijzigd zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

5. *Analytische en organoleptische kenmerken van mousserende kwaliteitswijn*

Om de naleving van de wetgeving die van toepassing is op een BOB met betrekking tot de vermelding van de analytische en organoleptische kenmerken van wijncategorieën te waarborgen, is het productdossier aangevuld met die parameters voor mousserende kwaliteitswijn, de voor de productie gevraagde categorie.

Hoofdstuk XI van het productdossier en punt 4 van het enig document worden gewijzigd.

6. *Aanduiding van de etiketterings- en afzetvoorwaarden voor mousserende kwaliteitswijn*

Om de naleving van de wetgeving inzake de etikettering van wijncategorieën te waarborgen, moeten bepaalde verplichte en facultatieve aanduidingen worden opgenomen in het productdossier voor mousserende kwaliteitswijn.

Hoofdstuk XII van het productdossier en punt 4 van het enig document worden gewijzigd.

7. *Aanvulling van het verband met het gebied voor mousserende kwaliteitswijn*

Om te voldoen aan de wetgeving die van toepassing is op een BOB met betrekking tot de beschrijving van het verband van de productcategorie met het geografische gebied, is het productdossier aangevuld met dat verband voor mousserende kwaliteitswijn en zijn details toegevoegd die het oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en de mousserende kwaliteitswijn aantonen.

Hoofdstuk II van het productdossier en punt 8 van het enig document worden gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Segarcea"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

Code van de gecombineerde nomenclatuur

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Niet-mousserende witte wijnen*

De witte wijnen zijn licht strogeel met groenachtige accenten, met intense aroma's van bloesems van acacia en vlier die net in bloei staan. Door de rijping in tanks op fijne wijnmoer en de lange gisting krijgen de wijnen toetsen van gras en vlier, exotisch fruit, perziken en meloen, zowel in de neus als in de mond. De smaak wordt gedomineerd door frisheid en levendigheid, met een bovengemiddelde zuurgraad van citrusfruit, bloemige en fruitige toetsen en een lange, aanhoudende afdronk, ondersteund door een stevige structuur van rijp fruit, boter, warme brioche, citrus en vers geroosterde hazelnoten. De aromatische wijnen (droog/halfdroog) hebben een bouquet van rozen, zoete fruitpulp en witte bloemen, met klassieke muskaataroma's, een verfrissende smaak, zuurgraad, levendigheid en volle structuur.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	4,0 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

2. *Niet-mousserende rode wijnen*

De kleur van de rode wijnen varieert van violetrood en purperrood tot donkerrobijnrood, robijnrood met violette tinten, helder, intens granaatrood en baksteenrood, zelfs wanneer ze gedurende een korte periode zijn gerijpt. De toegepaste wijnbereidingstechnieken zorgen voor een grotere extractie van kleurstoffen en tannines, naast subtiele aroma's en smaken van hout en vanille, met een geur van fruit (kersen, frambozen en aardbeien) en een vleugje specerijen. In de mond vertonen de wijnen een goed evenwicht tussen fruit en zoethout, met subtiele toetsen van geroosterd hout, ronde, goed geïntegreerde tannines en een vol mondgevoel. De overheersende aroma's zijn bessen, jam en aromatische kruiden, met hout en vanilleaccenten in de in het vat gerijpte wijnen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	4,0 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

3. *Niet-mousserende roséwijnen*

Wijnen die rijpen op fijne wijnmoer met bâtonnage ontwikkelen een fris, fruitig karakter, met toetsen van rode bessen, zure kersen en witte kersen. De aroma's zijn intens, van rode bessen, jam, framboos en zure kersen. De wijnen zijn rond en evenwichtig, met een frisse zuurgraad. De kleur varieert van intens zalmroze tot roze als een uienschil. De aroma's doen denken aan witte kers, rozenblaadjes, groene peperkorrels, honing en wilde aardbeien. De smaak is fris en intens fruitig, met een verkwikkende zuurgraad en een intense afdronk. De roséwijnen worden ook geproduceerd met behulp van traditionele wijnbereidingsprocessen die leiden tot aroma's die worden gedomineerd door fruittoetsen van kersen, frambozen en aardbeien. In de mond hebben ze fruitige smaken (volledig rijpe perzik en witte abrikoos) naast frisheid, aangevuld met intense toetsen van bessen die afkomstig zijn van langzame gisting en rijping op fijne wijnmoer. De afdronk heeft toetsen van rozenblaadjes en rozenblaadjesjam.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	4,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4. *Mousserende kwaliteitswijnen*

De mousserende kwaliteitswijnen hebben een verfijnd karakter en blijven lang bruisen, met aanvankelijk krachtige belletjes, die afnemen maar nog lang aanhouden. De kleuren variëren van groenig geel tot helder strogeel; mousserende roséwijnen vertonen schakeringen die variëren van licht- tot middenroze, met soms toetsen van koraal, afhankelijk van de gebruikte variëteiten. De aroma's zijn floraal — rozenblaadjes en kersenbloesem — met toetsen van witte kersen en wilde aardbeien, soms met een subtiel vleugje specerijen. Deze wijnen hebben een goed evenwicht tussen fruit en florale elementen, een levendige zuurgraad en een uitgesproken afdronk die wordt gekenmerkt door kersen en wilde aardbeien. Ze vertonen ook gistingsaroma's van bloemen, honing en licht

gedroogd hooi. Wijnen die langer dan negen maanden op wijnmoer rijpen, ontwikkelen autolytische toetsen van broodkorst, terwijl een langere rijping op wijnmoer patisserie- en brioche-achtige nuances met zich meebrengt. De witte en roséwijnen vertonen ook toetsen van amandel, gele appel en roos, terwijl de rode wijnen aroma's van bosvruchten (wilde aardbeien, bramen, bosbessen) en aardbeien vertonen. In de mond vertonen de mousserende kwaliteitswijnen een overheersende fruitsmaak (appel, perzik, pomelo en meloen), met een lange afdronk waarin bloemige accenten van acacia en citroengras terugkomen in de witte en roséwijnen, naast toetsen van rijpe bessen (bramen en blauwe bessen) en jam. De zuurgraad is evenwichtig, met een lange afdronk en een algehele harmonie tussen frisheid en rijpheid.

Bij een temperatuur van 20 °C hebben de wijnen een overdruk van ten minste 3,5 bar koolzuurgas in oplossing.

Hun gehalte aan vluchtige zuren ligt binnen de grenzen die zijn toegestaan volgens de geldende EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

1. Oenologische procedés

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Verrijking is verboden bij de productie van wijnen die de gecontroleerde oorsprongsbenaming Segarcea dragen.

Verhoging van het natuurlijke alcoholvolumegehalte van druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost of gistende wijn is verboden.

2. Teeltmethoden

Teeltwijze

— In nieuwe wijngaarden moet de dichtheid ten minste 4 132 wijnstokken per hectare bedragen.

— De wijnstokken worden geleid op de stronk in onbeschermde of halfbeschermde systemen; de aanbevolen vorm is Guyot-snoei op een stronk, met enkel of dubbel cordon en regelmatige vervanging van de takken.

— De snoei is lang of gemengd, met maximaal 15 vruchtknoppen per vierkante meter.

b. *Maximumopbrengsten*

1. fetească alba, fetească regală, riesling italian, riesling de rhin, sauvignon, viognier, pinot gris, chardonnay

14 000 kilogram druiven per hectare

2. tămâioasă românească, tămâioasă roză

14 000 kilogram druiven per hectare

3. pinot noir, merlot, syrah, fetească neagră, marcelan, negru de drăgășani, touriga nacional, cabernet franc, cabernet sauvignon

   12 000 kilogram druiven per hectare

4. fetească alba, fetească regală, riesling italian, riesling de rhin, sauvignon, viognier, pinot gris, chardonnay

   112 hectoliter per hectare

5. tămâioasă românească, tămâioasă roză

   112 hectoliter per hectare

6. pinot noir, merlot, syrah, fetească neagră, marcelan, negru de drăgășani, touriga nacional, cabernet franc, cabernet sauvignon

   96 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Provincie Dolj:

— de stad Segarcea;

— de gemeente Lipovu, waaronder de dorpen Lipovu en Lipovu de Sus vallen;

— de gemeente Cerat, waaronder de dorpen Cerat en Malaica vallen.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

inot 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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Informatie over het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

Het wijnbouwgebied Segarcea maakt deel uit van de wijnregio Dealurile Munteniei și Olteniei (de heuvels van Muntenië en Oltenië). Het ligt in de Roemeense laagvlakte, 29 km ten zuiden van de stad Craiova, op een overheersende hoogte van 145 m. Segarcea ligt op 44°10′ noorderbreedte en 23°72′ oosterlengte. Het ligt in het centrale deel van de laagvlakte van Oltenië in het tussenstroomse gebied tussen de Jiu (in het oosten) en de Desnățui (in het westen), en maakt deel uit van de laagvlakte van Desnățui. Dit tussenstroomse gebied heet de laagvlakte van Segarcea. Samen met de laagvlakte van Băileşti vormt het de laagvlakte van Desnățui. De laagvlakte van Segarcea heeft geen eolisch (door de wind gevormd) terrein en omvat de laagvlakte van Sălcuța aan de voet van het gebergte en de rivierterrassen van de Donau, waarvan er maar vijf (van de acht) zich ook uitstrekken in oostelijke richting voorbij de rivier Desnățui.

De wijngaarden bevinden zich op het zuidelijke uiteinde van de laagvlakte van Sălcuța aan de voet van het gebergte en op de overwegend op het zuiden gerichte helling die de overgang vormt tussen het derde terras van de Donau en de hoogvlakte van Sălcuța. De hoogste punten van het gebied bevinden zich hier ook: Dealul Viilor (151,7 m) en Dealul Robului (150,3 m). De volgende bodemsoorten bevinden zich in het wijnbouwgebied Segarcea: typische cambische chernozems, geërodeerde cambische chernozems en geërodeerde bodems (op de hellingen). Vanuit geologisch oogpunt en in termen van de lithologie van oppervlakteafzettingen is de laagvlakte van Oltenië levantijns (laat plioceen) qua leeftijd met betrekking tot de vorming van de eerste droge grond, maar quartair met betrekking tot latere modelleringsprocessen.

Het lithologische materiaal bestaat voornamelijk uit lössachtige afzettingen, sedimenten van slibachtige klei uit het pleistoceen en carbonaatrijke zandige kleigrond. Dit materiaal van alluviale en diluviale oorsprong werd afgezet in het quartair, in de interglaciale perioden. Deze afzettingen vormen een laag die in dikte varieert van een paar centimeter tot 8-15 m, die de oudere levantijnse afzettingen van zand-leem, zand of zanderige mergel bedekken.

Binnen dit gebied bevinden zich zones die zijn beïnvloed door uitgesproken diluviale processen. Diluviale afzettingen houden verband met de verplaatsing van reeds bestaande pleistoceenafzettingen door de werking van het water dat diffuus stroomt in de vorm van een waterlaag die wordt veroorzaakt door regens en smeltende sneeuw en onder invloed van de zwaartekracht (instortingen en aardverschuivingen). In bepaalde gebieden bedekken de diluviale sedimenten de valleien volledig, zonder lineaire afwatering in de lengte, met hellingen die eenvoudig te stabiliseren en voor de landbouw te gebruiken zijn. Het klimaat is gematigd continentaal, met zwakke mediterrane invloeden die worden gekenmerkt door hete, droge zomers en een zachte lente en herfst, door de vaak voorkomende westelijke en zuidwestelijke luchtmassa's, terwijl het ook wordt beïnvloed door zuidelijke tropische en Oost-Europese luchtmassa's. De meerjaarlijkse gemiddelde temperatuur bedraagt 11,6 °C, terwijl de gemiddelde temperatuur in de warmste maand 24,1 °C bedraagt en tussen 22,7 °C en 26,8 °C schommelt. De som van de jaarlijkse neerslag bedraagt 565 mm (50-jarig gemiddelde), waarvan 281 mm tijdens de groeiperiode.

Menselijke factoren

De oogst, gevolgd door maceratie-gisting in gistingsvaten met overpompsystemen (*remontage*), samen met een zorgvuldige controle van de gistingstemperaturen en het aantal overpompingen, is bedoeld om fruitige wijnen met een lager tanninegehalte te produceren. De rijping vindt voornamelijk plaats in roestvrijstalen tanks, met gedeeltelijke rijping in eiken vaten gedurende een gemiddelde periode van zes tot acht maanden. Het brede spectrum van aroma's dat voortvloeit uit de verdere maceratie van bijna acht weken en de rijping in eiken vaten gedurende 8-18 maanden varieert van toetsen van jam tot verse bessen en vanille. Na de oogst ondergaan de druiven voor witte wijnen maceratie van de most met de schillen bij een temperatuur van 8-10 °C, gevolgd door langzame gisting in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling bij een temperatuur van 15-18 °C. De rijping op fijne wijnmoer duurt doorgaans tussen de drie en vijf maanden, al kan deze in sommige gevallen worden beperkt tot 21-30 dagen. In de wijngaard selecteren de wijnbouwers geschikte rassen en beheren zij de uitlopers om de opbrengst per wijnstok te optimaliseren. Het uitdunnen van trossen en het selectief verwijderen van bladeren rond de druiventrossen zijn belangrijke factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van de druiven, aangezien zij de blootstelling aan de zon verbeteren en een uniforme rijping en suikeraccumulatie bevorderen. Er wordt een gematigde aanpak gehanteerd om verbranding door de zon en verschrompeling van de druiven te voorkomen en om een optimale suikerconcentratie te behouden.

Om een optimale vinificatie te waarborgen, wordt de oogstkwaliteit zorgvuldig beheerd door middel van een strenge monitoring van parameters zoals suikergehalte en zuurgraad. Deze aanpak zorgt voor evenwichtige mousserende kwaliteitswijnen met een fijne pareling, levendige belletjes en fermentatiearoma's van bloemen, honing en licht gedroogd hooi, aangevuld met autolytische toetsen van amandel en gele appel. De vakkundigheid van de oenoloog

en de toegepaste wijnbereidingsprocedés, in combinatie met de bodem- en klimaatomstandigheden, zorgen voor een reeks factoren die de productie van volle, fruitige wijnen met een gemakkelijk herkenbare cepage mogelijk maken. De telers kiezen het optimale oogsttijdstip om ervoor te zorgen dat de raskenmerken behouden blijven in de kwaliteit van het gewas. Druiven van *Vitis vinifera*-rassen die op geschikte onderstammen zijn geënt en zorgvuldig zijn gesitueerd op basis van het natuurlijke potentieel van de grond, kunnen opmerkelijke resultaten opleveren bij de productie van kwaliteitswijnen.

8.2. *Productgegevens*

De witte wijnen zijn strogeel tot groenig van kleur, met intense aroma's van acaciabloesems, aangevuld door toetsen van gras en vlier dankzij de uitgebreide gisting, en van exotisch fruit en perziken. In de mond zijn de wijnen fris, met een bovengemiddelde zuurgraad van citrusfruit en aroma's van acaciabloesem, honing en goed gerijpte vruchten, wat leidt tot een lange, expansieve afdronk, ondersteund door een vaste structuur met toetsen van fruit en boter, warme brioche, citrus en vers geroosterde hazelnoten. De aromatische wijnen hebben een complex bouquet van rozen en zoete fruitpulp, met klassieke muskaataroma's, een levendige frisheid en volle structuur dankzij hun karakteristieke zuurgraad. De rode en roséwijnen worden in de neus gedomineerd door rood fruit (kersen, frambozen en aardbeien) en specerijen, met een goed evenwicht tussen fruit en zoethout. Ze hebben ronde, goed geïntegreerde, gematigde tannines en een vol mondgevoel. De in het vat gerijpte wijnen ontwikkelen toetsen van bessen, aromatische kruiden, hout en vanille. Het brede spectrum van aroma's dat voortvloeit uit de verdere maceratie van bijna acht weken en de rijping in eiken vaten gedurende 8-18 maanden varieert van toetsen van jam tot verse bessen en vanille.

Mousserende kwaliteitswijn werd meer dan een eeuw geleden in het gebied Segarcea geproduceerd door tweede gisting op fles volgens de klassieke methode en werd op de binnenlandse en buitenlandse markt verkocht. De wijnmakerij van de koninklijke familie produceerde vóór de Eerste Wereldoorlog mousserende wijn van de hoogste kwaliteit in Segarcea (volgens de publicatie *Buletinul Agriculturii* [Landbouwbulletin], deel IV, 1923).

Mousserende wijnen worden zowel geproduceerd door middel van gisting op fles als door middel van de nieuwere, veel toegankelijkere gistingsmethode in tanks, die wordt uitgevoerd in "acrotofor"-tanks of -autoclaven. De mousserende kwaliteitswijnen hebben een fijne pareling, met aanvankelijk krachtige belletjes, die afnemen maar nog lang aanhouden. De kleur van de witte mousserende wijnen varieert van groenig geel tot helder strogeel, terwijl de mousserende roséwijnen licht- tot middenroze tinten vertonen, afhankelijk van het druivenras of de druivenrassen waaruit zij worden verkregen, en soms neigend naar koraal. In de neus vertonen de wijnen bloemige of fruitige toetsen en een duidelijk gevoel van frisheid, met een matige vruchtintensiteit. Florale aroma's van rozenblaadjes en kersenbloesem gaan vergezeld van toetsen van witte kers en wilde aardbeien, met soms subtiele kruidige nuances. Er is een goed evenwicht tussen fruit en florale elementen, met een afdronk die wordt gekenmerkt door rijp rood fruit (kersen, wilde aardbeien en framboos). De wijnen vertonen ook gistingsaroma's van honing en licht gedroogd hooi. Wijnen die langer dan negen maanden op wijnmoer rijpen, ontwikkelen autolytische toetsen van broodkorst, terwijl een langere rijping op wijnmoer patisserie- en brioche-achtige nuances met zich meebrengt. De witte en roséwijnen vertonen ook toetsen van amandel, gele appel en roos, terwijl de rode wijnen aroma's van bosvruchten (wilde aardbeien, bramen, bosbessen) en aardbeien vertonen. In de mond vertonen de mousserende kwaliteitswijnen een overheersende fruitsmaak (appel, perzik, pomelo en meloen), met een lange afdronk waarin bloemige accenten van acacia en citroengras terugkomen in de witte en roséwijnen, naast toetsen van rijpe bessen (bramen en blauwe bessen) en jam. De zuurgraad is evenwichtig, met een lange afdronk en een algehele harmonie tussen frisheid en rijpheid.

8.3. *Causale interactie tussen het gebied en het product*

Aantal uren zonneschijn, omgevingstemperatuur en neerslag zijn essentiële klimaatkenmerken voor een wijnbouwgebied en hebben een bepalende invloed op de biologische, fysiologische en biochemische processen van de wijnstok, waardoor ze van invloed zijn op de kwaliteit van de in Segarcea verkregen wijnen. De meeste bodems in het wijnbouwgebied hebben een hoog calciumcarbonaatgehalte en zijn rijk aan ijzeroxiden. Als gevolg daarvan hebben de hier verkregen rode wijnen een helderrode kleur, finesse, karakter en verouderingspotentieel. De wijngaarden zijn gewoonlijk op het zuiden, zuidwesten of zuidoosten gericht en zijn voornamelijk op relatief zacht glooiende hellingen en op hoogvlakten gelegen.

Het wijnbouwgebied Segarcea heeft de vorm van een op het zuiden gericht amfitheater, wat zorgt voor een zeer groot aantal uren zonneschijn gedurende de hele groeicyclus, van het opengaan van de vruchtknoppen in het voorjaar tot het begin van de rustperiode. De chernozembodems, die op kalksteen en voormalige mariene afzettingen liggen, zorgen voor een voldoende zuurgraad als tegenwicht voor het karakter van goed gerijpte vruchten, met name in druivenrassen die houden van een grotere blootstelling aan zon. Veel zonneschijn, overvloedige zonnewarmte en

beperkte neerslag spelen een belangrijke rol in de kwaliteit van de wijn, en leiden tot intense aroma's van rood fruit, robuustheid en frisheid. De combinatie van bodem- en klimaatomstandigheden is bevorderlijk voor de productie van wijnen met een kenmerkend regionaal karakter, met intense fruitige toetsen en een groot verouderingspotentieel. De productie van druiven op basis van op een onderstok geënte *Vitis vinifera*, zorgvuldig geplaatst volgens het potentieel van de grond, maakt de productie van kwaliteitswijnen mogelijk.

De witte wijnen, die worden bereid uit druiven die bij maximaal 10 °C maceratie van de most met de schillen ondergaan, gevolgd door een langzame gisting in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling en rijping op fijne wijnmoer gedurende drie tot vijf maanden, hebben een strogele kleur met groenachtige accenten en intense aroma's van acaciabloesem die net in bloei staat. De rijping op fijne wijnmoer in tanks draagt, samen met de langdurige gisting, bij tot toetsen van gras en vlier, exotisch fruit en perzik, zowel in de neus als in de mond. De smaak wordt gedomineerd door frisheid en levendigheid, met een bovengemiddelde citrusachtige zuurgraad, een goed evenwicht tussen florale en fruittoetsen en een lange, aanhoudende afdronk, ondersteund door een stevige structuur met aroma's van rijp fruit, boter, warme brioche, wit fruit, citrus en vers geroosterde hazelnoten.

De typische aromatische wijnen, die voornamelijk in droge en halfdroge stijl worden geproduceerd van met de hand geoogste druiven, hebben een complex bouquet dat varieert van rozen en zoete fruitpulp tot witte bloemen en klassieke muskaataroma's. Het zijn levendige wijnen, met een volle structuur die ondersteund wordt door de specifieke zuurgraad. Voor de rode/roséwijnen worden de druiven mechanisch geplukt en worden traditionele wijnbereidingstechnieken toegepast om meer kleur en tannines tot uiting te brengen. De wijnen rijpen gemiddeld zes tot acht maanden in eiken vaten om de aroma's van het contact met het hout op te nemen. Door deze rijping ontstaat een bouquet dat wordt gedomineerd door fruit (kersen, frambozen en aardbeien) en specerijen, zowel in de neus als in de mond. In de mond vertonen de wijnen een goed evenwicht tussen fruit en zoethout, met nuances van geroosterd hout en ronde, goed geïntegreerde tannines. Ze zijn vol, met toetsen van bessen en aromatische kruiden, aangevuld met hout en vanille in de wijnen die in het vat gerijpt zijn. De oogst, gevolgd door maceratie-gisting in gistingsvaten met overpompsystemen, samen met een zorgvuldige controle van de gistingstemperaturen en het aantal overpompingen, is bedoeld om fruitige wijnen met een lager tanninegehalte te produceren. De rijping vindt voornamelijk plaats in roestvrijstalen tanks, met gedeeltelijke rijping in eiken vaten, doorgaans gedurende zes tot acht maanden. Het brede spectrum van aroma's dat voortvloeit uit de verdere maceratie van bijna acht weken en de rijping in eiken vaten gedurende 8-18 maanden varieert van toetsen van jam tot verse bessen en vanille.

Het onderscheidende karakter van de mousserende kwaliteitswijn vloeit voort uit de kenmerken van de druivenmost en de basiswijn waarvan deze is gemaakt, die beide nauw verband houden met druivenrassen die profiteren van meer zonuren, krachtige zonnewarmte en weinig neerslag. De bodems van de wijngaarden, rijk aan calciumcarbonaat, met aanzienlijke lagen kalksteen en ijzeroxiden, zijn een belangrijke kwaliteitsfactor, aangezien zij bevorderlijk zijn voor de productie van extractieve, goed gestructureerde mousserende kwaliteitswijnen met een bloemige aromatische signatuur (acaciabloesem, kers en roos), aangevuld met toetsen van honing en amandelen en fruitaroma's van gele appel, kers, wilde aardbei en framboos, en toetsen van citrusvruchten.

De combinatie van een gematigd continentaal klimaat (dat zorgt voor zowel frisheid als rijpheid), bodemomstandigheden (carbonaatrijke chernozems en typische chernozems op lösssubstraten die een goede balans van voedingsstoffen bieden), teeltpraktijken (rassenselectie, wijndichtheid, kroonbeheer en oogstbeslissingen), oenologische procedés en de vakkundigheid van de oenoloog zorgen voor de frisheid en het volle, fruitige aroma van de witte en roséwijnen en voor de ontwikkeling van zachte tannines. De invloed van het oenologische klimaat — dat wordt gekenmerkt door uitgesproken contrasten tussen de winter en de zomer, zeer warme zomers, een lange herfst en weinig frequente, ongelijke neerslag — geeft de mousserende kwaliteitswijnen duidelijke variëtale aroma's van fruit, met een perfect evenwicht tussen zuurgraad, alcohol en suiker, aroma's van goed gerijpt fruit en verse citrusvruchten, en zachte tannines.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

Op het etiket van de wijnen mag de gecontroleerde oorsprongsbenaming Segarcea worden aangevuld, naar het oordeel van de producenten, met een van de volgende namen van wijngaarden: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Link naar het productdossier

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.