C/2026/2803

20.5.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvým pododsekom v spojení s článkom 105 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2026/2803)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Segarcea“

PDO-RO-A1214-AM02

Dátum žiadosti: 23.1.2024

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

PROFESIJNÉ ZDRUŽENIE DOMENIILE SEGARCEA

Profesijné združenie Domeniile Segarcea zastupuje oblasť chráneného označenia pôvodu (CHOP) „Segarcea“.

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

1. *Začlenenie novej kategórie vín: akostné šumivé víno*

V rokoch 2004 až 2020 boli vo vymedzenej oblasti CHOP „Segarcea“ opätovne vysadené značné plochy vinohradov. Vysadené odrody sú zvyčajne pôvodné, pričom sa doplnili oveľa cennejšími klonmi štandardných odrôd, a ich potenciál sa prejavuje vo vínach vyrobených pomocou modernizovaných technológií. V oblasti Segarcea, kde je regionálna klíma tak ako vo všetkých ostatných európskych vinohradníckych oblastiach ovplyvnená globálnou zmenou klímy, predstavuje výroba nových kategórií vín nevyhnutnú reakciu na diverzifikáciu chutí spotrebiteľov, ktorí sa v posledných rokoch orientujú na nové druhy výrobkov vyznačujúce sa špecifickými väzbami na oblasť výroby alebo výrobnými postupmi.

V posledných rokoch sa v rámci oblasti CHOP investovalo s cieľom modernizovať výrobnú infraštruktúru a technológie, pričom sa stavalo na tradícii a hodnote tichých vín s CHOP „Segarcea“ uznaných na vnútroštátnej a európskej úrovni. To umožnilo výrobu ďalších druhov vín, pričom akostné šumivé vína sú v súčasnosti mimoriadne zaujímavé pre mnohých výrobcov v tejto oblasti, ktorí majú v úmysle vyrábať základné víno na šumivé víno aj konečný výrobok v rámci tejto zemepisnej oblasti.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Akostné šumivé víno sa vo vymedzenej oblasti CHOP „Segarcea“ vyrábalo už pred vyše storočím, a to tradičnou metódou druhotného kvasenia vo fľaši. Šumivé víno sa predávalo na domácom i zahraničnom trhu. Pred prvou svetovou vojnou vyrábal vinársky podnik kráľovskej rodiny v oblasti Segarcea šumivé víno najvyššej kvality [podľa publikácie *Buletinul Agriculturii* (Poľnohospodársky bulletin), zväzok IV, 1923].

Vzhľadom na to chcú výrobcovia vyrábať šumivé vína jednak metódou kvasenia vo fľaši, ale aj novšou, oveľa dostupnejšou metódou kvasenia v nádrži, pri ktorej sa používa tlaková nádrž (tzv. *acrotofor* alebo uzavretá tlaková kvasná nádoba).

Výrobcovia tichých vín v oblasti CHOP „Segarcea“ sa snažia oživiť tradíciu a zároveň využiť vinársky potenciál tejto oblasti výrobou nového typu výrobku, ktorý je na spotrebiteľskom trhu s vínom žiadaný, a to akostného šumivého vína.

Mení sa kapitola I špecifikácie a bod 3 jednotného dokumentu.

2. *Uvedenie odrôd na výrobu akostného šumivého vína*

Keďže žiadosť sa týka výroby akostného šumivého vína v oblasti CHOP „Segarcea“, v špecifikácii sa stanovujú muštové odrody povolené v prípade tejto kategórie vín, konkrétne:

— biele odrody: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier,

— aromatické odrody: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză,

— modré odrody: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Mení sa kapitola II špecifikácie bez zmeny jednotného dokumentu.

3. *Uvedenie enologických postupov v prípade akostného šumivého vína*

Špecifikácia sa doplnila o enologické postupy v prípade akostného šumivého vína s cieľom diverzifikovať jeho výrobu.

Mení sa kapitola IX špecifikácie bez zmeny jednotného dokumentu.

4. *Uvedenie technologických postupov v prípade akostného šumivého vína*

Špecifikácia sa doplnila o niektoré stručné údaje o technologických postupoch pri výrobe akostného šumivého vína, napríklad o kvasení v tlakových nádržiach, kvasení vo fľaši a o fáze dávkovania, počas ktorej sa pridáva expedičný likér.

Mení sa kapitola X špecifikácie bez zmeny jednotného dokumentu.

5. *Uvedenie analytických a organoleptických vlastností akostného šumivého vína*

S cieľom zabezpečiť súlad s právnymi predpismi uplatniteľnými na CHOP, pokiaľ ide o uvedenie analytických a organoleptických vlastností kategórií vín, sa špecifikácia doplnila o predmetné parametre v prípade akostného šumivého vína, teda kategórie, ktorej výroba je predmetom žiadosti.

Mení sa kapitola XI špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu.

6. *Uvedenie podmienok označovania/uvádzania na trh v prípade akostného šumivého vína*

S cieľom zabezpečiť súlad s právnymi predpismi o označovaní v rámci kategórií vín sa v špecifikácii akostného šumivého vína musia uvádzať určité povinné a nepovinné údaje.

Mení sa kapitola XII špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu.

7. *Doplnenie súvislosti s oblasťou v prípade akostného šumivého vína*

S cieľom dosiahnuť súlad s právnymi predpismi uplatniteľnými na CHOP, pokiaľ ide o opis súvislosti kategórie výrobku so zemepisnou oblasťou, sa špecifikácia doplnila o predmetnú súvislosť v prípade akostného šumivého vína a doplnili sa podrobnosti preukazujúce príčinnú súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akostným šumivým vínom.

Mení sa kapitola II špecifikácie a bod 8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Segarcea

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

22 — NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 — Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Tiché biele vína*

Biele vína majú bledú slamovožltú farbu so zelenkavými odleskmi a vyznačujú sa intenzívnymi arómami čerstvo rozkvitnutých agátových a bazových kvetov. Výsledkom vyzrievania v nádržiach na jemných kvasničných kaloch spolu s dlhým kvasením sú tóny trávy a bazy čiernej, exotického ovocia, broskyne a melóna vo vôni aj na podnebí. V chuti dominuje sviežosť a prenikavosť s nadpriemernou citrusovou kyslosťou, kvetinovými a ovocnými tónmi a dlhou pretrvávajúcou koncovkou, ktorú podporuje pevná štruktúra zrelého ovocia, masla, teplej briošky, citrusových plodov a čerstvo opražených lieskových orechov. Aromatické vína (suché/polosuché) sa vyznačujú buketom ruží, sladkej ovocnej dužiny a bielych kvetov s klasickými muškátovými arómami, osviežujúcou chuťou, kyslosťou, živosťou a telnatou štruktúrou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,00
Minimálna celková kyslosť	4,0 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

2. *Tiché červené vína*

Farba červených vín sa pohybuje od fialovočervenej a purpurovočervenej cez sýtu tmavorubínovú a rubínovú s fialovými odtieňmi až po svetlú, intenzívnu granátovú a tehlovočervenú, a to aj pri krátkom zrení. Vďaka používaným technikám vinifikácie sa dosahuje vyššia extrakcia farbív a tanínov spolu s jemnými arómami a chuťou dreva a vanilky, ovocným charakterom (čerešne, maliny a jahody) a náznakom korenia. Na podnebí sa vína prejavujú dobrou vyváženosťou medzi ovocím a sladkým drievkom s jemnými náznakmi páleného dreva, okrúhlymi, dobre integrovanými tanínmi a telnatou chuťou. Dominantnými arómami sú bobuľové ovocie, džemy a aromatické byliny, v prípade vín vyzretých v barikových sudoch sa objavujú akcenty dreva a vanilky.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,00
Minimálna celková kyslosť	4,0 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

3. *Tiché ružové vína*

Vína zrejúce na jemných kvasničných kaloch s batonážou majú svieži ovocný charakter s tónmi červených ríbezlí, višní a bielych čerešní. Majú intenzívne arómy červeného bobuľového ovocia, džemu, malín a višní. Vína sú okrúhle a vyvážené so sviežou kyslosťou. Ich farba sa pohybuje od sýtej lososovoružovej po cibuľovoružovú. Arómy evokujú biele čerešne, okvetné lístky ruží, zelené korenie, med a lesné jahody. Na podnebí sa prejavuje svieža a intenzívne ovocná chuť s výraznou kyslosťou a intenzívnou koncovkou. Ružové vína sa takisto vyrábajú tradičnými vinárskymi výrobnými postupmi, vďaka čomu v arómach dominujú ovocné tóny čerešní, malín a jahôd. Na podnebí sa prejavujú ovocné arómy (plne zrelá broskyňa a biela marhuľa) spolu so sviežosťou doplnenou intenzívnymi tónmi bobuľového ovocia, ktoré vznikli pomalým kvasením a zrením na jemných kvasničných kaloch. V koncovke sa objavujú náznaky okvetných lístkov ruží a džemu z okvetných lístkov ruží.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,00
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

4. *Akostné šumivé vína*

Akostné šumivé vína sa vyznačujú jemnosťou, pretrvávajúcim perlením a spočiatku energickými bublinkami, ktoré sa zjemňujú, ale dlho pretrvávajú. Farby sa pohybujú od zelenkastožltej po svetlú slamovožltú, ružové šumivé vína majú v závislosti od použitých odrôd rôzne odtiene od bledoružovej po stredne ružovú, niekedy s koralovými tónmi. Arómy sú kvetinové – okvetné lístky ruží a kvety čerešne – s tónmi bielych čerešní a lesných jahôd, občas s jemným nádychom korenia. Tieto vína vykazujú dobrú vyváženosť medzi ovocnými a kvetinovými prvkami, živú kyslosť a výraznú koncovku, v ktorej cítiť čerešne a lesné jahody. Vyznačujú sa aj kvasnými arómami kvetov, medu a zľahka presušeného sena. Vína, ktoré vyzrievajú viac než deväť mesiacov na kvasničných kaloch, získavajú autolytické tóny

chlebovej kôrky, zatiaľ čo dlhšie vyzrievanie na kvasničných kaloch vedie k nuansám pripomínajúcim pečivo a briošku. V bielych a ružových vínach sa objavujú aj tóny mandlí, žltých jabĺk a ruží, zatiaľ čo v červených vínach sa prejavujú arómy lesných plodov (lesné jahody, černice, čučoriedky) a jahôd. Na podnebí sa akostné šumivé vína prejavujú dominujúcimi ovocnými arómami (jablko, broskyňa, pomelo a melón), ktoré vedú k dlhej koncovke, v ktorej sa pri bielych a ružových vínach znovu objavujú kvetinové akcenty agátu a citrónovej trávy spolu s tónmi zrelého bobuľového ovocia (černice a čučoriedky) a džemu. Kyslosť je dobre vyvážená, s dlhou dochuťou a celkovou harmóniou medzi sviežosťou a zrelosťou.

Vína majú pri teplote 20 °C pretlak minimálne 3,5 baru oxidu uhličitého v roztoku.

Obsah prchavých kyselín je v medziach povolených platnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	185

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pri výrobe vín s kontrolovaným označením pôvodu „Segarcea“ je obohacovanie zakázané.

Je zakázané akékoľvek zvyšovanie prirodzeného obsahu alkoholu v objemových percentách v hroznovom mušte, čiastočne prekvasenom hroznovom mušte alebo v kvasiacom víne.

2. Pestovateľské postupy

Pestovateľský postup

— V novozaložených vinohradoch musí byť hustota výsadby najmenej 4 132 krov na hektár.

— Vedenie viniča sa vykonáva rezom na kmienku v nechránených alebo čiastočne chránených systémoch, odporúčaným spôsobom je Guyotov rez na kmienku, s jednoramenným alebo dvojramenným kordónom a ťažňami, ktoré sa pravidelne vymieňajú.

— Pokiaľ ide o rez, používa sa dlhý rez na ťažeň alebo zmiešaný rez s maximálnym zaťažením kra rodivými pukmi 15 púčikov na štvorcový meter.

b) *Maximálne výnosy*

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

14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogramov hrozna na hektár

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

   12 000 kilogramov hrozna na hektár

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

   112 hektolitrov na hektár

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 hektolitrov na hektár

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

   96 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Dolj:

— mesto Segarcea,

— obec Lipovu vrátane dedín Lipovu a Lipovu de Sus,

— obec Cerat vrátane dedín Cerat a Malaica.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Podrobnosti o zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

Vinohradnícka oblasť Segarcea je súčasťou vinohradníckeho regiónu Dealurile Munteniei și Olteniei (kopce Oltenia a Munteni). Nachádza sa na Rumunskej nížine, 29 km južne od mesta Craiova, v nadmorskej výške 145 m. Oblasť Segarcea leží na 44°10′ severnej zemepisnej šírky a 23°72′ východnej zemepisnej dĺžky. Rozprestiera sa v centrálnej časti nížiny Oltenia v medziriečí ohraničenom riekami Jiu (na východe) a Desnățui (na západe) a je súčasťou nížiny Desnățui. Toto medziriečie sa nazýva nížina Segarcea. Spolu s nížinou Băilești tvorí nížinu Desnățui. Nížina Segarcea nemá eolitický (naviaty) reliéf a zahŕňa podhorskú planinu Sălcuța a terasy rieky Dunaj, z ktorých len päť (z celkového počtu osem) pokračuje aj východne od rieky Desnățui.

Vinohrady sa rozprestierajú na južnom okraji podhorskej planiny Sălcuța a na prevažne južne orientovanom svahu tvoriacom prechod medzi treťou terasou Dunaja a vyvýšeninou Sălcuța. Nachádzajú sa tu aj najvyššie body oblasti: Dealul Viilor (151,7 m) a Dealul Robului (150,3 m). Vo vinohradníckej oblasti Segarcea sa nachádzajú tieto typy pôd: typické kambické černozeme, zvetrané kambické černozeme a zvetraliny (na svahoch). Z geologického hľadiska a z hľadiska litológie povrchových usadenín sa nížina Oltenia považuje za levantskú formáciu (neskorý pliocén), ak vezmeme do úvahy vznik prvého suchozemského územia, ale z hľadiska následných modelovacích procesov sa radí do štvrtohôr.

Litologický materiál tvoria prevažne sprašové usadeniny, pleistocénne prachovito-ílovité sedimenty a piesčité íly bohaté na uhličitany. Tento materiál aluviálneho a diluviálneho pôvodu sa usádzal v medziľadových dobách štvrtohôr. Tieto usadeniny tvoria vrstvu, ktorej hrúbka sa pohybuje od niekoľkých centimetrov do 8 až 15 m a ktorá prekrýva staršie levantské piesčito-hlinité, piesčité alebo piesčito-slieňové usadeniny.

V tejto oblasti sa nachádzajú zóny ovplyvnené výraznými diluviálnymi procesmi. Diluviálne usadeniny súvisia s presúvaním už existujúcich pleistocénnych usadenín pôsobením rozptýleného povrchového odtoku vo forme plošnej erózie, ku ktorej dochádza vplyvom zrážok a topenia snehu, ako aj v dôsledku gravitačných javov (zrútenia a zosuvy). V určitých oblastiach diluviálne sedimenty úplne pokrývajú údolia bez lineárneho pozdĺžneho odvodnenia, ktorých svahy sa dajú ľahko stabilizovať a využívať na poľnohospodárstvo. Klíma má mierny kontinentálny charakter so slabými stredomorskými vplyvmi, ktoré sa vyznačujú horúcimi a suchými letami a miernymi jarami a jeseňami, čo je dôsledkom častého výskytu západných a juhozápadných vzduchových más, pričom sa zároveň prejavujú vplyvy južných tropických a východoeurópskych vzduchových más. Viacročná stredná teplota je 11,6 °C a stredná teplota najteplejšieho mesiaca je 24,1 °C, pričom hodnoty sa pohybujú od 22,7 °C do 26,8 °C. Ročný úhrn zrážok je 565 mm (priemer za 50 rokov), z čoho 281 mm spadne vo vegetačnom období.

Ľudské faktory

Po zbere úrody nasleduje macerácia a kvasenie vo fermentačných nádobách s prečerpávaním (remontáž), čo má spolu s dôkladnou reguláciou teploty kvasenia a počtu prečerpávaní za cieľ získať ovocné vína s nižším obsahom tanínov. Zrenie prebieha prevažne v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele s čiastočným vyzrievaním v dubových sudoch a trvá v priemere šesť až osem mesiacov. Vďaka dlhej macerácii trvajúcej takmer osem týždňov a zreniu v dubových sudoch počas 8 až 18 mesiacov sa široké spektrum získaných arómy pohybuje od džemových tónov po čerstvé bobuľové ovocie a vanilku. Po zbere sa hrozno na výrobu bielych vín nechá macerovať na šupkách pri teplote 8 – 10 °C a potom nasleduje pomalé kvasenie v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele s regulovanou teplotou 15 – 18 °C. Vyzrievanie na jemných kvasničných kaloch trvá spravidla tri až päť mesiacov, hoci v niektorých prípadoch sa môže obmedziť na 21 – 30 dní. Vo vinohrade pestovatelia vyberajú vhodné odrody a manažmentom letorastov optimalizujú výnos na ker. Dôležitým faktorom ovplyvňujúcim kvalitu hrozna je prerieďovanie strapcov a selektívne odlisťovanie okolo strapcov hrozna, pretože sa tým zlepšuje vystavenie slnečnému svitu a podporuje sa rovnomerné dozrievanie a akumulácia cukrov. Uplatňuje sa mierny prístup s cieľom predchádzať spáleniu slnečným žiarením a scvrkávaniu bobúľ a zachovať optimálnu koncentráciu cukrov.

Na zabezpečenie optimálnej vinifikácie sa kvalita úrody starostlivo riadi prostredníctvom prísneho monitorovania parametrov, ako je hladina cukru a kyslosť. Vďaka tomuto prístupu vznikajú vyvážené akostné šumivé vína s jemným perlením, so živými bublinkami a s kvasnými arómami kvetov, medu a zľahka presušeného sena, ktoré sú doplnené autolytickými tónmi mandlí a žltých jabĺk. Zručnosti enológov a používané vinárske výrobné postupy

v kombinácii s pôdnymi a klimatickými podmienkami vytvárajú súbor faktorov, ktoré umožňujú výrobu telnatých, ovocných vín s ľahko rozpoznateľnou odrodovou charakteristikou. Pestovatelia volia optimálny čas zberu, aby zabezpečili kvalitu úrody, pri ktorej sa zachovajú odrodové vlastnosti. Hrozno dopestované z odrôd viniča hroznorodého (*Vitis vinifera*) zaštepených na vhodných podpníkoch, ktorým sa starostlivo vybralo miesto podľa prirodzeného potenciálu pôdy, dokáže priniesť pozoruhodné výsledky pri výrobe akostných vín.

8.2. *Údaje o výrobku*

Biele vína sú slamovožltej až zelenkastej farby s intenzívnymi arómami agátových kvetov, ktoré dopĺňajú tóny trávy a bazy čiernej vyplývajúce z dlhej fermentácie, ako aj arómy exotického ovocia a broskýň. Na podnebí sa víno prejavuje sviežosťou, nadpriemernou citrusovou kyslosťou a arómami agátových kvetov, medu a dobre vyzretého ovocia, čo vedie k dlhej, pretiahnutej koncovke, ktorú podporuje pevná štruktúra s tónmi ovocia a masla, teplej briošky, citrusových plodov a čerstvo opražených lieskových orechov. Aromatické vína sa vyznačujú komplexným buketom ruží a sladkej ovocnej dužiny s klasickými muškátovými arómami, živou sviežosťou a plnou štruktúrou vďaka charakteristickej kyslosti. Pri červených a ružových vínach vo vôni dominuje červené ovocie (čerešne, maliny a jahody) a korenie s dobrou vyváženosťou medzi ovocím a sladkým drievkom. Majú okrúhle, dobre integrované, mierne taníny a telnatú chuť. V prípade vín vyzretých v barikových sudoch sa objavujú tóny bobuľového ovocia, aromatických bylín, dreva a vanilky. Vďaka dlhej macerácii trvajúcej takmer osem týždňov a zreniu v dubových sudoch počas 8 až 18 mesiacov sa široké spektrum získaných aróm pohybuje od džemových tónov po čerstvé bobuľové ovocie a vanilku.

Akostné šumivé víno sa v oblasti Segarcea vyrábalo druhotným kvasením vo fľaši pomocou klasickej metódy už pred vyše storočím a predávalo sa na domácom i zahraničnom trhu. Pred prvou svetovou vojnou vyrábal vinársky podnik kráľovskej rodiny v oblasti Segarcea šumivé víno najvyššej kvality [podľa publikácie *Buletinul Agriculturii* (Poľnohospodársky bulletin), zväzok IV, 1923].

Šumivé vína sa vyrábajú jednak metódou kvasenia vo fľaši, ale aj novšou, oveľa dostupnejšou metódou kvasenia v nádrži, pri ktorej sa používajú nádrže *„acrotofor“* alebo uzavreté tlakové kvasné nádoby. Akostné šumivé vína sa vyznačujú jemným perlením so spočiatku energickými bublinkami, ktoré sa zjemňujú, ale pretrvávajú. Biele šumivé vína majú farbu od zelenkastožltej po svetlú slamovožltú, zatiaľ čo ružové šumivé vína majú odlesky od bledoružovej až po stredne ružovú v závislosti od muštovej odrody, resp. odrôd, z ktorých sa získavajú, pričom niekedy farba prechádza do koralovej. Vo vôni týchto vín sa prejavujú kvetinové alebo ovocné tóny a jasný pocit sviežosti s miernou intenzitou ovocnosti. Kvetinové arómy okvetných lístkov ruží a čerešňových kvetov sprevádzajú tóny bielych čerešní a lesných jahôd, občas s jemnými korenistými nuansami. Ovocné a kvetinové prvky sú dobre vyvážené, pričom v koncovke sa objavuje zrelé červené ovocie (čerešne, lesné jahody a maliny). Tieto vína sa vyznačujú aj kvasnými arómami medu a zľahka presušeného sena. Vína, ktoré vyzrievajú viac než deväť mesiacov na kvasničných kaloch, získavajú autolytické tóny chlebovej kôrky, zatiaľ čo dlhšie vyzrievanie na kvasničných kaloch vedie k nuansám pripomínajúcim pečivo a briošku. V bielych a ružových vínach sa objavujú aj tóny mandlí, žltých jabĺk a ruží, zatiaľ čo v červených vínach sa prejavujú arómy lesných plodov (lesné jahody, černice, čučoriedky) a jahôd. Na podnebí sa akostné šumivé vína prejavujú dominujúcimi ovocnými arómami (jablko, broskyňa, pomelo a melón), ktoré vedú k dlhej koncovke, v ktorej sa pri bielych a ružových vínach znovu objavujú kvetinové akcenty agátu a citrónovej trávy spolu s tónmi zrelého bobuľového ovocia (černice a čučoriedky) a džemu. Kyslosť je dobre vyvážená, s dlhou dochuťou a celkovou harmóniou medzi sviežosťou a zrelosťou.

8.3. *Príčinný vzťah medzi oblasťou a výrobkom*

Dĺžka slnečného svitu, teplota okolia a zrážky sú základnými klimatickými znakmi vinohradníckej oblasti a majú rozhodujúci vplyv na biologické, fyziologické a biochemické procesy viniča, a preto ovplyvňujú kvalitu vín získavaných v oblasti Segarcea. Väčšina pôd vo vinohradníckej oblasti má vysoký obsah uhličitanu vápenatého a je bohatá na oxidy železa. Výsledkom je, že červené vína, ktoré sa tu získavajú, sa vyznačujú svetlou červenou farbou, jemnosťou, osobitosťou a potenciálom vyzrievania. Vinohrady sú spravidla orientované na juh, juhozápad alebo juhovýchod a väčšina z nich sa nachádza na relatívne miernych svahoch a na plošinách.

Vinohradnícka oblasť Segarcea má usporiadanie južne orientovaného amfiteátra, čo zabezpečuje veľmi vysoký počet hodín slnečného svitu počas celého vegetačného cyklu od pučania na jar až po začiatok vegetačného pokoja. Černozeme ležiace na vápencoch a niekdajších morských usadeninách poskytujú dostatočnú kyslosť na vyváženie charakteru dobre vyzretého ovocia, a to najmä pri muštových odrodách, ktoré uprednostňujú väčšie vystavenie slnečnému svitu. Vysoké množstvo slnečného svitu, bohaté heliotermálne zdroje a nízky úhrn zrážok zohrávajú

dôležitú úlohu z hľadiska kvality vína a výsledných intenzívnych aróm červeného ovocia, robustnosti a sviežosti. Kombinácia pôdnych a klimatických podmienok vytvára vhodné predpoklady na výrobu vín nezameniteľného regionálneho charakteru s intenzívnymi ovocnými tónmi a vysokým potenciálom vyzrievania. Pestovanie hrozna z viniča hroznorodého (*Vitis vinifera*) zaštepeného na podpníkoch, ktorému sa starostlivo vybralo miesto podľa potenciálu pôdy, umožňuje výrobu akostných vín.

Biele vína, ktoré sa vyrábajú macerációu hrozna na šupkách pri teplote do 10 °C, po ktorej nasleduje pomalé kvasenie v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele s regulovanou teplotou a vyzrievanie na jemných kvasničných kaloch počas troch až piatich mesiacov, majú slamovožltú farbu so zelenkavými odleskmi a intenzívne arómy čerstvých agátových kvetov. Vyzrievanie na jemných kvasničných kaloch v nádržiach spolu s predĺženým kvasením prispieva k tónom trávy a bazového kvetu, exotického ovocia a broskýň vo vôni aj na podnebí. Na podnebí dominuje sviežosť a prenikavosť s nadpriemernou citrusovou kyslosťou, dobrou rovnováhou medzi kvetinovými a ovocnými tónmi a dlhou pretrvávajúcou koncovkou, ktorú podporuje pevná štruktúra s arómami zrelého ovocia, masla, teplej briošky, bieleho ovocia, citrusových plodov a čerstvo opražených lieskových orechov.

Typické aromatické vína vyrábané najmä v suchom a polosuchom štýle z ručne zbieraného hrozna sa vyznačujú komplexným buketom siahajúcim od ruží a sladkej ovocnej dužiny cez biele kvety až po klasické muškátové arómy. Sú živé a majú plnú štruktúru podporovanú svojou špecifickou kyslosťou. V prípade červených/ružových vín sa hrozno zbiera mechanicky a používajú sa tradičné techniky vinifikácie, ktoré umožňujú lepšiu extrakciu farbív a tanínov. Vína zrejú priemerne šesť až osem mesiacov v dubových sudoch, aby sa do nich integrovali arómy vznikajúce pri kontakte s drevom. Pri tomto vyzrievaní sa rozvíja buket, v ktorom dominuje ovocie (čerešne, maliny a jahody) a korenie, prejavujúci sa vo vôni aj na podnebí. Na podnebí sa vína prejavujú dobrou vyváženosťou medzi ovocím a sladkým drievkom s jemnými náznakmi páleného dreva a okrúhlymi, dobre integrovanými tanínmi. Sú telnaté s tónmi bobuľovín a aromatických bylín, ktoré v prípade vín vyzretých v barikových sudoch dopĺňajú tóny dreva a vanilky. Po zbere úrody nasleduje macerácia a kvasenie vo fermentačných nádobách s prečerpávaním, čo má spolu s dôkladnou reguláciou teploty kvasenia a počtu prečerpávaní za cieľ získať ovocné vína s nižším obsahom tanínov. Vyzrievanie prebieha prevažne v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele s čiastočným zrením v dubových sudoch a zvyčajne trvá šesť až osem mesiacov. Vďaka dlhej macerácii trvajúcej takmer osem týždňov a zreniu v dubových sudoch počas 8 až 18 mesiacov sa široké spektrum získaných aróm pohybuje od džemových tónov po čerstvé bobuľové ovocie a vanilku.

Osobitosť akostného šumivého vína vyplýva z vlastností hroznového muštu a základného vína, z ktorého sa vyrába, pričom oba tieto faktory sú úzko spojené s muštovými odrodami, ktorým prospievajú vyššie úrovne slnečného svitu, silné heliotermálne zdroje a nízke zrážky. Pôdy vo vinohradoch, ktoré sú bohaté na uhličitan vápenatý a vyznačujú sa výraznými vrstvami vápenca a obsahom oxidov železa, sú dôležitým faktorom kvality, pretože podporujú výrobu extraktívnych, dobre štruktúrovaných akostných šumivých vín s kvetinovým aromatickým charakterom (agátové kvety, čerešne a ruže), v ktorých sa zároveň prejavujú tóny medu a mandlí, ovocné arómy žltých jabĺk, čerešní, lesných jahôd a malín a tóny citrusových plodov.

Kombinácia miernej kontinentálnej klímy (zabezpečujúcej sviežosť a zrelosť), pôdnych podmienok (černozeme bohaté na uhličitany a typické černozeme na sprašovom podloží, ktoré poskytujú dobrú bilanciu živín), pestovateľských postupov (výber odrôd, hustota výsadby, obhospodarovanie listovej steny a určenie začiatku zberu) spolu s enologickými postupmi a so zručnosťami enológov zabezpečujú sviežosť a plnú ovocnú arómu bielych a ružových vín, ako aj rozvoj jemných tanínov. Vplyv enoklímy – charakterizovanej výrazným kontrastom medzi zimou a letom, veľmi horúcimi letami, dlhými jeseňami, zriedkavými a nerovnomernými zrážkami – dodáva akostným šumivým vínam jasne vyjadrené odrodové ovocné arómy s dokonale vyváženým pomerom medzi kyslosťou, obsahom alkoholu a obsahom cukrov, arómy dobre vyzretého ovocia a čerstvých citrusových plodov a jemné taníny.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Na označeniach vín možno kontrolované označenie pôvodu „Segarcea“ podľa uváženia výrobcov doplniť o jeden z týchto názvov jednotlivých vinohradov: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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