C/2026/1651

13.3.2026 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/1651)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Drăgăşani“

ЕС №: PDO-RO-A0286-AM02

Дата на подаване на заявлението: 16.8.2021 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Сдружение на винопроизводителите от Драгашани (APV Drăgășani)

Сдружението е румънско частноправно юридическо лице с нестопанска цел, което организира и осъществява дейността си в съответствие с действащото законодателство и своя устав. Сдружението представлява управлението на лозовите масиви, регистрирани със ЗНП „Drăgăşani“ (приблизително 280 хектара), и количествата вина, произведени и сертифицирани за продажба със ЗНП „Drăgăşani“.

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☒ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

1. *Включване на нови категории вина: качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина*

Добавят се нови категории вина: качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино

Производството на нови категории вина, разрешени от законодателството в района Drăgăşani, където регионалният климат е повлиян от промените в климатичните условия в световен мащаб, е необходимо, за да се отговори на диверсификацията във вкусовете на потребителите, които напоследък са насочени към нови видове продукти със специфични характеристики, които ги свързват с района или с методите на производство.

През последните години в района на ЗНП се осъществяват инвестиции и дейности по модернизиране на производствената инфраструктура и технологиите, повлияни от традицията и стойността на тихите вина със ЗНП „Drăgăşani“, признати на национално и европейско равнище. Това създава възможност и за производство на други видове вина, като понастоящем качествените пенливи вина са приоритет за много производители в района, които възнамеряват да произвеждат както базовото вино за тях, така и крайния продукт в рамките на географския район.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Още от периода между двете световни войни в определения район на ЗНП „Drăgășani“ се произвежда пенливо вино, получено по класическия метод чрез вторична ферментация в бутилка. Това пенливо вино се е продавало основно на вътрешния пазар, но и на външни пазари.

Броят на производителите на пенливи вина непрекъснато расте, като те използват както метода на ферментация в бутилка, така и новия метод на ферментация в резервоар тип „акратофор“ или автоклав, който е значително по-достъпен. Производителите на тихи вина в района на ЗНП „Drăgășani“ се опитват да възродят традицията, като същевременно се възползват от винения потенциал на района с нов вид продукти, търсени на пазара на вино, а именно двете нови категории продукти.

Вината, получени от лозовите масиви Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești и Gușoeni, са разпознаваеми с изключителното качеството на белите и ароматизираните вина. Откроявat се и забележителни червени вина, произведени от грозде, отглеждано в парцели, разположени по най-горните склонове на хълмовете. Там в гроздето се натрупва по-високо съдържание на захари и антоцианини благодарение на по-интензивното слънцегреене и по-бедната, по-структурирана почва, което ограничава добива от хектар, но подобрява качеството.

Изменят се глава 1 от продуктовата спецификация и раздел 3 от единния документ.

2. *Посочване на връзката с географския район за поисканите нови категории вина*

Въвеждането на новите категории вина (качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина) дава възможност да се посочи връзката между всяка категория и района, за да се гарантира съответствие с действащото законодателство в случаите на защитено наименование за произход.

Изменят се глава 2 от продуктовата спецификация и раздел 8 от единния документ.

3. *Представяне на аналитичните и органолептичните характеристики на новите категории вина*

Предвид включването на качественото пенливо вино и качественото ароматизирано пенливо вино в продуктовата спецификация е необходимо да се представят аналитичните параметри на тези категории вина със ЗНП „Drăgășani“, както и техните органолептични характеристики, за да се гарантира спазването на разпоредбите на действащото законодателство, определящо защитеното наименование за произход.

Изменят се глава 11 от продуктовата спецификация и раздел 4 от единния документ.

4. *Посочване на специфичните технологични практики за производство на новите категории вина*

Спецификацията се изменя, за да се включат някои технологични практики, специфични за производството на новите категории вина, с подробно описание на някои технологични операции за преработка на новите категории вина (обработка на гроздето, обработка на гроздовата мъст, алкохолна ферментация на гроздовата мъст, използване на дрожди, приготвяне на експедиционен ликьор, селектирани утайки и т.н.).

Изменя се глава 10 от продуктовата спецификация. Изменението не засяга единния документ.

5. *Добавяне на условия за специфични енологични практики за новите категории вина*

В продуктовата спецификация се добавят новите категории вина, необходими за производството, включително подробности за производството на вина розе чрез специална техника за обработка, с която се определя цветът на виното.

Качествените пенливи вина розе се получават единствено от черни или червени сортове чрез мацерация на гроздето. Вината розе могат да се считат за произведени и от сортовете Пино гри, при условие че гроздето е преминало през мацерация толкова дълго, колкото е необходимо за извличане на цвета от деликатно оцветената ципа на тези два сорта. Бяло вино може да се получи и от черно или червено грозде. Качественото пенливо вино може да бъде получено чрез първична алкохолна ферментация (директно от гроздовата мъст) или чрез вторична алкохолна ферментация (от базово вино).

Изменят се глава 9 от продуктовата спецификация и раздел 5 от единния документ.

6. *Включване на незадължителна информация в етикета за новите категории вина*

С включването на новите категории вина в производството към разпоредбите за етикетиране трябва да се добавят условия относно посочването на винения сорт, вида вино в зависимост от съдържанието на глюкоза и фруктоза или аспекти, свързани с тяхното бутилиране.

Изменят се глава 12 от продуктовата спецификация и раздел 9 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Drăgășani

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

3.1. *Кодове по Комбинираната номенклатура*

• 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

Те имат свеж аромат на цветя и са сламеножълти на цвят със зеленикаво-жълти оттенъци, както и аромати на ванилия, узрели гроздове, прясно масло, наситен аромат на бъзов цвят, лозов цвят, акациев цвят, мед и индийско орехче. По отношение на вкуса тези вина имат лек привкус на бадем, съчетан със свежест, плътно тяло и дълготраен послевкус. По-голямата част от белите вина се считат за леки, силно кисели вина. Вкусът е киселинен, динамичен, плодов и балансиран, много често с дъх на добре узрели плодове.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. *Вина розе*

Тези вина са със светлорозов цвят на сьомга и букет, който разкрива аромати на горски ягоди, понякога бадеми и розови листенца. Отличават се със свеж, чист и плодов вкус, с аромат на пресни череши и леко пикантен послевкус — качества, които привличат консуматорите на млади вина, когато те достигнат максималната си свежест.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

3. *Червени вина*

Вкус — силна танинова структура, комплексен, тревист вкус, аромати на горски плодове, боровинки, френско грозде и подправки, както и аромати на зрели горски плодове, сливи и горчиви череши. Цвят — тъмен рубиненочервен, умерено наситен рубиненочервен, наситен тъмен рубиненочервен, наситен гранатовочервен. Тези вина се отличават с кадифен вкус с добре интегрирана киселинност и продължителен, балансиран и плътен послевкус. Наситен букет от пресен касис, къпини, теменужки и череши, с лек дъх на пресен пипер и деликатна шоколадова нотка, наситен плодов вкус с фини нотки на прясно изпечено кафе. Копринените и деликатни танини осигуряват добър потенциал за стареене. Вкусът на пресни плодове понякога е съчетан с лека нотка на ванилия.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

4. *Качествени пенливи вина*

Качествените пенливи вина се отличават с финес, както и с интензивно образуване на мехурчета в началото, което постепенно отслабва, но се запазва дълготрайно:

— цвят: искрящ, вариращ от зеленикаво-жълт до бледожълт или от зеленикаво-жълт до сламеножълт; пенливите вина розе се отличават с различни нюанси на розовия цвят в зависимост от сорта или сортовете, използвани за тяхното производство,

— вкус/аромат: фин, с ферментационни аромати, нотки на цветя, мед, леко изсушено сено, нотки на ферментирала мая, бадеми и жълта ябълка, както и аромати на роза и горски плодове (горски ягоди, къпини, боровинки и градински ягоди).

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. *Качествени ароматизирани пенливи вина*

Качествените ароматизирани пенливи вина се отличават с финес и трайни фини мехурчета:

— цвят: зеленикаво-жълт, бледожълт или сламеножълт, различни нюанси на розовия цвят в зависимост от сорта,

— аромат/вкус: типичен за сорта Мускат, с дъх на босилек, бъзов цвят, ферментационни аромати, цветен, с деликатни нотки на ферментирала мая, горски плодове, зрели плодове (горчиви череши, червено френско грозде, малини, ягоди), подчертана и дълготрайна киселинност и фини минерални нотки.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,00

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. **Винопроизводствени практики**

(а) *Специфични енологични практики*

1. Енологични практики

Приложими ограничения при винопроизводството

Добавянето на подсладители към ЗНП „Drăgășani“ е забранено.

2. Специфична енологична практика за вината розе

Специфична енологична практика

Качествените пенливи вина розе се получават единствено от черни или червени сортове чрез мацерация на гроздето. Вината розе могат да се считат за произведени и от сортовете Пино гри, при условие че гроздето е преминало през мацерация толкова дълго, колкото е необходимо за извличане на цвета от деликатно оцветената ципа на тези сортове. Бяло вино може да се получи и от черно или червено грозде.

Качественото пенливо вино може да бъде получено чрез първична алкохолна ферментация (директно от гроздовата мъст) или чрез вторична алкохолна ферментация (от базово вино, предназначено за производство на пенливо вино).

(б) *Максимални добиви*

1. за сорта Crâmpoșie selecționată, който е напълно узрял по време на събиране на реколтата

14 000 килограма грозде от хектар

2. за сортовете Fetească regală, Ризлинг италиански, Совиньон, Пино гри, Шардоне, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

12 000 килограма грозде от хектар

3. за сортовете Tămâioasă românească, Мускат Отонел, Negru de Drăgășani, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

12 000 килограма грозде от хектар

4. за сортовете Novac, Burgund mare, Мерло, Пино ноар, Каберне Совиньон, Сира, Fetească neagră, Alutus, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

10 000 килограма грозде от хектар

5. за сорта Crâmpoșie selecționată, който е напълно узрял по време на събиране на реколтата

112 хектолитра от хектар

6. за сортовете Fetească regală, Ризлинг италиански, Совиньон, Пино гри, Шардоне, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

96 хектолитра от хектар

7. за сортовете Tămâioasă românească, Мускат Отонел, Negru de Drăgășani, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

96 хектолитра от хектар

8. за сортовете Novac, Burgund mare, Мерло, Пино ноар, Каберне Совиньон, Сира, Fetească neagră, Alutus, които са напълно узрели по време на събиране на реколтата

75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Окръг Vâlcea:

— община Drăgășani — местности Drăgășani, Zărneni, Zlătărei и Valea Caselor,

— община Ștefănești — села Dobrușa, Condoiești, Șerbănești и Ștefănești,

— община Șutești — села Racu, Izvorașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili и Boroșești,

— община Prundeni — села Prundeni, Călina и Zăvideni,

— община Orlești — села Orlești, Silea, Scaioși и Procopoaia,

— община Crețeni — села Crețeni, Mrenești, Streminoasa и Izvoru,

— община Gușoeni — села Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca и Burdălești,

— община Lungești — села Lungești, Carcadiești, Fumureni и Stănești-Lunca.

Окръг Olt:

— община Cârlogani — села Cârlogani и Cepari,

— община Strejești — села Strejeștii de Sus и Colibași,

— община Pleșoiu — село Schitu din Deal.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

Fetească neagră N — Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleánynyka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot ash, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Информация за района*

Район Drăgășani е разположен между Subcarpații Getici на север и Румънската равнина (Câmpia Română) на юг и югоизток между 44°30′—44°55′ с.ш. и 23°55′—24°15′ и.д. Районът се простира в продължение на приблизително 50 km между общините Strejești на юг и Ionești на север, като ширината му варира в посока от изток на запад с около 30 km. В административно отношение лозовите масиви попадат в окръзите Vâlcea и Olt.

Релефът се характеризира с върхове между реки със стръмни склонове, течащи успоредно на река Olt и в посока от север на юг. Надморската височина на лозовите хълмове се увеличава от юг (Oporelu, 193 m) на север (Scundu, 463 m), което обуславя различни изложения, благоприятни за отглеждането на лозя. Този релеф не позволява на студения въздух да се задържа, а напротив — насочва го по долините към река Olt, което намалява риска от образуване на слани. Повечето лозови масиви са разположени по склоновете, което осигурява оптимално естествено отводняване за лозите.

Литология — почвеният слой е образуван от редуващи се глина, мергел и третичен пясък по склоновете и хребетите на хълмовете и тиня с различна консистенция в низините на река Olt.

Почвите на платото се характеризират с наличието на бели лувизолни, планозолни и кафяви подзолисти почви. Тесните, добре отводнени горни склонове и тераси са покрити с кафяви глинесто-алувиални почви, а по-ниските склонове — с кафяви и европейски мезобазални почви и регосоли. Терасите в южната част на лозовите масиви са покрити с червеникавокафяви почви.

Доминиращата хидрографска система е река Olt — основната водосборна артерия, която поема отточните дъждовни води от хълмовете в долините, които ги разделят.

Климатът е умереноконтинентален със студени зими и горещи лета, но с по-умерени температурни амплитуди спрямо типичните за Източна Европа и с известни средиземноморски влияния. Средната годишна температура (11,3 °C), умереното количество на валежите (642 mm/годишно) и слънцегреенето през вегетационния период (1 520 часа) създават благоприятни климатични условия за лозарство и оказват пряко влияние върху качеството на реколтата. Това съчетание от климатични фактори придава на гроздето и гроздовата мъст оптимална естествена киселинност, която допълва ароматите на тихите вина и на качествените пенливи вина.

Поради физическите характеристики на почвите по склоновете в подножието, които ограничават предимно развитието на кореновата система и плодните звена на лозите, гъстотата на засаждане на лозовите масиви е сред най-високите в страната.

8.2. *Данни за продукта*

Червените вина, получени от кафяви и червеникавокафяви горски почви и някои средно подзолисти почви, богати на варовик и разположени върху алувиални чакъли, са с искрящ червен цвят и се отличават с финес, плътност и добре изразена структура. Червените вина се отличават с аромати на сливи, касис и малини, с умерена тръпчивост и приятен букет, който се развива при стареене, придобивайки устойчиви нотки на мента и кафе, с тръпчиви, но балансирани танини и деликатни нюанси на ванилия при отлежаване в дървени бъчви.

Белите вина са с бледожълт или искрящ зеленикаво-жълт цвят, с дъх и вкус на плодове, аромати на полски цветя, лозов прашец и бъзов цвят. Те се отличават с балансиран вкус, в който алкохолът и киселинността са в оптимална хармония, понякога с нотки на презряло грозде, мед, липов цвят и акация. Цветът зависи от продължителността на стареене в бутилките и варира от златистожълт до кехлибарен.

Вината розе са с цвят, вариращ от розов до светъл розово-оранжев цвят на сьомга, с аромат на горски ягоди, бадеми и розови листенца и притежават свеж и чист плодов вкус с нотки на пресни череши и леко горчив послевкус — качества, които са най-силно изразени при младите вина, когато достигнат максималната си свежест.

Качествените пенливи вина и качествените ароматизирани пенливи вина се отличават с това, че базовото вино се произвежда от грозде, събрано при постигнат оптимален баланс между захари, киселинност и аромати. Те се отличават с финес, пенливост и продължително образуване на мехурчета, с нотки на ферментирала мая, ферментационни аромати и мед, както и с плодови аромати на жълта ябълка, горска ягода, къпина, градинска ягода и бадеми.

8.3. *Информация, свързана с човешките фактори*

В новосъздадените лозови масиви гъстотата е между: 4 132 и 5 500 растения/ha. В други лозови масиви минимално приетата гъстота е: 3 200 растения/ha.

Беритбата на гроздето се извършва късно есента, тъй като тя е дълга и топла, с достатъчно слънцегреене, ограничени валежи и меки до умерени температури и климатични условия, при които зреенето протича бавно и белите и червените тихи вина не губят своя аромат и цвят.

Вината розе могат да се произвеждат и от сортовете Пино гри, при условие че гроздето е преминало през мацерация толкова дълго, колкото е необходимо за извличане на цвета от деликатно оцветената ципа на тези сортове. Бяло вино може да се получи и от черно или червено грозде.

Предвид силно пресечения релеф и наличието на стръмни склонове на места, се прилага практиката на затревяване на междуредията. Това спомага както за стабилизиране на почвата, така и за абсорбиране на излишната вода, като по този начин се постига по-висока концентрация на ароматите, екстракта и киселинността.

Гроздето, използвано за производство на базово вино за пенливи вина, се бере през нощта или рано сутринта, за да се предотврати нагряването му и да се запазят ароматите. Гроздето се бере изцяло на ръка, за да се гарантира целостта на зърната и да се избегне окислението и оцветяването на гроздовата мъст. Също така се извършва умерено пресоване и разделяне на фракциите, за да се постигне свежият и фин характер на вината и разнообразният спектър от аромати (свежи, чисти).

Базовите вина, използвани за производството на пенливи вина, ферментират при по-ниски температури за по-дълъг период от време, като веднага след края на алкохолната ферментация дрождената утайка се оставя да се утаи на повърхността (*bâtonnage*).

Въпреки че в миналото (в периода между двете световни войни) в района, обхванат от наименованието, се е произвеждало пенливо вино, получено чрез вторична ферментация в бутилки по класическия метод, и се е продавало предимно на вътрешния, но и на външни пазари, при съвременните практики се отделя малко повече време за обработка, за да се развият типичните аромати на сладки тестени изделия, дължащи се на контакта с дрождената утайка, върху която виното престоява в продължение на много месеци (послевкус на препечен хляб).

Старите вина „Drăgășani“ не са имали много високо алкохолно съдържание, около 10 % об., и са били добре известни със свежестта, придавана от въглеродния диоксид, типична за вина с непълна ферментация, както и с лекия си вкус на печива. Те са били произвеждани от късно събрано грозде след дълга и лека ферментация при ниски температури и са запазвали своята киселинност до ранна пролет. С течение на времето тези практики са били адаптирани до известна степен. Понастоящем гроздето се бере по-рано, за да се запази минералността му (плодов, свеж, сочен, мек и деликатен цитрусов профил), а вината се характеризират с много ниско съдържание на остатъчни захари (*Brut Nature*), трайни аромати и умерена киселинност с умерено алкохолно съдържание, което осигурява кремообразна консистенция, лекота и плодова свежест.

8.4. *Причинно-следствена връзка между района и продукта*

Вината, получени от лозовите масиви в Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești и Gușoeni, са прочути със специфичното си качество (бели, типично ароматизирани вина), но също така и с червените вина, произведени от грозде, отглеждано в парцели, разположени по най-горните склонове на хълмовете. Там в гроздето се натрупва по-високо съдържание на захари и антоцианини благодарение на по-интензивното слънцегреене и по-бедната почва, което ограничава добива, но подобрява качеството.

Районите със скелетни почви способстват за високата концентрация на захари в белите вина (240—250 g/l), което ги прави подходящи за производство на полусухи вина, като при презряване на гроздето съдържанието на захар достига 260—280 g/l. Скелетните или богатите на желязо почви придават на червените вина искрящ червен цвят и плътни аромати (на добре узрели горски плодове и сливи).

Относително хладният климат гарантира бавно зреене на гроздето. Поради това гроздоберът се извършва по-късно през есента. Почвата, богата на метални соли, осигурява хармония между съдържанието на захар и киселинността, като дава възможност за ферментация при ниски температури, за да се получат плътни, кадифени вина с приятна сладост, които запазват типичната си свежест за продължителен период от време (6—8 месеца) благодарение на разтворения в тях въглероден диоксид. Цветът е искрящ зеленикаво-бял, с вкус на добре узрели плодове, аромати на полски цветя, лозов прашец, бъзов цвят и балансиран вкус. Белите вина и типичните ароматизирани вина се получават предимно от сортове, отглеждани по най-горните склонове върху скелетни почви и рендзини, които обуславят натрупването на захари от над 240—250 g/l (подходящи за производството на полусухи и полусладки вина).

Вината от лозовите масиви, разположени върху варовикови почви, се отличават с финес, докато червените вина от лозовите масиви, разположени върху скелетни или богати на желязо почви, са с искрящ червен цвят.

Чакълестите почви гарантират оттичането на излишната вода. Те също така леко се нагряват, като това задържане на топлината позволява на гроздето да узрее добре, което придава на виното типичните за вината розе аромати на пресни плодове и поддържа баланса между захари и киселинност, оформяйки деликатните аромати на умерено узрели плодове — леки плодови нотки.

Антропогенните псевдорендзини (първични почви) в най-високите части на района са хетерогенни глинести почви, рохкави и с разтворен в тях калциев карбонат (едрите фракции преобладават значително за сметка на фините). Върху тези почви добивът от сортовете е по-нисък, но с високо качество, като в гроздето се натрупва максимално количество захари и голямо количество пигменти, а червените вина придобиват отчетливи аромати на зрели горски плодове (малини и ягоди).

Лозовите масиви, разположени в средновисоките части на района (ниски псевдоглееви, песъкливо-глинесто-праховити, уплътнени почви с високо съдържание на хумус), дават по-високи добиви, но с по-ниско съдържание на захари и пигменти/ароматни вещества.

Лозарският район, използван за производството на грозде за базово вино за качествени пенливи вина, е хълмист и пресечен от долини, с междуречни възвишения и стръмни склонове, разположени успоредно на река Olt. Надморската височина на хълмовете варира между 193 m и 463 m, с различни изложения, които са благоприятни за отглеждане на лозя. Доминиращата хидрографска система е река Olt — основната водосборна артерия, която поема отточните дъждовни води от хълмовете. В дълбоките долини, които ги разделят, гроздето узрява добре по начин, който благоприятства развитието на средни до дори средно високи нива на киселинност в качественото пенливо вино и качественото ароматизирано пенливо вино.

Температурните амплитуди са по-малки, характеризиращи се с по-хладни дни и по-влажна атмосфера, благодарение на омекотяващото влияние на река Olt, която предпазва района от прекомерните летни горещини. Леко повишените температури и валежите през първата част от фазата на зреенето (края на юли) позволяват бързото постигане на оптимално съотношение между киселинността, която оформя ароматите (предимно плодови), и съдържанието на захар в качествените пенливи и ароматизирани пенливи вина.

Качествените пенливи вина и ароматизирани пенливи вина, произведени от лозовите масиви в Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni и Guşoeni — в райони с надморска височина над 400 m, където лозовите масиви са разположени върху средно подзолисти почви, богати на варовик и върху алувиални чакъли — имат меки аромати и свеж характер, като в повечето случаи се отличават с характерен плодов профил (Совиньон, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Те могат да бъдат също със средна плътност и добре изразена структура, с аромати на горски плодове, зрели плодове, горчиви череши, червено френско грозде, малини, ягоди и сливи (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Пино ноар), с динамична и трайна киселинност, съчетана с фини минерални нотки. Високата киселинност придава характерната свежест на качествените и ароматизирани пенливи вина и спомага за гарантиране на тяхната бистрота и устойчивост.

Чакълестите почви с добро оттичане на излишната вода допринасят за правилното узряване на гроздето, като оформят свежестта на ароматите в качествените пенливи вина и ароматизирани пенливи вина, а при вината розе те придават преобладаващ плодов характер, поддържайки баланса между съдържанието на захари и киселинността, който изгражда финеса на ароматите. Ниските псевдоглееви, песъкливо-глинесто-праховити почви с високо съдържание на хумус, в лозовите масиви в средновисоките части на района, дават постоянни средни добиви (с по-ниско съдържание на захари), но с донякъде ограничен цветови спектър. Поради това тези вина притежават баланс между съдържанието на захари и киселинността (есента е дълга и мека, с достатъчно слънцегреене, ограничени валежи и меки до умерени температури и климатични условия, при които зреенето протича бавно и без загуба на аромати). Това води до спектър от аромати, отличаващи се с финес и преобладаващи плодови нотки (на жълта ябълка, горска ягода, къпина, градинска ягода, бадеми, френско грозде и горчива череша), понякога и с фини нотки на ферментирала мая или ферментационни аромати, както и с флорален характер (билки, бъзов цвят, роза и леко изсушено сено). През периода на зреене и съзряване на гроздето климатът е по-мек в сравнение с други райони, което означава, че захарите се натрупват постепенно, зърната не се дехидратират и не се наблюдава рязък спад на киселинността или загуба на аромати.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За вината със ЗНП „Drăgăşani“ при етикетирането трябва да се посочва видът на виното според съдържанието на захар (сухо, полусухо, полусладко, сладко).

В съответствие със законодателството качественото пенливо вино и качественото ароматизирано пенливо вино могат да се произвеждат и предлагат на пазара като *Brut Nature, Extra Brut, brut*, сухо, полусухо и сладко в зависимост от общото съдържание на инвертна захар (глюкоза+ фруктоза).

При ароматизираните пенливи вина върху етикета задължително трябва да фигурира наименованието на винения сорт, от който произхожда гроздето, или изразът „произведено от грозде от ароматни сортове“.

Качественото пенливо вино и качественото ароматизирано пенливо вино „Drăgășani“ се бутилират в стъклени бутилки от 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l и 3 l.

Върху етикетите на вината контролираното наименование за произход може да бъде допълнено със следните наименования на единични лоза: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes_cf_notific_com_1266_24.06.2025.pdf