C/2026/2803

20.5.2026

# Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, v povezavi s členom 105(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2803)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi začnejo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

**„Segarcea“**

**PDO-RO-A1214-AM02**

**Datum zahtevka: 23.1.2024**

## 1. Vložnik in pravni interes

STROKOVNO ZDRUŽENJE DOMENIILE SEGARCEA

Strokovno združenje Domeniile Segarcea zastopa območje zaščitene označbe porekla (ZOP) „Segarcea“.

## 2. Razdelek v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

## 3. Opis spremembe in razlogi zanjo

1. *Uvedba nove kategorije vina: kakovostno peneče vino*

Na razmejenem območju ZOP „Segarcea“ so bile med letoma 2004 in 2020 ponovno zasajene precejšnje površine vinogradov. Zasajene sorte so na splošno avtohtone sorte, dopolnjene z veliko dragocenejšimi kloni standardnih sort, ki svoj potencial izražajo v vinih, proizvedenih s posodobljenimi tehnologijami. Proizvodnja novih kategorij vina na območju Segarcea, kjer na regionalno podnebje – tako kot na vseh drugih evropskih vinorodnih območjih – vplivajo globalne podnebne spremembe, je potrebna za odziv na vse večjo raznolikost okusov potrošnikov, ki so se v zadnjih letih preusmerili k novim vrstam proizvodov, za katere je značilna posebna povezava z območjem proizvodnje ali metodami proizvodnje.

V zadnjih letih so na območju ZOP vlagali v posodobitev proizvodne infrastrukture in tehnologij ob upoštevanju tradicije in vrednosti mirnih vin z ZOP „Segarcea“, priznanih na nacionalni in evropski ravni. To je omogočilo proizvodnjo dodatnih vrst vin, pri čemer so kakovostna peneča vina trenutno posebno zanimiva za številne proizvajalce na območju, ki nameravajo na tem geografskem območju pridelovati osnovno vino za peneče vino in končni proizvod.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kakovostno peneče vino so na razmejenem območju ZOP „Segarcea“ proizvajali že pred več kot stoletjem po tradicionalni metodi s sekundarnim vrenjem v steklenici. Peneče vino se je prodajalo na domačem in tujem trgu. Vinarna kraljeve družine je v Segarcei pred prvo svetovno vojno proizvajala peneče vino najvišje kakovosti (po navedbah iz publikacije *Buletinul Agriculturii* (Kmetijski bilten), zv. IV, 1923).

Glede na navedeno proizvajalci nameravajo proizvajati peneča vina tako po metodi vrenja v steklenici kot tudi po novejši in veliko dostopnejši metodi vrenja v cisternah, ki se izvaja v tlačnih posodah (akrotoforji ali avtoklavi).

Proizvajalci mirnih vin na območju ZOP „Segarcea“ si prizadevajo oživiti tradicijo in hkrati izkoristiti vinski potencial območja s proizvodnjo nove vrste proizvoda, po katerem je povpraševanje na potrošniškem trgu vin, in sicer kakovostnega penečega vina.

Spremenjena sta bila poglavje I specifikacije proizvoda in točka 3 enotnega dokumenta.

2. *Navedba sort za proizvodnjo kakovostnega penečega vina*

Ker se zahtevek nanaša na proizvodnjo kakovostnega penečega vina na območju ZOP „Segarcea“, so v specifikaciji proizvoda navedene sorte vinske trte, dovoljene za to kategorijo vina, in sicer:

— bele sorte: fetească albă, fetească regală, pinot gris, chardonnay, viognier,

— aromatične sorte: tămâioasă românească, tămâioasă roză,

— rdeče sorte: pinot noir, fetească neagră, merlot.

Spremenjeno je bilo poglavje II specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

3. *Navedba enoloških postopkov za kakovostno peneče vino*

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena z enološkimi postopki za kakovostno peneče vino zaradi diverzifikacije njegove proizvodnje.

Spremenjeno je bilo poglavje IX specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

4. *Navedba tehnološkega postopka za kakovostno peneče vino*

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena z nekaterimi kratkimi podrobnostmi o tehnološkem postopku za proizvodnjo kakovostnega penečega vina, kot so vrenje v tlačnih cisternah, vrenje v steklenici in doliv sladilnega likerja.

Spremenjeno je bilo poglavje X specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

5. *Navedba analitskih in organoleptičnih lastnosti kakovostnega penečega vina*

Da bi se zagotovila skladnost z zakonodajo o ZOP glede navedbe analitskih in organoleptičnih lastnosti kategorij vina, je bila specifikacija proizvoda dopolnjena s temi parametri za kakovostno peneče vino, tj. kategorije iz zahtevka.

Spremenjena sta bila poglavje XI specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

6. *Navedba pogojev označevanja/trženja za kakovostno peneče vino*

Da bi se zagotovila skladnost z zakonodajo o označevanju kategorij vina, morajo biti v specifikacijo proizvoda za kakovostno peneče vino vključene nekatere obvezne in neobvezne navedbe.

Spremenjena sta bila poglavje XII specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

7. *Dopolnitev povezave z območjem za kakovostno peneče vino*

Da bi se zagotovila skladnost z zakonodajo o ZOP glede opisa povezave kategorije proizvoda z geografskim območjem, je bila specifikacija proizvoda dopolnjena s povezavo za kakovostno peneče vino, dodane pa so bile tudi podrobnosti, ki dokazujejo vzročno zvezo med geografskim območjem in kakovostnim penečim vinom.

Spremenjena sta bila poglavje II specifikacije proizvoda in točka 8 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **ime proizvoda**

Segarcea

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

*Oznaka kombinirane nomenklature*

22 — PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 — Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Bela mirna vina*

Bela vina so svetlo slamnato rumena z zelenkastimi odsevi, z intenzivnimi aromami svežih cvetov akacije in bezga. Zorenje na finih drožeh v cisternah in dolgo vrenje ustvarjata note trave in bezga, eksotičnega sadja, breskve in melone tako v vonju kot tudi v okusu. V okusu prevladujeta svežina in hrustljavost, z nadpovprečno citrusno kislino, cvetličnimi in sadnimi notami ter dolgim, obstojnim pookusom, kar je podprto s čvrsto strukturo z notami zrelega sadja, masla, toplih briošev, citrusov in sveže praženih lešnikov. Aromatična vina (suha/polsuha) imajo cvetico vrtnic, sladke sadne pulpe in belega cvetja, s klasičnimi muškatnimi aromami, osvežilnim okusom, kislinami, živahnostjo in polnim telesom.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | 15,00 |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11,00 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,0 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | 200 |

2. *Rdeča mirna vina*

Barva rdečih vin sega od vijoličasto rdeče in škrlatno rdeče do izrazito temno rubinaste, rubinaste z vijoličnimi odsevi, svetle intenzivne granatne in opečnato rdeče, tudi če zorijo le kratek čas. Uporabljene vinarske tehnike omogočajo večjo ekstrakcijo barve in taninov ter subtilne vonje in okuse po lesu in vanilji, pri čemer v vonju prevladuje sadje (češnje, maline in jagode) z rahlim pridihom začimb. V ustih so vina dobro uravnotežena med sadnimi notami in notami sladkega korena, z rahlimi odtenki žganega lesa, zaokroženimi, dobro povezanimi tanini in polnim telesom. Prevladujejo arome jagodičevja, marmelade in aromatičnih zelišč, vina, ki zorijo v sodih, pa imajo pridih lesa in vanilje.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | 15,00 |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11,00 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,0 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | 150 |

3. *Mirna vina rosé*

Vina, ki zorijo na finih drožeh in se redno premešajo (*bâtonnage*), razvijejo svež, saden značaj z notami rdečega ribeza, višenj in belih češenj. Arome so intenzivne, po rdečem jagodičevju, marmeladi, malinah in višnjah. Vina so zaokrožena in uravnotežena, s svežimi kislinami. Barva sega od temno lososovo rožnate do barve čebulne lupine. Vonji spominjajo na belo češnjo, cvetne liste vrtnice, zelena poprova zrna, med in gozdne jagode. V ustih so sveža in intenzivno sadna, z živahnimi kislinami in izrazitim pookusom. Vina rosé se prav tako proizvajajo po tradicionalnih vinarskih postopkih, zaradi česar prevladujejo sadne note češenj, malin in jagod. V ustih imajo sadne note (popolnoma zrele breskve in bele marelice) ter svežino, ki jo dopolnjujejo intenzivne note jagodičevja, nastale pri počasnem vrenju in zorenju na finih drožeh. Pookus je dolgotrajen, z notami cvetnih listov vrtnice in marmelade iz listov vrtnice.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | 15,00 |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11,00 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | 200 |

4. *Kakovostna peneča vina*

Kakovostna peneča vina so prefinjena, z obstojnim penjenjem in sprva živahnim, nato vse drobnejšim, vendar dolgotrajnim iskrenjem. Barve segajo od zelenkasto rumene do svetlo slamnato rumene. Peneča vina rosé imajo bledo do srednje rožnate odtenke, včasih s koralnimi toni, odvisno od uporabljenih sort. Arome so cvetlične – po cvetnih listih vrtnice in češnjevih cvetovih – z notami belih češenj in gozdnih jagod, občasno z rahlim pridihom začimb. Ta vina so dobro uravnotežena v sadnih in cvetličnih elementih ter imajo živahne kisline in izrazit pookus, zaznamovan s češnjami in gozdnimi jagodami. Izražajo tudi vrelne arome po cvetju, medu in rahlo sušenem senu.

Vina, ki zorijo na drožeh več kot devet mesecev, razvijejo avtolitične note krušne skorje, z daljšim zorenjem na drožeh pa pridobijo note slaščic in briošev. Bela vina in vina rosé imajo tudi note mandljev, rumenih jabolk in vrtnice, rdeča vina pa vonje gozdnih sadežev (gozdne jagode, robide, borovnice) in jagod. V okusu kakovostnih penečih vin prevladujejo sadne note (jabolko, breskev, pomelo in melona), ki prehajajo v dolg pookus, v katerem se pri belih vinih in vinih rosé znova pojavi cvetlični pridih akacije in limonske trave, skupaj z notami zrelega jagodičevja (robide in borovnice) ter marmelade. Kisline so dobro uravnotežene, z dolgim pookusom in splošno skladnostjo med svežino in zrelostjo.

Pri temperaturi 20 °C imajo vina zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida nadtlak najmanj 3,5 bara.

Vsebnost hlapnih kislin je v mejah, dovoljenih z veljavno zakonodajo EU.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | 15,00 |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11,00 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 3,5 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | 185 |

5. **Vinarske prakse**

(a) *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Obogatitev je pri proizvodnji vin z zaščiteno označbo porekla „Segarcea“ prepovedana.

Vsako povečanje volumenskega deleža naravnega alkohola v grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu ali vinu v vrenju je prepovedano.

2. Pridelovalne prakse

Pridelovalna praksa

— V na novo zasajenih vinogradih mora biti gostota zasaditve najmanj 4 132 trsov na hektar.

— Trsi se gojijo v deblih na zaščiteni ali polzaščiteni način. Priporočena gojitvena oblika je guyot na deblu, z enojnim ali dvojnim kordonom ter dolgima krakoma, ki se redno obnavljata.

— Rez je dolga ali mešana, z največjo obremenitvijo 15 očes na kvadratni meter.

(b) *Največji donosi*

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

14 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Tămâioasă românească, tămâioasă roză

14 000 kilogramov grozdja na hektar

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

   12 000 kilogramov grozdja na hektar

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

   112 hektolitrov na hektar

5. Tămâioasă românească, tămâioasă roză

   112 hektolitrov na hektar

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

   96 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Dolj:

— mesto Segarcea,

— občina Lipovu, vključno z vasema Lipovu in Lipovu de Sus,

— občina Cerat, vključno z vasema Cerat in Malaica.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N – petit vidure in bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc in pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, madchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N– schwarze madchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – konigliche madchentraube, konigsast, ktralyleanka, dănăşană in galbenă de ardeal

Marcelan N

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Negru de drăgăşani N

Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Pinot noir N - blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klävner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N– shiraz in petit syrah

Touriga nacional R

Tămâioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgăşani

Tămâioasă roză Rs – muscat rouge de frontignan

Viognier B – bergeron, barbin, rebolot, greffou, picotin blanc in vionnier

8. **Opis povezave**

8.1 *Podatki o geografskem območju*

Naravni dejavniki

Vinorodno območje Segarcea je del vinorodne regije Dealurile Munteniei și Olteniei (gričevja Oltenie in Muntenie). Leži v Vlaškem nižavju, 29 km južno od mesta Craiova, pretežno na nadmorski višini 145 m. Segarcea leži na 44° 10' severne zemljepisne širine in 23°72' vzhodne zemljepisne dolžine. Leži v osrednjem delu Malovlaške nižine, na medrečju rek Jiu (na vzhodu) in Desnățui (na zahodu), in je del Desnățuiske nižine. To medrečje se imenuje Segarcejska nižina. Skupaj z Băileștsko nižino tvori Desnățuisko nižino. Segarcejska nižina nima vetrnega reliefa in vključuje predgorsko ravnico Sălcuța in rečne terase reke Donave, od katerih se jih samo pet (od skupno osmih) nadaljuje vzhodno od reke Desnățui.

Vinogradi ležijo na južnem robu predgorske ravnice Sălcuța in na pretežno južno usmerjenem pobočju, ki tvori prehod med tretjo teraso Donave in dvignjeno ravnico Sălcuța. Tu sta tudi najvišji točki območja: Dealul Viilor (151,7 m) in Dealul Robului (150,3 m). Na vinorodnem območju Segarcea se pojavljajo naslednje vrste tal: značilne kambične črnice, erodirane kambične črnice in erodirana tla (na pobočjih). Z geološkega vidika in glede na kamninsko sestavo površinskih nanosov je Malovlaška nižina iz levantinija (pozni pliocen), če se upošteva nastanek prvih kopnih površin, in iz kvartarja, če se upoštevajo poznejši procesi preoblikovanja.

Kamninski material sestavljajo predvsem puhličasti nanosi, pleistocenski meljastoglinasti sedimenti in s karbonati bogate peščene gline. Ta material aluvialnega in diluvialnega izvora je bil odložen v kvartarju, v medledenih dobah. Ti nanosi tvorijo plast debeline od nekaj centimetrov do 8–15 m, ki prekriva starejše levantinijske peščenoilovnate, peščene ali peščeno-lapornate nanose.

Na tem območju so deli, ki jih zaznamujejo izraziti diluvialni procesi. Diluvialni nanosi so povezani z izpodrivanjem že obstoječih pleistocenskih nanosov zaradi razpršenega površinskega odtekanja v obliki ploskovnega spiranja, ki nastane zaradi dežja, taljenja snega in težnosti (zemeljski podori in plazovi). Na nekaterih površinah diluvialni nanosi v celoti prekrivajo doline brez linearnega vzdolžnega odtekanja, s pobočji, ki jih je enostavno stabilizirati in uporabiti za kmetijstvo. Podnebje je zmerno celinsko z rahlimi sredozemskimi vplivi, za katere so značilna vroča in suha poletja ter mile pomladi in jeseni, kar je posledica pogostega pojavljanja zahodnih in jugozahodnih zračnih mas ter hkratnega vpliva južnih tropskih in vzhodnoevropskih zračnih mas. Večletna povprečna temperatura znaša 11,6 °C, povprečna temperatura najtoplejšega meseca pa 24,1 °C, pri čemer se temperature gibljejo med 22,7 °C in 26,8 °C. Skupna letna količina padavin znaša 565 mm (50-letno povprečje), od tega jih 281 mm pade v rastni dobi.

Človeški dejavniki

S trgatvijo, ki ji sledita maceracija in vrenje v posodah za vrenje s prelivanjem klobuka (*remontage*), ter skrbnim nadzorom temperature vrenja in ponovitev prelivanja klobuka se proizvajajo sadna vina z manj tanini. Zorenje poteka večinoma v cisternah iz nerjavnega jekla in delno v hrastovih sodih povprečno šest do osem mesecev. Širok spekter arom, ki nastanejo zaradi podaljšane maceracije, ki traja skoraj osem tednov, in zorenja v hrastovih sodih od 8 do 18 mesecev, sega od marmeladnih not do svežega jagodičevja in vanilje. Po trgatvi se grozdje za bela vina macerira na kožicah pri 8–10 °C, nato pa počasi vre v cisternah iz nerjavnega jekla z nadzorovano temperaturo pri 15–18 °C. Zorenje na finih drožeh običajno traja tri do pet mesecev, čeprav je v nekaterih primerih lahko omejeno na 21–30 dni. Pridelovalci v vinogradu izberejo ustrezne sorte in uravnavajo poganjke, da optimizirajo donos na trs. Redčenje grozdov in selektivno odstranjevanje listov okoli grozdov sta pomembna dejavnika, ki vplivata na kakovost grozdja, saj izboljšujeta izpostavljenost soncu ter spodbujata enakomerno zorenje in kopičenje sladkorja. Uporablja se zmeren pristop, da se preprečita sončni ožig in venenje jagod ter ohrani optimalna koncentracija sladkorja.

Za dosego optimalne vinifikacije se kakovost grozdja ob trgatvi skrbno nadzoruje s strogim spremljanjem parametrov, kot sta vsebnosti sladkorja in kislin. S tem pristopom se proizvajajo uravnotežena kakovostna peneča vina s finim penjenjem, živahnim iskrenjem ter vrelnimi aromami po cvetju, medu in rahlo sušenem senu, ki jih

dopolnjujejo avtolitične note mandljev in rumenih jabolk. Strokovno znanje enologa in uporabljene vinarske prakse skupaj s talnimi in podnebnimi razmerami tvorijo skupek dejavnikov, ki omogočajo proizvodnjo polnih, sadnih vin z zlahka prepoznavnim sortnim pečatom. Pridelovalci izberejo optimalen čas trgatve, da se ob kakovosti pridelka ohranijo sortne značilnosti. Grozdje sort vinske trte *Vitis vinifera*, cepljenih na ustrezne podlage in skrbno zasajenih po naravni zmogljivosti zemljišča, lahko daje izjemne rezultate pri proizvodnji kakovostnih vin.

8.2 *Podatki o proizvodu*

Bela vina so slamnato rumene do zelenkaste barve ter imajo intenzivne arome akacijevih cvetov, ki jih dopolnjujejo note trave in bezga, nastale pri dolgotrajnem vrenju, ter note eksotičnega sadja in breskev. V ustih so vina sveža, z nadpovprečno citrusno kislino ter notami akacijevih cvetov, medu in zelo zrelega sadja, kar se prevesi v dolg, razkošen pookus, podprt s čvrsto strukturo z notami sadja in masla, toplih briošev, citrusov in sveže praženih lešnikov. Aromatična vina imajo kompleksno cvetico vrtnic in sladke sadne pulpe, s klasičnimi muškatnimi aromami, živahno svežino in polno strukturo zaradi značilne vsebnosti kislin. Pri rdečih vinih in vinih rosé v vonju prevladujejo rdeče sadje (češnje, maline in jagode) in začimbe, z dobro uravnoteženostjo med sadnimi notami in notami sladkega korena. Imajo zaokrožene, dobro povezane in zmerne tanine ter polno telo v ustih. Vina, ki zorijo v sodih, razvijejo note jagodičevja, aromatičnih zelišč, lesa in vanilje. Širok spekter arom, ki nastanejo zaradi podaljšane maceracije, ki traja skoraj osem tednov, in zorenja v hrastovih sodih od 8 do 18 mesecev, sega od marmeladnih not do svežega jagodičevja in vanilje.

Kakovostno peneče vino so na območju Segarcea po klasični metodi s sekundarnim vrenjem v steklenici proizvajali že pred več kot stoletjem ter ga prodajali na domačem in tujem trgu. Vinarna kraljeve družine je v Segarcei pred prvo svetovno vojno proizvajala peneče vino najvišje kakovosti (po navedbah iz publikacije *Buletinul Agriculturii* (Kmetijski bilten), zv. IV, 1923).

Peneča vina se pridelujejo tako po metodi vrenja v steklenici kot tudi po novejši in veliko dostopnejši metodi vrenja v cisternah, ki poteka v aktoroforjih ali avtoklavih. Za kakovostna peneča vina je značilno fino penjenje s sprva živahnim, nato vse drobnejšim, vendar dolgotrajnim iskrenjem. Bela peneča vina so zelenkasto rumene do svetlo slamnato rumene barve, odtenki penečih vin rosé pa so, odvisno od sorte ali sort vinske trte, iz katerih so pridelana, od bledo rožnate do srednje rožnate barve, ki včasih prehaja v koralno. V vonju vin je mogoče zaznati cvetlične ali sadne note in izrazito svežino z zmerno intenzivno sadnostjo. Cvetlične arome cvetnih listov vrtnice in češnjevih cvetov spremljajo note belih češenj in gozdnih jagod, občasno z rahlim pridihom začimb. Sadni in cvetlični elementi so dobro uravnoteženi, pookus pa zaznamuje zrelo rdeče sadje (češnje, gozdne jagode in maline). Izražajo tudi vrelne arome po medu in rahlo sušenem senu. Vina, ki zorijo na drožeh več kot devet mesecev, razvijejo avtolitične note krušne skorje, z daljšim zorenjem na drožeh pa pridobijo note slaščic in briošev. Bela vina in vina rosé imajo tudi note mandljev, rumenih jabolk in vrtnice, rdeča vina pa vonje gozdnih sadežev (gozdne jagode, robide, borovnice) in jagod. V okusu kakovostnih penečih vin prevladujejo sadne note (jabolko, breskev, pomelo in melona), ki prehajajo v dolg pookus, v katerem se pri belih vinih in vinih rosé znova pojavi cvetlični pridih akacije in limonske trave, skupaj z notami zrelega jagodičevja (robide in borovnice) ter marmelade. Kisline so dobro uravnotežene, z dolgim pookusom in splošno usklajenostjo med svežino in zrelostjo.

8.3 *Vzročna povezava med območjem in proizvodom*

Trajanje osončenosti, temperatura okolice in padavine so bistvene podnebne značilnosti vinorodnega območja ter odločilno vplivajo na biološke, fiziološke in biokemične procese vinske trte, s tem pa tudi na kakovost vin, pridelanih v Segarcei. Večina tal na vinorodnem območju vsebuje veliko kalcijevega karbonata in je bogata z železovimi oksidi. Zato imajo tu pridelana rdeča vina živo rdečo barvo, prefinjenost, izrazit značaj in potencial za staranje. Vinogradi so običajno obrnjeni proti jugu, jugozahodu ali jugovzhodu in ležijo predvsem na razmeroma položnih pobočjih in planotah.

Vinorodno območje Segarcea ima obliko proti jugu odprtega amfiteatra, ki ponuja zelo veliko število ur osončenosti v celotnem rastnem ciklu, od spomladanskega brstenja do začetka mirovanja. Črnična tla na apnencu in nekdanjih morskih usedlinah prinašajo zadostno kislost za uravnoteženje značaja zelo zrelega sadja, zlasti pri sortah vinske trte, ki jim ustreza večja izpostavljenost soncu. Obilna osončenost in toplota ter malo padavin imajo pomembno

vlogo pri kakovosti vina ter dajejo intenzivne arome rdečega sadja, čvrstost in svežino. Preplet talnih in podnebnih razmer spodbuja proizvodnjo vin z izrazitim regionalnim značajem, intenzivnimi sadnimi notami in velikim potencialom za staranje. Pridelava grozdja iz sort vinske trte *Vitis vinifera*, cepljenih na podlago, ki so premišljeno zasajene po zmogljivosti zemljišča, omogoča proizvodnjo kakovostnih vin.

Bela vina, ki so pridelana iz grozdja, maceriranega na kožicah pri temperaturi do 10 °C, čemur sledita počasno vrenje v cisternah iz nerjavnega jekla z nadzorovano temperaturo in zorenje na finih drožeh tri do pet mesecev, imajo slamnato rumeno barvo z zelenkastimi odsevi ter intenzivne arome svežih akacijevih cvetov. Zorenje na finih drožeh v cisternah in dolgo vrenje ustvarjata note trave in bezga, eksotičnega sadja in breskve tako v vonju kot tudi v okusu. V okusu prevladujeta svežina in hrustljavost, z nadpovprečno citrusno kislino, dobro uravnoteženostjo med cvetličnimi in sadnimi notami ter dolgim, obstojnim pookusom, kar je podprto s čvrsto strukturo z notami zrelega sadja, masla, toplih briošev, belega sadja, citrusov in sveže praženih lešnikov.

Značilna aromatična vina, pridelana predvsem kot suha in polsuha iz ročno potrganega grozdja, imajo kompleksno cvetico, ki sega od vrtnice in sladke sadne pulpe do belega cvetja in klasičnih muškatnih arom. So živahna, s polno strukturo, ki jo podpira njihova značilna vsebnost kislin. Pri rdečih vinih in vinih rosé se grozdje trga mehansko, uporabljajo pa se tradicionalne vinarske tehnike, ki omogočajo večjo ekstrakcijo barve in taninov. Vina zorijo v hrastovih sodih povprečno šest do osem mesecev, da se povežejo arome, nastale pri stiku z lesom. Pri tem zorenju se razvije cvetica, v kateri prevladujejo sadje (češnje, maline in jagode) ter začimbe, izraženi tako v vonju kot tudi v okusu. V ustih so vina dobro uravnotežena med sadnimi notami in notami sladkega korena, z rahlimi odtenki žganega lesa ter zaokroženimi, dobro povezanimi tanini. So polnega telesa, z notami jagodičevja in aromatičnih zelišč, ki so pri vinih, ki zorijo v sodih, dopolnjene z notami lesa in vanilje. S trgatvijo, ki ji sledita maceracija in vrenje v vrelnih posodah s prelivanjem klobuka (*remontage*), ter skrbnim nadzorom temperature vrenja in ponovitev prelivanja klobuka se proizvajajo sadna vina z manj tanini. Zorenje poteka večinoma v cisternah iz nerjavnega jekla in delno v hrastovih sodih, običajno šest do osem mesecev. Široki razpon arom, ki nastanejo zaradi podaljšane maceracije, ki traja skoraj osem tednov, in zorenja v hrastovih sodih od 8 do 18 mesecev, sega od marmeladnih not do svežega jagodičevja in vanilje.

Posebnost kakovostnega penečega vina izhaja iz lastnosti grozdnega mošta in osnovnega vina, iz katerih se prideluje, oba pa sta tesno povezana s sortami vinske trte, ki jim ustrezajo obilna osončenost in toplota ter malo padavin. Tla v vinogradih, bogata s kalcijevim karbonatom ter z obsežnimi plastmi apnenca in železovih oksidov, so pomemben dejavnik kakovosti, saj spodbujajo proizvodnjo ekstraktnih, dobro strukturiranih kakovostnih penečih vin s cvetličnim aromatičnim pečatom (akacijevi cvetovi, češnje in vrtnica), ki ga dopolnjujejo note medu in mandljev ter sadni okusi rumenih jabolk, češenj, gozdnih jagod in malin ter citrusne note.

Preplet zmerno celinskega podnebja (ki daje tako svežino kot tudi zrelost), talnih razmer (s karbonati bogati černozjomi in značilni černozjomi na puhličastih substratih, ki vsebujejo dobro ravnotežje hranil) in pridelovalnih praks (izbor sort, gostota zasaditve, pletev in odločitve o trgatvi) skupaj z enološkimi postopki in strokovnim znanjem enologa prinaša svežino ter polno, sadno aromo belih vin in vin rosé ter razvoj nežnih taninov. Vpliv vinogradniškega podnebja – za katero je značilno izrazito nasprotje med zimo in poletjem, zelo vroča poletja, dolge jeseni ter redke in neenakomerno razporejene padavine – daje kakovostnim penečim vinom jasno izražene sortne sadne arome, s popolnoma uravnoteženim razmerjem med vsebnostjo kislin, alkoholom in sladkorjem, notami zelo zrelega sadja in svežih citrusov ter nežnimi tanini.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

***Tržni pogoji***

*Pravni okvir*

nacionalna zakonodaja

*Vrsta dodatnega pogoja*

dodatne določbe o označevanju

*Opis pogoja*

Pri označevanju vin se lahko zaščitena označba porekla „Segarcea“ po presoji proizvajalcev dopolni z enim od naslednjih posameznih imen vinogradov: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan ali Dealu Lipovului.

**Povezava do specifikacije proizvoda**

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