C/2026/2803

20.5.2026

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z art. 105 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2026/2803)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM02

Data złożenia wniosku: 23.1.2024

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

STOWARZYSZENIE ZAWODOWE DOMENIILE SEGARCEA

Stowarzyszenie zawodowe Domeniile Segarcea reprezentuje obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) Segarcea.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

☐ Nazwa produktu

☒ Kategoria produktów sektora wina

☒ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

1. *Wprowadzenie nowej kategorii wina: gatunkowe wino musujące*

W latach 2004–2020 na wyznaczonym obszarze objętym ChNP Segarcea ponownie obsadzono znaczne obszary winnic. Uprawiane odmiany są na ogół odmianami rodzimymi, uzupełnionymi znacznie bardziej cennymi klonami odmian standardowych, które wyrażają swój potencjał w winach wytwarzanych z wykorzystaniem nowoczesnych technologii. Produkcja nowych kategorii wina na obszarze Segarcea, gdzie na klimat regionalny – podobnie jak w przypadku wszystkich innych europejskich regionów uprawy winorośli – wpływa globalna zmiana klimatu, jest konieczna, aby zareagować na zróżnicowanie gustów konsumentów, które w ostatnich latach przesunęły się w kierunku nowych rodzajów produktów charakteryzujących się szczególnymi powiązaniami z obszarem lub metodami produkcji.

W ostatnich latach realizuje się inwestycje mające na celu modernizację infrastruktury i technologii produkcji na obszarze objętym ChNP, w oparciu o tradycję i wartość win niemusujących objętych ChNP Segarcea, cieszących się uznaniem na szczeblu krajowym i europejskim. Te inwestycje umożliwiają wytwarzanie dodatkowych rodzajów win, przy czym produkcja gatunkowych win musujących budzi obecnie szczególne zainteresowanie wielu producentów w regionie, którzy zamierzają wytwarzać w granicach tego obszaru geograficznego zarówno wino bazowe do produkcji win musujących, jak i produkt końcowy.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na wyznaczonym obszarze objętym ChNP Segarcea już ponad sto lat temu produkowano gatunkowe wino musujące, stosując tradycyjną metodę drugiej fermentacji w butelce. Sprzedawano je na rynku krajowym i rynkach zagranicznych. Przed I wojną światową królewska piwnica winiarska produkowała w Segarcea wino musujące najwyższej jakości (zgodnie z publikacją *Buletinul Agriculturii* [*Biuletyn Rolniczy*], tom IV, 1923 r.).

W oparciu o tę tradycję producenci zamierzają wytwarzać wina musujące zarówno metodą fermentacji w butelce, jak i nowszą, znacznie bardziej dostępną metodą fermentacji w zbiornikach, przeprowadzaną w zbiornikach odpornych na ciśnienie („akrotoforach" lub autoklawach).

Producenci win niemusujących na obszarze objętym ChNP Segarcea starają się wskrzesić tradycję, a jednocześnie wykorzystać potencjał winiarski regionu, oferując nowy rodzaj produktu poszukiwany na rynku konsumenckim wina, a mianowicie gatunkowe wino musujące.

Zmieniono rozdział I specyfikacji oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

2. *Wskazanie odmian do produkcji gatunkowego wina musującego*

Ponieważ wniosek dotyczy produkcji gatunkowego wina musującego na obszarze objętym ChNP Segarcea, w specyfikacji określono odmiany winorośli dopuszczone dla tej kategorii wina, a mianowicie:

— białe odmiany winorośli: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier;

— odmiany aromatyczne: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză;

— czerwone odmiany winorośli: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Zmieniono rozdział II specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

3. *Wskazanie praktyki enologicznej w odniesieniu do gatunkowego wina musującego*

Specyfikację uzupełniono praktykami enologicznymi dotyczącymi gatunkowego wina musującego w celu dywersyfikacji jego produkcji.

Zmieniono rozdział IX specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

4. *Wskazanie praktyki technologicznej w odniesieniu do gatunkowego wina musującego*

Specyfikację uzupełniono o pewne zwięzłe szczegóły dotyczące praktyki technologicznej w zakresie produkcji gatunkowego wina musującego, takie jak fermentacja w zbiornikach odpornych na ciśnienie, fermentacja w butelce oraz etap dozowania obejmujący dodanie *expedition liqueur*.

Zmieniono rozdział X specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

5. *Wskazanie cech analitycznych i organoleptycznych gatunkowego wina musującego*

W celu zapewnienia zgodności z przepisami mającymi zastosowanie do ChNP w odniesieniu do oznaczania cech analitycznych i organoleptycznych kategorii wina, specyfikację uzupełniono o te parametry w odniesieniu do gatunkowego wina musującego, czyli kategorii, której dotyczy wniosek o produkcję.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

6. *Wskazanie warunków etykietowania/wprowadzania do obrotu gatunkowego wina musującego*

W celu zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi etykietowania kategorii wina w specyfikacji gatunkowego wina musującego należy uwzględnić pewne obowiązkowe i nieobowiązkowe oznaczenia.

Zmieniono rozdział XII specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

7. *Uzupełnienie związku z obszarem w odniesieniu do gatunkowego wina musującego*

W celu zapewnienia zgodności z przepisami mającymi zastosowanie do ChNP w odniesieniu do opisu związku kategorii produktu z obszarem geograficznym, specyfikację uzupełniono o ten związek w przypadku gatunkowego wina musującego oraz dodano szczegółowe informacje wykazujące związek przyczynowy między obszarem geograficznym a gatunkowym winem musującym.

Zmieniono rozdział II specyfikacji oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Segarcea

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – Chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

Kod Nomenklatury scalonej

22 — NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 — Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Białe wina niemusujące*

Wina białe mają słomkowożółtą barwę z zielonkawymi refleksami oraz intensywne aromaty świeżo kwitnących kwiatów akacji i bzu. Dzięki dojrzewaniu w zbiornikach na delikatnym osadzie i długiej fermentacji wino zawiera nuty trawy i bzu, owoców egzotycznych, brzoskwiń i melona, odczuwalne zarówno w bukiecie jak i na podniebieniu. W smaku dominują świeżość, kruchość, ponadprzeciętna cytrusowa kwasowość, nuty kwiatowe i owocowe oraz długi, utrzymujący się finisz, a także solidna struktura o charakterze dojrzałych owoców, masła, ciepłej brioszki, cytrusów i świeżo uprażonych orzechów laskowych. Są to wina aromatyczne (wytrawne/półwytrawne) o bukiecie róż, słodkiej pulpy owocowej i białych kwiatów, o klasycznych aromatach winogron muskat, orzeźwiającym smaku, określonej kwasowości, żywotności i o pełnej strukturze.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Czerwone wina niemusujące*

Wina czerwone mają barwę od fioletowoczerwonej i purpurowoczerwonej po głęboką ciemnorubinową, rubinową z fioletowymi refleksami, jasną i intensywną barwę granatu oraz ceglastoczerwoną, nawet przy krótkim okresie dojrzewania. Dzięki zastosowanym procesom produkcji wina można lepiej wydobyć barwę i taniny oraz uzyskać delikatny zapach i smak drewna i wanilii, z bukietem zdominowanym przez owoce (wiśnie, maliny i truskawki) i przyprawy. Na podniebieniu wina charakteryzują się równowagą pomiędzy nutami owocowymi i nutami lukrecji, z delikatnymi śladami przypalonego drewna, dobrze zintegrowanymi okrągłymi taninami oraz pełnym smakiem. Dominują aromaty jagód, dżemów i aromatycznych ziół, a w przypadku wina leżakowanego w beczkach pojawiają się również nuty drewna i wanilii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. *Różowe wina niemusujące*

Wina dojrzewające na delikatnym osadzie, mieszane kijem, o świeżym, owocowym charakterze, z nutami czerwonych porzeczek, wiśni i białych czereśni. Wina mają intensywne aromaty czerwonych jagód, dżemu, malin i wiśni. Są one łagodne i zrównoważone, cechują się świeżą kwasowością. Barwa waha się od intensywnie łososioworóżowej po cebuloworóżową. Aromaty przywodzą na myśl białe czereśnie, płatki róży, zielony pieprz, miód i poziomki. Na podniebieniu wina te są świeże i intensywnie owocowe, z żywą kwasowością oraz intensywnym finiszem. Wina różowe również produkuje się z wykorzystaniem tradycyjnych procesów produkcji wina, w wyniku których powstają aromaty zdominowane przez owocowe nuty wiśni, malin i truskawek. Na podniebieniu wyczuwalne są owocowe smaki (w pełni dojrzałe brzoskwinie i białe morele) wraz ze świeżością uzupełnioną intensywnymi nutami jagód wynikającymi z powolnej fermentacji i dojrzewania na delikatnym osadzie. W utrzymującym się finiszu wyczuwalne są nuty płatków róży i konfitury z płatków róży.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

4. *Gatunkowe wina musujące*

Gatunkowe wina musujące charakteryzują się subtelnością, utrzymującym się musowaniem i początkowo energicznym perleniem, które z czasem staje się delikatniejsze, ale trwa dość długo. Ich barwa jest zielonkawożółta po jasnosłomkowożółtą; odcienie różowych win musujących wahają się od jasnoróżowych po umiarkowanie różowe, czasami z nutami koralowymi, w zależności od wykorzystanych odmian. Aromaty są kwiatowe – płatki róży i kwiaty wiśni – z nutami białych czereśni i poziomek, niekiedy z subtelną nutą przypraw. Wina te cechują się dobrą równowagą między elementami owocowymi i kwiatowymi, żywą kwasowością i wyraźnym finiszem charakteryzującym się obecnością wiśni i poziomek. Wina te charakteryzują się również aromatami fermentacyjnymi kwiatów, miodu i lekko wysuszonego siana. Wina dojrzewające na osadzie przez ponad dziewięć

miesięcy wykształcają autolityczne nuty skórki chleba, natomiast dłuższe dojrzewanie na osadzie zapewnia niuanse zbliżone do wyrobów cukierniczych i brioszki. Wina białe i różowe charakteryzują się również nutami migdałów, żółtych jabłek i róży, natomiast wina czerwone charakteryzują się aromatami owoców leśnych (poziomek, jeżyn, borówek) i truskawek. Na podniebieniu gatunkowe wina musujące charakteryzują się przewagą smaków owocowych (jabłka, brzoskwinie, pomelo i melony), przechodząc do długiego finiszu, w którym w winach białych i różowych ponownie pojawiają się akcenty kwiatowe: akacji i trawy cytrynowej, a także nuty dojrzałych jagód (jeżyn i borówek) oraz dżemu. Kwasowość jest dobrze zrównoważona, z długim posmakiem i ogólną harmonią między świeżością a dojrzałością.

W temperaturze 20 °C w winach występuje nadciśnienie wynoszące co najmniej 3,5 bara dwutlenku węgla w roztworze.

Ich kwasowość lotna mieści się w granicach dozwolonych przez obowiązujące przepisy UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. **Praktyki enologiczne**

a. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Stosowanie wzbogacania w produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Segarcea jest niedozwolone.

Zwiększanie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w moszczu winogronowym, częściowo sfermentowanym moszczu winogronowym lub w winie na etapie fermentacji jest niedozwolone.

2. Praktyki uprawy

Praktyka uprawy

— W nowo założonych winnicach minimalna dopuszczalna gęstość nasadzeń wynosi 4 132 krzewy na hektar.

— Krzewy prowadzi się na pniach w ramach systemów niezabezpieczonych lub częściowo zabezpieczonych; zaleca się formowanie pnia za pomocą metody Guyota, z zastosowaniem pojedynczego lub dwustronnego kordonu oraz okresowo wymienianych łóz.

— Stosuje się długi lub mieszany system cięcia, a maksymalne obciążenie wynosi 15 oczek/m2.

b. *Maksymalna wydajność*

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

14 000 kilogramów winogron z hektara

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogramów winogron z hektara

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

   12 000 kilogramów winogron z hektara

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

   112 hektolitrów z hektara

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 hektolitrów z hektara

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

   96 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Dolj:

— miasto Segarcea;

— gmina Lipovu, obejmująca wsie Lipovu i Lipovu de Sus;

— gmina Cerat, obejmująca wsie Cerat i Malaica.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar uprawy winorośli Segarcea jest częścią regionu winiarskiego Dealurile Munteniei și Olteniei (wzgórza Oltenii i Muntenii). Obszar ten jest położony na Nizinie Wołoskiej, 29 km na południe od miasta Krajowa, w większości na wysokości 145 m n.p.m. Segarcea znajduje się na 44°10' szerokości geograficznej północnej i 23°72' długości geograficznej wschodniej. Znajduje się w centralnej części Niziny Oltenijskiej w międzyrzeczu rzek Jiu (na wschodzie) i Desnățui (na zachodzie) i jest częścią Niziny Desnățui. To międzyrzecze nazywane jest Niziną Segarcea. Razem z Równiną Băileşti tworzą Nizinę Desnățui. Nizina Segarcea nie posiada terenu eolicznego (uformowanego w wyniku działania wiatru) i obejmuje podgórską równinę Sălcuța oraz tarasy naddunajskie, z których tylko pięć (z ośmiu) ciągnie się na wschód od rzeki Desnățui.

Winnice znajdują się na południowym krańcu podgórskiej równiny Sălcuța i na zboczu o przeważającej ekspozycji południowej, które łączy trzeci taras Dunaju i wyniesioną równinę Sălcuța. Najbardziej wyniesione punkty tego obszaru to Dealul Viilor, na wysokości 151,7 m n.p.m., i Dealul Robului, na wysokości 150,3 m n.p.m. Na obszarze ośrodka uprawy winorośli Segarcea występują następujące rodzaje gleb: typowe wyługowane czarnoziemy, erodowane wyługowane czarnoziemy oraz gleby erodowane (na zboczach). Z punktu widzenia geologii i litologii osadów powierzchniowych Równinę Oltenijską datuje się na okres lewantyński (późny pliocen), jeżeli chodzi o uformowanie pierwszego suchego lądu, ale na okres czwartorzędu, jeżeli chodzi o późniejsze kształtowanie terenu.

Materiał litologiczny składa się w większości z osadów lessowych, osadów gliniastych z plejstocenu oraz glin piaszczystych o wysokiej zawartości węglanów. Ten materiał pochodzenia aluwialnego i deluwialnego osadził się w erze czwartorzędu, w okresach międzylodowcowych. Osady te tworzą warstwę o grubości od kilku centymetrów do 8–15 m, przykrywając starsze, lewantyńskie osady piaszczysto-gliniaste, piaszczyste lub piaszczysto-margliste.

Na tym obszarze znajdują się strefy poddane wyraźnym procesom deluwialnym. Osady deluwialne związane są z przemieszczaniem się niektórych, już istniejących osadów plejstoceńskich w wyniku działania wody powierzchniowej płynącej w sposób rozproszony w postaci spływu wywołanego opadami deszczu i topnieniem śniegu oraz w wyniku grawitacji (zawalenia i osuwiska) Na niektórych obszarach osady deluwialne w całości pokrywają doliny bez liniowego odpływu wzdłużnego, o zboczach łatwych do ustabilizowania i wykorzystania do celów rolniczych. Klimat jest kontynentalny umiarkowany, ze słabym wpływem śródziemnomorskim, charakteryzuje się gorącymi i suchymi latami oraz łagodnymi wiosnami i jesieniami, co wiąże się z częstym napływem mas powietrza z zachodu i południowego zachodu, a jednocześnie oddziałują na niego masy powietrza zwrotnikowego napływające z południa oraz powietrze znad Europy Wschodniej. Wieloletnia średnia temperatura wynosi 11,6 °C. Średnia temperatura w najcieplejszym miesiącu wynosi 24,1 °C i waha się w granicach 22,7–26,8 °C. Suma rocznych opadów wynosi 565 mm (średnia z 50 lat), z czego 281 mm w okresie wegetacyjnym.

Czynnik ludzki

Zbiór winogron, maceracja-fermentacja w kadziach z przepompowywaniem moszczu (fr. *remontage*), staranna kontrola temperatury fermentacji i liczba czynności przepompowywania moszczu – to wszystko ma na celu wyprodukowanie owocowych win z mniejszą zawartością tanin. Dojrzewanie odbywa się głównie w zbiornikach ze stali nierdzewnej i częściowo w beczkach dębowych średnio przez sześć do ośmiu miesięcy. Szeroki wachlarz aromatów powstały podczas długiej maceracji trwającej niemal osiem tygodni i dojrzewania przez 8–18 miesięcy w dębowych beczkach obejmuje między innymi nuty dżemu, świeże jagody i wanilię. Po zbiorze winogrona do produkcji win białych poddaje się maceracji na skórkach w temperaturze 8–10 °C, po czym następuje powolna fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej o kontrolowanej temperaturze 15–18 °C Następnie poddaje się je dojrzewaniu na delikatnym osadzie przez okres trzech do pięciu miesięcy, przy czym w przypadku niektórych win okres ten jest ograniczony do 21–30 dni W winnicy plantatorzy wybierają odpowiednie odmiany i zarządzają pędami, aby zoptymalizować wydajność na krzew. Przerzedzanie i selektywne usuwanie liści wokół kiści winogron są ważnymi czynnikami wpływającymi na jakość winogron, ponieważ poprawiają ekspozycję na słońce oraz sprzyjają jednolitemu przebarwianiu jagód i akumulacji cukru. Stosuje się podejście umiarkowane, aby zapobiec oparzeniom słonecznym i kurczeniu się winogron oraz utrzymać optymalne stężenie cukru.

W celu zapewnienia optymalnej winifikacji starannie zarządza się jakością zbiorów poprzez rygorystyczne monitorowanie parametrów, takich jak poziom cukru i kwasowość. Dzięki takiemu podejściu powstają zrównoważone gatunkowe wina musujące charakteryzujące się delikatnym musowaniem, energicznym perleniem oraz aromatami fermentacyjnymi kwiatów, miodu i lekko wysuszonego siana, uzupełnionymi autolitycznymi

nutami migdałów i żółtych jabłek. Umiejętności enologa i stosowane praktyki winiarskie, w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi, tworzą zestaw czynników umożliwiających produkcję pełnych, owocowych win o łatwo rozpoznawalnej charakterystyce odmianowej. Plantatorzy wybierają optymalny termin zbiorów w celu zapewnienia, aby jakość upraw zachowała cechy odmianowe. Winogrona produkowane z odmian *Vitis vinifera* zaszczepionych na odpowiednich podkładkach i starannie rozmieszczonych zgodnie z naturalnym potencjałem terenu mogą przynieść niezwykłe wyniki w produkcji win gatunkowych.

8.2. *Szczegółowe informacje o produkcie*

Wina białe mają barwę słomkowożółtą do zielonkawej, intensywne aromaty kwiatów akacji oraz nuty trawy i bzu powstałe podczas długiej fermentacji, a także nuty owoców egzotycznych i brzoskwiń. Na podniebieniu wina są świeże, cechując się ponadprzeciętną cytrusową kwasowością, aromatami kwiatu akacji, miodu i mocno dojrzałych owoców oraz długim, utrzymującym się finiszem, a także solidną strukturą z nutami owoców, masła, ciepłej brioszki, cytrusów i świeżo uprażonych orzechów laskowych. Są to wina aromatyczne o złożonym bukiecie róż i słodkiej pulpy owocowej, o klasycznych aromatach winogron muskat, orzeźwiającej świeżości i pełnej strukturze dzięki ich charakterystycznej kwasowości. Wina czerwone i różowe są w bukiecie zdominowane przez czerwone owoce (wiśnie, maliny i truskawki) i przyprawy, wykazując dobrą równowagę między owocami a lukrecją. Charakteryzują się one okrągłymi, dobrze zintegrowanymi, umiarkowanymi taninami i pełnym smakiem. W winach leżakowanych w beczkach wyczuwalne są nuty jagód, aromatycznych ziół, drewna i wanilii. Szeroki wachlarz aromatów powstały podczas długiej maceracji trwającej niemal osiem tygodni i dojrzewania przez 8–18 miesięcy w dębowych beczkach obejmuje między innymi nuty dżemu, świeże jagody i wanilię.

Gatunkowe wino musujące produkowano na obszarze Segarcea w drodze drugiej fermentacji w butelce, metodą klasyczną, ponad sto lat temu i sprzedawano je na rynku krajowym i zagranicznym. Przed I wojną światową królewska piwnica winiarska produkowała w Segarcea wino musujące najwyższej jakości (zgodnie z publikacją *Buletinul Agriculturii* [*Biuletyn Rolniczy*], tom IV, 1923 r.).

Wina musujące produkuje się zarówno metodą fermentacji w butelce, jak i nowszą, znacznie bardziej dostępną metodą fermentacji w zbiornikach, przeprowadzaną w „akrotoforach" lub autoklawach. Gatunkowe wina musujące charakteryzują się delikatnym musowaniem i początkowo energicznym perleniem, które z czasem staje się delikatniejsze, ale trwa dość długo. Białe wina musujące mają barwę od zielonkawożółtej do jasnosłomkowożółtej, natomiast różowe wina musujące charakteryzują się odcieniami od jasnoróżowych po umiarkowanie różowe, w zależności od odmiany lub odmian winorośli, z których są otrzymywane, niekiedy przechodzącymi w koral. W bukiecie wina charakteryzują się nutami kwiatowymi lub owocowymi oraz wyraźnym poczuciem świeżości, z umiarkowaną intensywnością owoców. Aromatom kwiatowym płatków róży i kwiatów wiśni towarzyszą nuty białych czereśni i poziomek, niekiedy z subtelnymi pikantnymi akcentami. Istnieje odpowiednia równowaga między elementami owocowymi i kwiatowymi, a finisz charakteryzuje się dojrzałymi owocami czerwonymi (wiśnie, poziomki i maliny). Wina te charakteryzują się również aromatami fermentacyjnymi miodu i lekko wysuszonego siana. Wina dojrzewające na osadzie przez ponad dziewięć miesięcy wykształcają autolityczne nuty skórki chleba, natomiast dłuższe dojrzewanie na osadzie zapewnia niuanse zbliżone do wyrobów cukierniczych i brioszki. Wina białe i różowe charakteryzują się również nutami migdałów, żółtych jabłek i róży, natomiast wina czerwone charakteryzują się aromatami owoców leśnych (poziomek, jeżyn, borówek) i truskawek. Na podniebieniu gatunkowe wina musujące charakteryzują się przewagą smaków owocowych (jabłka, brzoskwinie, pomelo i melony), przechodząc do długiego finiszu, w którym w winach białych i różowych ponownie pojawiają się akcenty kwiatowe: akacji i trawy cytrynowej, a także nuty dojrzałych jagód (jeżyn i borówek) oraz dżemu. Kwasowość jest dobrze zrównoważona, z długim posmakiem i ogólną harmonią między świeżością a dojrzałością.

8.3. *Związek przyczynowy między obszarem a produktem*

Czas nasłonecznienia, temperatura otoczenia i opady atmosferyczne są najważniejszymi cechami klimatu panującego na obszarze uprawy winorośli, które mają decydujący wpływ na procesy biologiczne, fizjologiczne i biochemiczne w winorośli, a co za tym idzie – na jakość win produkowanych w Segarcea. Większość gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli cechuje się wysoką zawartością węglanu wapnia i jest bogata w tlenki żelaza. Nadaje to wytwarzanym na tym obszarze winom czerwonym barwę jasnoczerwoną i sprawia, że charakteryzują się subtelnością, osobowością i potencjałem dojrzewania. Winnice mają zazwyczaj ekspozycję południową, południowo-zachodnią lub południowo-wschodnią, ponieważ większość z nich znajduje się na stosunkowo łagodnych zboczach i na płaskowyżach.

Obszar uprawy winorośli Segarcea ma formę amfiteatru zwróconego na południe, co zapewnia bardzo dużą liczbę godzin nasłonecznienia w całym cyklu wegetacyjnym, od pojawienia się pąków na wiosnę aż do początku okresu uśpienia. Czarnoziemy, na podłożu wapiennym i dawnych osadach morskich, zapewniają wystarczającą kwasowość, aby zrównoważyć charakter dobrze dojrzałych owoców, szczególnie w przypadku odmian winorośli, które zyskują na większej ekspozycji na słońce. Istotnymi czynnikami wpływającymi na jakość wina (skutkującymi intensywnymi

aromatami czerwonych owoców, solidnością i świeżością) są znaczne nasłonecznienie, duży potencjał heliotermiczny i ograniczone opady. Połączenie warunków glebowych i klimatycznych sprzyja produkcji win o szczególnym regionalnym charakterze, intensywnych nutach owocowych i dużym potencjale dojrzewania. Produkcja winogron z gatunku *Vitis vinifera* zaszczepionych na podkładkach, starannie rozmieszczonych zgodnie z potencjałem terenu, pozwala na uzyskanie win gatunkowych.

Wina białe produkowane z winogron poddanych maceracji na skórce w temperaturze do 10 °C, po której następuje powolna fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej o kontrolowanej temperaturze i dojrzewanie na delikatnym osadzie przez trzy do pięciu miesięcy, mają słomkowożółtą barwę z zielonkawymi refleksami oraz intensywny aromat świeżego kwiatu akacji. Dzięki dojrzewaniu w zbiornikach na delikatnym osadzie i długiej fermentacji wino zawiera nuty trawy i bzu, owoców egzotycznych i brzoskwiń (odczuwalne zarówno w bukiecie jak i na podniebieniu). W smaku dominują świeżość, kruchość, ponadprzeciętna cytrusowa kwasowość, dobra równowaga między nutami kwiatowymi i owocowymi oraz długi, utrzymujący się finisz, a także solidna struktura o charakterze dojrzałych owoców, masła, ciepłej brioszki, białych owoców, cytrusów i świeżo uprażonych orzechów laskowych.

Są to typowe wina aromatyczne (wytrawne/półwytrawne) otrzymywane z winogron zbieranych ręcznie, o złożonym bukiecie sięgającym od róż i słodkiej pulpy owocowej do białych kwiatów i klasycznych aromatów winogron muskat. Są żywe i mają pełną strukturę dzięki szczególnemu poziomowi kwasowości. Wina czerwone/różowe powstają z winogron zbieranych metodą zmechanizowaną. W celu wydobycia bardziej intensywnej barwy i większej ilości tanin stosuje się tradycyjne techniki produkcji wina. Wina dojrzewają średnio sześć do ośmiu miesięcy w dębowych beczkach, aby dodać aromaty powstające w kontakcie z drewnem. Dzięki temu bukiet zdominowany przez owoce (wiśnie, maliny, truskawki) i przyprawy staje się bogatszy zarówno pod względem zapachu, jak i smaku Na podniebieniu wina charakteryzują się równowagą pomiędzy nutami owocowymi i nutami lukrecji, z delikatnymi śladami przypalonego drewna i dobrze zintegrowanymi okrągłymi taninami. Wina mają pełny smak z nutami jagód i aromatycznych ziół, a w przypadku wina leżakowanego w beczkach – również z nutami drewna i wanilii. Zbiór winogron, maceracja-fermentacja w kadziach z przepompowywaniem moszczu, staranna kontrola temperatury fermentacji i liczba przepompowywań moszczu – to wszystko ma na celu wyprodukowanie owocowych win z mniejszą zawartością tanin. Dojrzewanie odbywa się głównie w zbiornikach ze stali nierdzewnej i częściowo w beczkach dębowych zwykle przez sześć do ośmiu miesięcy. Szeroki wachlarz aromatów powstały podczas długiej maceracji trwającej niemal osiem tygodni i dojrzewania przez 8–18 miesięcy w dębowych beczkach obejmuje między innymi nuty dżemu, świeże jagody i wanilię.

Specyfika gatunkowego wina musującego wynika z właściwości moszczu winogronowego i wina bazowego, z którego jest ono wytwarzane, a które są ściśle związane z odmianami winorośli korzystającymi z wyższego poziomu nasłonecznienia, silnych zasobów heliotermicznych i niskich opadów. Gleby w winnicach, bogate w węglan wapnia, z dużymi warstwami wapienia i tlenków żelaza, są ważnym czynnikiem wpływającym na jakość, ponieważ sprzyjają produkcji ekstrakcyjnych gatunkowych win musujących o dobrej strukturze i o kwiatowym aromacie (kwiat akacji, wiśnia i róża), uzupełnionym nutami miodu i migdałów oraz owocowych smakach żółtych jabłek, czereśni, poziomek i malin z nutami cytrusowymi.

Połączenie klimatu kontynentalnego umiarkowanego (zapewniającego zarówno świeżość, jak i dojrzałość), warunków glebowych (bogate w węgiel czarnoziemy i typowe czarnoziemy na podłożu lessowym zapewniające dobrą równowagę składników odżywczych), praktyk uprawy (selekcja odmian, gęstość winorośli, zarządzanie krzewami i decyzje o zbiorach) z praktykami enologicznymi i umiejętnościami enologa zapewnia świeżość i pełny, owocowy aromat win białych i różowych oraz rozwój delikatnych tanin. Wpływ enoklimatu – charakteryzującego się wyraźnymi kontrastami między zimą a latem, bardzo gorącymi latami, długimi jesieniami i nieczęstymi, nierównomiernymi opadami deszczu – nadaje gatunkowym winom musującym wyraźnie wyczuwalne aromaty owoców typowe dla danej odmiany, z doskonałą równowagą między kwasowością, alkoholem i cukrem, smakami mocno dojrzałych owoców i świeżych cytrusów oraz delikatnymi taninami.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Według uznania producentów kontrolowaną nazwę pochodzenia Segarcea można uzupełnić na etykietach win jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Link do specyfikacji produktu

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