C/2026/2803

20.5.2026

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/2803)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM02

Datum för ansökan: 23.1.2024

1. Sökande och berättigat intresse

YRKESORGANISATIONEN DOMENIILE SEGARCEA

Yrkesorganisationen Domeniile Segarcea agerar som företrädare för området för den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB).

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. *Tillägg av en ny vinkategori: mousserande kvalitetsvin*

Mellan 2004 och 2020 återplanterades stora vinodlingsområden i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea. Till största delen planteras inhemska druvsorter, och dessa kompletteras med betydligt värdefullare kloner av standardsorter, vars potential kommer till uttryck i viner som framställs med moderna metoder. Produktionen av nya vinkategorier i Segarcea-området – vars klimat, i likhet med klimatet i de övriga europeiska vinregionerna, påverkas av de globala klimatförändringarna – behövs för att tillgodose konsumentpreferenserna. Konsumenterna har på senare år börjat föredra nya produkttyper som kännetecknas av särskilda kopplingar till produktionsområdet eller produktionsmetoderna.

De senaste åren har man gjort investeringar för att modernisera infrastrukturen och metoderna för produktionen i området för den skyddade ursprungsbeteckningen. Det har gjorts med respekt för traditionen och värdet på de stilla viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea som har ett gott anseende både i Rumänien och övriga Europa. Därför är det numera möjligt att framställa andra typer av vin, och många producenter i området har riktat in sig på mousserande kvalitetsviner och har för avsikt att framställa både basvinet för mousserande vin och den färdiga produkten inom detta geografiska område.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Redan för över hundra år sedan producerades mousserande kvalitetsviner i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea genom den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska. Detta mousserande vin såldes både på den inhemska och den utländska marknaden. På kungafamiljens vingård i Segarcea producerades mousserande vin av högsta kvalitet före första världskriget (enligt publikationen *Buletinul Agriculturii* (jordbruksbulletinen), vol. IV, 1923).

Med utgångspunkt i denna historiska tradition har producenterna för avsikt att framställa mousserande viner både genom jäsning på flaska och med den nyare tankjäsningsmetoden, som är betydligt mindre krävande och sker i lufttäta tankar (*acrotofor*-tankar eller autoklaver).

Producenterna av stilla viner i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea har på samma gång velat återuppliva en tradition och utnyttja områdets vinpotential genom att framställa en ny produkttyp som efterfrågas av vinkonsumenterna, närmare bestämt mousserande kvalitetsvin.

Kapitel I i produktspecifikationen och punkt 3 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. *Uppgifter om druvsorter för framställning av mousserande kvalitetsvin*

Eftersom ansökan gäller framställning av mousserande kvalitetsvin i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea anges det i produktspecifikationen vilka druvsorter som får användas för denna vinkategori, närmare bestämt följande:

— Gröna druvsorter: fetească albă, fetească regală, pinot gris, chardonnay, viognier.

— Aromatiska druvsorter: tămâioasă românească, tămâioasă rozã.

— Blå druvsorter: pinot noir, fetească neagră, merlot.

Kapitel II i produktspecifikationen har ändrats, men det har inte gjorts några ändringar i det sammanfattande dokumentet.

3. *Uppgifter om oenologiska metoder för mousserande kvalitetsvin*

I produktspecifikationen har information om oenologiska metoder för mousserande kvalitetsvin lagts till, för att diversifiera framställningen.

Kapitel IX i produktspecifikationen har ändrats, men det har inte gjorts några ändringar i det sammanfattande dokumentet.

4. *Uppgifter om den teknik som används för mousserande kvalitetsvin*

Produktspecifikationen har utökats med kortfattad information om den teknik som används vid framställning av mousserande kvalitetsvin, exempelvis jäsning i lufttäta tankar, jäsning på flaska och dosage genom tillsats av expeditionslikör.

Kapitel X i produktspecifikationen har ändrats, men det har inte gjorts några ändringar i det sammanfattande dokumentet.

5. *Uppgifter om analytiska och organoleptiska egenskaper för mousserande kvalitetsvin*

I syfte att säkerställa att de analytiska och organoleptiska egenskaperna hos vinkategorierna anges i enlighet med lagstiftningen för skyddade ursprungsbeteckningar har dessa parametrar lagts till i produktspecifikationen för mousserande kvalitetsvin, dvs. den kategori som denna ansökan gäller.

Kapitel XI i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

6. *Uppgifter om villkoren för märkning och saluföring av mousserande kvalitetsvin*

För att säkerställa att lagstiftningen om märkning av vinkategorier följs måste information om vissa obligatoriska och frivilliga uppgifter läggas till i produktspecifikationen för mousserande kvalitetsvin.

Kapitel XII i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

7. *Komplettering av sambandet med information om området för mousserande kvalitetsvin*

För att produktspecifikationen ska överensstämma med lagstiftningen för skyddade ursprungsbeteckningar i fråga om beskrivningen av produktkategorins samband med det geografiska området, har texten kompletterats med information om detta samband för mousserande kvalitetsvin. Uppgifter som bekräftar orsakssambandet mellan det geografiska området och det mousserande kvalitetsvinet har också lagts till.

Kapitel II i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Segarcea

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

KN-nummer

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Stilla vita viner*

De vita vinerna är blekt halmgula med grönaktiga skiftningar och intensiva aromer av nyutslagna akaciablommor och fläderblom. Lagringen i tankar på en lätt bottensats tillsammans med den långa jäsningen ger toner av gräs och fläder, exotiska frukter, persika och melon, både i doften och smaken. Smaken är tydligt frisk och krispig, med en citronsyra över genomsnittet, blommiga och fruktiga toner och en lång, kvardröjande eftersmak, kombinerat med en solid struktur av mogen frukt, smör, varm brioche, citrus och nyrostade hasselnötter. De aromatiska vinerna (torra/halvtorra) uppvisar en bouquet av rosor, sött fruktkött och vita blommor, med klassiska muskataromer, en uppfriskande smak, syra, livlighet och en fyllig struktur.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	4,0 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. *Stilla röda viner*

Färgen på de röda vinerna går från violettröd och purpurröd till mörkt rubinröd, rubinröd med violetta inslag, intensiv och ljus granatröd och tegelröd, även när vinet har lagrats en kort tid. Vinframställningsmetoderna gör det möjligt att extrahera mer färg och tanniner, vid sidan av en fin doft och smak av ek och vanilj, med en doft som domineras av frukt (körsbär, hallon och jordgubbar) och diskreta inslag av kryddor. Smakmässigt råder en god balans med fruktiga toner och lakritstoner, med subtila inslag av rostad ek, välintegrerade runda tanniner och en fyllig munkänsla. Smaken domineras av bär, sylt och aromatiska örter, med inslag av ek och vanilj i viner som lagrats på fat.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	4,0 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

3. *Stilla roséviner*

Viner som lagrats på en lätt bottensats med omrörning får en frisk, fruktig karaktär med toner av röda vinbär, surkörsbär och vita körsbär. De har en intensiv arom av röda bär, sylt, hallon och surkörsbär och är välrundade och balanserade med en frisk syra. Färgen varierar från djupt laxrosa till lökskalsrosa. Vinerna har aromer av vita körsbär, rosenblad, grönpeppar, honung och smultron. Smaken är frisk och intensivt fruktig, men en livlig syra och en intensiv avslutning. Rosévinerna framställs även med traditionella vinframställningsprocesser, vilket ger aromer som domineras av fruktiga toner av körsbär, hallon och jordgubbar. Smakens fruktighet (helt mogen persika och vit aprikos) kombineras med en friskhet kompletterad av intensiva bärtoner som härrör från den långsamma jäsningen och lagringen på en lätt bottensats. I den långa eftersmaken finns inslag av rosenblad och rosenbladssylt.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4. *Mousserande kvalitetsviner*

De mousserande kvalitetsvinerna har finess, med en långvarig mousse och inledningsvis kraftiga bubblor som efterhand blir finare men dröjer kvar länge. Färgen varierar från gröngul till ljust halmgul. De mousserande rosévinerna har en färg som varierar från blekrosa till mellanrosa, ibland med koralltoner, beroende på vilka druvsorter som används. Aromerna är blommiga – rosenblad och körsbärsblom – med inslag av vita körsbär och smultron och ibland en diskret kryddig arom. Vinerna har en god balans mellan fruktighet och blommighet, en livlig syra och en tydlig avslutning som präglas av körsbär och smultron. De har även jäsningsaromer med blommiga toner och inslag av honung och lätt torkat hö. Viner som lagras längre än nio månader på bottensatsen får autolytiska toner

av brödskorpa, medan en ännu längre lagring på bottensatsen ger upphov till toner av bakverk och brioche. De vita vinerna och rosévinerna har också inslag av mandel, gult äpple och rosor, medan de röda vinerna har aromer av skogsbär (smultron, björnbär, blåbär) och jordgubbar. Smaken hos de mousserande kvalitetsvinerna domineras av frukt (äpple, persika, pomelo och melon), med en lång eftersmak med blommiga inslag av akacia och citrongräs i de vita vinerna och rosévinerna, som kompletteras med inslag av mogna bär (björnbär och blåbär) och sylt. Syran är välbalanserad, med en lång eftersmak och där friskhet och mogna aromer samspelar harmoniskt.

Vid en temperatur på 20 °C har vinerna ett övertryck på grund av koldioxid i lösning om minst 3,5 bar.

Halten av flyktiga syror ligger inom de gränser som fastställs i gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Oenologiska metoder

Relevant restriktion för vinframställning

Berikning är förbjuden vid framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea.

All ökning av den naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent hos druvmust, delvis jäst druvmust eller vin i jäsning är förbjuden.

2. Odlingsmetoder

Odlingsmetod

— På nyligen etablerade vinodlingar ska planttätheten vara minst 4 132 vinstockar per hektar.

— Beskärning och uppbindning av vinstockarna görs med oskyddade eller delvis skyddade odlingssystem. Det rekommenderade uppbindnings- och beskärningssystemet är guyot, med enkel eller dubbel cordon, där grenarna förnyas regelbundet.

— Beskärningssystemet är långt eller blandat, med högst 15 skott per kvadratmeter.

b. *Högsta avkastning*

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

14 000 kg druvor per hektar

2. Tămâioasă românească, tămâioasă roză

14 000 kg druvor per hektar

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

   12 000 kg druvor per hektar

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

   112 hektoliter/hektar

5. Tămâioasă românească, tămâioasă roză

   112 hektoliter/hektar

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

   96 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Länet Dolj:

— Småstadskommunen Segarcea

— Landskommunen Lipovu, inklusive byarna Lipovu och Lipovu de Sus

— Landskommunen Cerat, inklusive byarna Cerat och Malaica

7. **Druvsort(er)**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka, leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră, coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, ktralyleanka, dănășană, galbenă de ardeal

Marcelan N

Merlot N – bigney rouge, plant médoc

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, ricotin blanc, vionnier

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer

Vinodlingsområdet Segarcea är en del av vinregionen Dealurile Munteniei și Olteniei (Oltenia- och Munteniakullarna). Det ligger på den valakiska slätten, 29 km söder om stadskommunen Craiova, på 145 meters höjd. Segarcea har koordinaterna 44°10′ N 23°72′ O. Det ligger i den centrala delen av den olteniska slätten på vattendelaren mellan floderna Jiu (i öst) och Desnățui (i väst), och är en del av Desnățuislätten. Denna vattendelare kallas Segarceaslätten. Tillsammans med Băileștislätten bildar den Desnățuislätten. Segarceaslätten saknar eolisk terräng (avlagrad av vind) och omfattar utlöparen Sălcuța och Donaus flodterrasser, varav endast fem (av totalt åtta) också fortsätter öster om floden Desnățui.

Vinodlingarna ligger längst söderut på utlöparen Sălcuța och på sluttningen huvudsakligen i söderläge, som förbinder Donaus tredje terrass med den höga Sălcuțaslätten. Här ligger även de högsta punkterna i detta område: Dealul Viilor (151,7 m) och Dealul Robului (150,3 m). Följande jordtyper finns i vinodlingsområdet Segarcea: typisk kambisk svartjord, eroderad kambisk svartjord och eroderad jord (på sluttningarna). I geologiskt hänseende och vad gäller ytavlagringarnas litologi är den olteniska slätten från sen pliocen, med hänsyn till hur den första torra marken bildats, men från kvartär om man ser på den senare formningen.

Det litologiska materialet består främst av lössjordssediment, kalkleriga sediment från pleistocen och sandiga lerjordar med hög karbonathalt. Detta material av alluvialt och diluvialt ursprung avsattes under kvartär, under mellanistiderna. Avlagringarna bildar ett lager på ett par centimeter på ett djup av 8–15 m, som täcker de äldre sandleriga, sandiga eller märgelblandade avlagringarna från sen pliocen.

Inom detta område finns även mindre områden med tydliga diluviala processer. Diluviala avlagringar hänger ihop med förflyttningen av befintliga avlagringar från pleistocen, som beror på vatten som flyter på ett diffust sätt i form av ett vattentäcke orsakat av regn och smältvatten samt tyngdkraften (jordskred). I vissa områden är dalarna helt täckta av diluviala avlagringar, utan någon linjär längsgående dränering, med sluttningar som är lätta att stabilisera och använda för jordbruk. Området har ett tempererat inlandsklimat, med vissa medelhavsinslag som kännetecknas av heta, torra somrar och milda vårar och höstar, som orsakas av de regelbundna västliga och sydvästliga luftmassorna men även påverkas av de sydliga tropiska och östeuropeiska luftmassorna. Årsmedeltemperaturen är 11,6 °C. Under den varmaste månaden är medeltemperaturen 24,1 °C, med värden som varierar mellan 22,7 °C och 26,8 °C. Årsnederbörden är 565 mm (genomsnitt för 50 år), varav 281 mm faller under odlingsperioden.

Mänskliga faktorer

Skörden, som följs av maceration och jäsning i kärl med rundpumpning (*remontage*), med noggrann kontroll av jäsningstemperaturen och antalet rundpumpningar, är avsedd att frambringa fruktiga viner med låg tanninhalt. Lagringen sker framför allt i tankar av rostfritt stål och delvis på ekfat, i genomsnitt i sex till åtta månader. Det breda spektrumet av aromer till följd av den långa macerationen på närmare 8 veckor och lagringen på ekfat i 8–18 månader sträcker sig från toner av sylt till färska bär och vanilj. Efter skörden skalmacereras druvorna för vita viner vid en temperatur på 8–10 °C, följt av en långsam jäsning i tankar av rostfritt stål med en kontrollerad temperatur på 15–18 °C. Vinerna lagras vanligtvis på bottensatsen i tre till fem månader. I vissa fall kan emellertid denna period vara begränsad till 21–30 dagar. Odlarna väljer ut lämpliga druvsorter till sina vinodlingar och sköter dem på ett sätt som optimerar avkastningen per vinstock. Gallring av druvklasarna och selektivt avlägsnande av blad runt klasarna har stor betydelse för druvornas kvalitet, eftersom det ökar solexponeringen och främjar en jämn mognad och ackumulering av socker. En måttligt intensiv metod används, så att man å ena sidan undviker att bären bränns av solen och skrumpnar, å andra sidan bibehåller en optimal sockerkoncentration.

För bästa möjliga vinifieringsresultat kontrolleras skördens kvalitet noggrant, genom rigorös övervakning av parametrar som socker- och syrahalt. På så sätt erhålls balanserade mousserande kvalitetsviner med fina, livliga bubblor och jäsningsaromer av blommor, honung och lätt torkat hö, i kombination med autolytiska toner av

mandel och gult äpple. Oenologens skicklighet och de vinframställningsmetoder som används, i kombination med jordmånen och klimatförhållandena, möjliggör tillsammans framställning av fylliga, fruktiga viner med en tydlig druvtypisk karaktär. Odlarna skördar vid den absolut bästa tidpunkten för att värna om druvornas kvalitet och typiska egenskaper. Produktionen av druvor från *Vitis vinifera* som ympats på lämpliga grundstammar och noggrant placerats enligt markens naturliga potential kan ge slående resultat vid framställningen av kvalitetsviner.

8.2 *Produktuppgifter*

De vita vinerna är halmgula till grönaktiga, med intensiva aromer av akaciablommor som kompletteras med inslag av gräs och fläder som härrör från den långa jäsningen, samt med exotiska frukter och persika. Smaken är frisk, med en citronsyra över genomsnittet och en smak av akaciablommor, honung och helt mogen frukt, vilket ger en lång, bred eftersmak som kompletteras med en solid struktur med inslag av frukt och smör, varm brioche, citrus och nyrostade hasselnötter. De aromatiska vinerna har en komplex bouquet av rosor och sött fruktkött, med klassiska muskataromer, en livlig friskhet och fyllighet tack vare den karakteristiska syran. I de röda vinerna och rosévinerna domineras doften av röda bär (körsbär, hallon och jordgubbar) och kryddor, med en god balans mellan fruktiga toner och lakritstoner. De har runda, välintegrerade och måttliga tanniner och en fyllig munskänsla. I viner som lagras på fat tillkommer även inslag av bär, aromatiska örter, ek och vanilj. Det breda spektrumet av aromer till följd av den långa macerationen på närmare 8 veckor och lagringen på ekfat i 8–18 månader sträcker sig från toner av sylt till färska bär och vanilj.

Redan för över hundra år sedan producerades mousserande kvalitetsviner med den traditionella metoden i Segarcea-området, och dessa viner såldes både på den inhemska och den utländska marknaden. På kungafamiljens vingård i Segarcea producerades mousserande vin av högsta kvalitet före första världskriget (enligt publikationen *Buletinul Agriculturii* (jordbruksbulletinen), vol. IV, 1923).

Mousserande viner framställs både genom jäsning på flaska och med den nyare tankjäsningsmetoden, som är betydligt mindre krävande och sker i *acrotofor*-tankar eller autoklaver. De mousserande kvalitetsvinerna har en fin mousse, med inledningsvis kraftiga bubblor som efterhand blir finare men dröjer kvar länge. De vita mousserande vinerna har en färg som varierar från gröngul till ljust halmgul, medan de mousserande rosévinerna har nyanser som varierar från blekrosa till mellanrosa beroende på vilka druvsorter som används. Färgen kan även dra mot korall i vissa fall. Vinerna har en blommig eller fruktig doft och en tydlig friskhet, med en måttligt intensiv fruktighet. Blommiga aromer av rosenblad och körsbärsblom samsas med inslag av vita körsbär och smultron och ibland även subtila kryddiga toner. Vinerna har en god balans mellan fruktighet och blommighet och en avslutning som präglas av mogna röda bär (körsbär, smultron och hallon). De har även jäsningsaromer av honung och lätt torkat hö. Viner som lagras längre än nio månader på bottensatsen får autolytiska toner av brödskorpa, medan en ännu längre lagring på bottensatsen ger upphov till toner av bakverk och brioche. De vita vinerna och rosévinerna har också inslag av mandel, gult äpple och rosor, medan de röda vinerna har aromer av skogsbär (smultron, björnbär, blåbär) och jordgubbar. Smaken hos de mousserande kvalitetsvinerna domineras av frukt (äpple, persika, pomelo och melon), med en lång eftersmak med blommiga inslag av akacia och citrongräs i de vita vinerna och rosévinerna, som kompletteras med inslag av mogna bär (björnbär och blåbär) och sylt. Syran är välbalanserad, med en lång eftersmak och där friskhet och mogna aromer samspelar harmoniskt.

8.3 *Orsakssamband mellan området och produkten*

Antalet soltimmar, omgivningstemperaturen och nederbörden i vinodlingsområdet är viktiga klimatfaktorer som har en avgörande inverkan på vinstockarnas biologiska, fysiologiska och biokemiska processer och därmed påverkar kvaliteten på de viner som framställs i Segarcea. De flesta jordmåner i området har en hög halt kalciumkarbonat och järnoxider. Därför har de röda vinerna härifrån en klarröd färg, finess, personlighet och god lagringspotential. Vinodlingarna har vanligtvis ett sydligt, sydvästligt eller sydöstligt läge, och de flesta av dem ligger på relativt mjuka sluttningar och på platåer.

Vinodlingsområdet Segarcea har formen av en amfiteater som är öppen åt söder, vilket ger området får ett mycket stort antal soltimmar under hela tillväxtcykeln, från knoppsprickningen till viloperiodens början. Svartjordarna, som vilar på kalksten och äldre marina avlagringar, ger vinet tillräcklig syra för att balansera karaktären av helt mogen frukt, särskilt i de druvsorter som trivs bäst i mycket soliga lägen. De många soltimmarna, den höga solvärmen och

de låga nederbördsmängderna är en viktig faktor för vinets kvalitet och ger intensiva aromer av röda bär, kraftfullhet och friskhet. Kombinationen av jordmåns- och klimatförhållandena gynnar framställningen av viner med en tydlig regionala karaktär, med intensiva fruktiga toner och en mycket god lagringspotential. Produktionen av druvor från *Vitis vinifera* som ympats på grundstammar och noggrant placerats enligt markens potential gör det möjligt att framställa kvalitetsviner.

De vita vinerna, som framställs av skalmacererade druvor vid en temperatur på upp till 10 °C följt av en långsam jäsning i tankar av rostfritt stål med kontrollerad temperatur och lagring på den lätta bottensatsen i tre till fem månader, har en halmgul färg med grönaktiga skiftningar och intensiva aromer av nyutslagna akaciablommor. Lagringen i tank på en lätt bottensats och den långa jäsningen ger toner av gräs och fläderblommor, exotiska frukter och persika, både i doften och smaken. Smaken är tydligt frisk och krispig, med en citronsyra över genomsnittet, en god balans mellan blommiga och fruktiga toner och en lång, kvardröjande eftersmak som kompletteras med en solid struktur av mogen frukt, smör, varm brioche, citrus och nyrostade hasselnötter.

De typiska aromatiska vinerna, som främst produceras i torra och halvtorra varianter av druvor som skördats för hand, har en komplex bouquet som varierar från rosor och sött fruktkött till vita blommor och vidare till klassiska muskataromer. De är livliga och har en fyllig struktur tack vare den särskilda syran. För de röda vinerna och rosévinerna skördas druvorna mekaniskt, och traditionella vinframställningsmetoder används för att extrahera mer färg och tanniner. Vinerna lagras i genomsnitt i sex till åtta månader på ekfat för att integrera de aromer som följer av kontakten med träet. Det leder till utvecklingen av en bouquet som domineras av frukt (körsbär, hallon och jordgubbar) och kryddor, både i doften och smaken. Smakmässigt råder en god balans med fruktiga toner och lakritstoner, med subtila inslag av rostad ek och välintegrerade runda tanniner. Vinerna är fylliga, med inslag av bär och aromatiska örter som kompletteras med ek och vanilj i de viner som lagras på fat. Skörden, som följs av maceration och jäsning i kärl med rundpumpning, med noggrann kontroll av jäsningstemperaturen och antalet rundpumpningar, är avsedd att frambringa fruktiga viner med låg tanninhalt. Lagringen sker framför allt i tankar av rostfritt stål och delvis på ekfat, vanligtvis i sex till åtta månader. Det breda spektrumet av aromer till följd av den långa macerationen på närmare 8 veckor och lagringen på ekfat i 8–18 månader sträcker sig från toner av sylt till färska bär och vanilj.

Det mousserande kvalitetsvinets särprägel kommer sig av egenskaperna hos druvmusten och det basvin som det framställs av, som båda framställs främst av druvsorter som gynnas av många soltimmar, hög solvärme och låg nederbörd. Jordmånen på vinodlingarna – med en hög halt av kalciumkarbonat och omfattande förekomst av kalksten och järnoxider, är en viktig kvalitetsfaktor – eftersom den gynnar produktionen av extraktiva, välstrukturerade mousserande kvalitetsviner med en blommig och aromatisk karaktär (akaciablommor, körsbär och rosor) som kompletteras med inslag av honung och mandel samt fruktiga smaker av gult äpple, körsbär, smultron, hallon och citrus.

Kombinationen av ett tempererat inlandsklimat (som ger både friskhet och mogna aromer), förhållandena i fråga om jordmån (karbonatrika svartjordar och typiska svartjordar på lössubstrat med en god balans av näringsämnen), odlingsmetoderna (valet av druvsorter, planttätheten, skötseln av bladverket och skördemetoderna), tillsammans med de oenologiska metoderna och oenologens skicklighet ger de vita vinerna och rosévinerna deras friskhet och fylliga, fruktiga arom samt borgar för utvecklingen av mjuka tanniner. Vinodlingsklimatet – som kännetecknas av skarpa kontraster mellan vinter och sommar, heta somrar, långa höstar och liten och varierande nederbörd – ger mousserande kvalitetsviner med tydliga druvtypiska aromer, ett perfekt balanserat förhållande mellan syra, alkohol och socker, smaker av helt mogen frukt och färska citrusfrukter samt mjuka tanniner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Den skyddade ursprungsbeteckningen Segarcea kan, beroende på producenternas intresse, kompletteras med ett av följande vingårdsnamn: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Länk till produktspecifikationen

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