C/2026/1651

13.3.2026

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(C/2026/1651)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

**„Drăgăşani“**

**EU č.: PDO-RO-A0286-AM02**

**Datum podání žádosti: 16.8.2021**

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

*Sdružení výrobců vína Drăgăşani (APV Drăgăşani)*

Sdružení je rumunská nezisková právnická osoba podléhající soukromému právu, která organizuje a vykonává svou činnost v souladu s platnými právními předpisy a stanovami. Toto sdružení je pověřeno správou vinic vysázených a registrovaných pod CHOP Drăgăşani (přibližně 280 ha) a množství vín s CHOP Drăgăşani vyrobených a certifikovaných pro prodej.

2. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Druh výrobku z révy vinné

☒ Souvislost

☒ Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

1. *Zařazení nových kategorií vína: jakostní šumivá vína a jakostní aromatická šumivá vína*

Byly doplněny nové kategorie vín: jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno

Výroba nových kategorií vína, která je v oblasti Drăgăşani, kde je regionální klima ovlivňováno celosvětovými změnami klimatických podmínek, povolena právními předpisy, je nutnou reakcí na diverzifikaci chutí spotřebitelů, kteří se v poslední době orientují na nové druhy produktů se specifickými vlastnostmi, které jsou vázány na oblast produkce nebo výrobní postupy.

V posledních letech se v oblasti s chráněným označením původu investovalo a pracovalo na modernizaci výrobní infrastruktury a technologií, což bylo ovlivněno tradicí a hodnotou tichých vín s chráněným označením původu Drăgăşani uznaných na národní i evropské úrovni. To umožnilo výrobu dalších druhů vín, přičemž jakostní šumivá vína jsou v současné době zájmem mnoha výrobců v oblasti, kteří hodlají vyrábět základní víno určené pro výrobu šumivého vína a konečný produkt v rámci zeměpisné oblasti.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V oblasti vymezené pro CHOP Drăgăşani se již od meziválečného období vyrábí šumivé víno, které se získává klasickou metodou sekundárního kvašení v lahvích. Toto šumivé víno se prodávalo především na domácím a zahraničním trhu.

Přibývá výrobců šumivých vín, kteří používají jak metodu kvašení v láhvi, tak novou metodu kvašení v tanku/autoklávu „akrotofor“, která je mnohem dostupnější. Výrobci tichých vín v oblasti s chráněným označením původu Drăgăşani se snaží oživit tradici a zároveň využít vinařského potenciálu oblasti s novým typem produktu, který je na trhu s vínem žádaný, a to dvěma novými kategoriemi produktů.

Vína získaná z vinic Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti, Guşoeni jsou oceňována díky výjimečné jakosti bílých a aromatických vín. Existují také pozoruhodná červená vína z hroznů vypěstovaných na pozemcích v horní třetině kopců, kde se v důsledku většího množství slunečního svitu a chudších, strukturovanějších půd v hroznech hromadí větší množství cukrů a antokyanů, což omezuje produkci na hektar, ale zlepšuje jakost vína.

Byla změněna kapitola 1 specifikace produktu a oddíl 3 jednotného dokumentu.

2. *Uvedení souvislosti se zeměpisnou oblastí pro nově požadované kategorie vín*

Zavedení nových kategorií vín (jakostní šumivá vína, jakostní aromatická šumivá vína) umožňuje uvést souvislost mezi jednotlivými kategoriemi a oblastmi, aby se v případě chráněného označení původu zajistil soulad se stávajícími právními předpisy.

Byla změněna kapitola 2 specifikace produktu a oddíl 8 jednotného dokumentu.

3. *Uvedení analytických a organoleptických vlastností nových kategorií vín*

Vzhledem k zařazení jakostního šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína do specifikace produktu je nezbytné uvést analytické parametry těchto kategorií vín s CHOP Drăgăşani a jejich organoleptické vlastnosti, aby se zajistil soulad s ustanoveními platných právních předpisů definujících chráněné označení původu.

Byla změněna kapitola 11 specifikace produktu a oddíl 4 jednotného dokumentu.

4. *Uvedení specifických technologických postupů pro výrobu nových kategorií vín*

Specifikace byla doplněna o některé technologické postupy specifické pro výrobu nových kategorií vína s podrobným popisem některých technologických operací při zpracování nových kategorií vína (zpracování hroznů, zpracování moštů, alkoholové kvašení moštů, použití kvasinek, příprava expedičního likéru, vybraných kalů atd.).

Byla změněna kapitola 10 specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. *Doplnění podmínek pro zvláštní enologické postupy pro nové kategorie vín*

Do specifikace produktu byly doplněny nové kategorie vína požadované pro výrobu, včetně podrobností pro výrobu růžových vín s použitím zvláštní techniky zpracování, která určuje barvu vína.

Jakostní šumivá růžová vína lze získávat pouze macerací plodů modrých nebo červených odrůd. Za růžová vína lze považovat i vína z odrůdy Pinot gris, pokud se plody macerují tak dlouho, jak je to nutné k získání barvy z jemně zbarvené slupky těchto dvou odrůd. Bílé víno lze získat rovněž z modrých nebo červených hroznů. Jakostní šumivé víno lze získat primárním alkoholovým kvašením (přímo z moštu) nebo sekundárním alkoholovým kvašením (ze základního vína).

Byla změněna kapitola 9 specifikace produktu a oddíl 5 jednotného dokumentu.

6. *Zahrnutí nepovinných údajů na etiketě pro nové kategorie vín*

Se zařazením nových kategorií vín do výroby je třeba do ustanovení o označování doplnit podmínky týkající se uvádění odrůdy vína, druhu vína v závislosti na obsahu glukózy a fruktózy nebo aspektů týkajících se jejich stáčení.

Byla změněna kapitola 12 specifikace produktu a oddíl 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Drăgășani

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

• 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína, vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína*

Vykazují svěží květinová aromata, slámově žlutou barvu s nazelenale žlutými odstíny, aroma vanilky, aroma zrajících hroznů, čerstvého másla, intenzivní aroma bezového květu, aroma květů révy, akátových květů, medu a muškátového oříšku. Z hlediska chuti tato vína charakterizuje jemná chuť mandlí, čerstvost, plnost a prodloužená dochuť. V naprosté většině jsou bílá vína vnímána jako lehká vína s vysokou kyselostí. Vykazují kyselou, svěží, ovocnou chuť s vyvážeností a velmi často s aromatem dobře vyzrálého ovoce.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. *Růžová vína*

Tato vína mají světle lososovou barvu a v buketu se objevují aromata lesních jahod, někdy mandlí a okvětních lístků růží. Mají svěží ovocnou chuť s aroma čerstvých třešní a lehce štiplavou dochutí, což jsou vlastnosti, které přitahují spotřebitele mladých vín, když tato vína dosáhnou své maximální svěžesti.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

3. *Červená vína*

Chuť – robustní třískovitá struktura, komplexní, chuť trávy, aroma lesního ovoce, borůvek, rybízu a koření, jakož i aroma zralého lesního ovoce, švestek a hořkých višní. Barva – tmavě rubínově červená, středně intenzivní rubínově červená, sytě tmavá rubínově červená, intenzivní granátově červená. Tato vína mají sametovou chuť s dobře integrovanou kyselostí a dlouhou, vyváženou a ucelenou dochutí. Výrazný buket čerstvého černého rybízu, ostružin, fialek, třešní a višní s lehkým nádechem čerstvého pepře, s lehce čokoládovým nádechem, intenzivní ovocnou chutí s jemnými tóny čerstvě pražené kávy. Hedvábné a jemné třísloviny poskytují dobrý potenciál pro zrání. Chuť čerstvého ovoce je někdy doplněna lehkými tóny vanilky.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. *Jakostní šumivá vína*

Jakostní šumivá vína se vyznačují svou jemností, s intenzivním perlením na začátku, které se postupně zmírňuje, ale trvá déle.

— Barva: světlá, zelenožlutá až světle žlutá, zelenožlutá až slámově žlutá; růžová šumivá vína mají různé odstíny růžové v závislosti na odrůdě (odrůdách) použité k jejich výrobě.

— Chuť/aroma: jemná, s aromaty po kvašení, tóny květin, medu, lehce sušeného sena, tóny autolyzovaných kvasinek, mandlí, žlutého jablka, aroma růží a lesních plodů (lesní jahody, ostružiny, borůvky, jahody).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. *Jakostní aromatická šumivá vína*

Jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují jemností a vytrvalým a jemným perlením.

— Barva: zelenožlutá, světle nebo slámově žlutá, podle odrůdy různé odstíny růžové.

— Aroma/chuť: typické pro odrůdu muškát, bazalka, květ černého bezu, aromata po kvašení, květinové, s jemnými tóny autolyzovaných kvasinek, lesní ovoce, zralé ovoce (hořké višně, červený rybíz, maliny, jahody), živá a vytrvalá kyselost, jemná mineralita.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. **Enologické postupy**

(a) *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Vína s CHOP „Drăgăşani“ je zakázáno přislazovat.

2. Zvláštní enologický postup pro růžová vína

Zvláštní enologický postup

Růžová jakostní šumivá vína lze získávat pouze macerací plodů modrých nebo červených odrůd. Za růžová vína lze považovat i vína z odrůdy Pinot gris, pokud se plody macerují tak dlouho, jak je to nutné k získání barvy z jemně zbarvené slupky těchto odrůd. Bílé víno lze získat rovněž z modrých nebo červených hroznů.

Jakostní šumivé víno lze získat primárním alkoholovým kvašením (přímo z moštu) nebo sekundárním alkoholovým kvašením (ze základního vína, které má být použito pro šumivé víno).

(b) *Maximální výnosy*

1. při úplné zralosti při sklizni, Crâmpoşie selecţionată

14 000 kilogramů hroznů na hektar

2. při úplné zralosti při sklizni, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kilogramů hroznů na hektar

3. při úplné zralosti při sklizni, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. při úplné zralosti při sklizni, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kilogramů hroznů na hektar

5. při úplné zralosti při sklizni, Crâmpoşie selecţionată

112 hektolitrů na hektar

6. při úplné zralosti při sklizni, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 hektolitrů na hektar

7. při úplné zralosti při sklizni, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 hektolitrů na hektar

8. při úplné zralosti při sklizni, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Vâlcea:

— obec Drăgășani – územní celky Drăgășani, Zărneni, Zlătărei a Valea Caselor;

— obec Ştefăneşti – vesnice Dobruşa, Condoiești, Șerbănești a Ştefăneşti;

— obec Şuteşti – vesnice Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili a Boroşeşti;

— obec Prundeni – vesnice Prundeni, Călina a Zăvideni;

— obec Orleşti – vesnice Orleşti, Silea, Scaioşi a Procopoaia;

— obec Creţeni – vesnice Creţeni, Mreneşti, Streminoasa a Izvoru;

— obec Guşoeni – vesnice Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca a Burdăleşti;

— obec Lungeşti – vesnice Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni a Stăneşti-Lunca.

Župa Olt:

— obec Cârlogani – vesnice Cârlogani a Cepari;

— obec Strejeşti – vesnice Strejeştii de Sus a Colibaşi;

— obec Pleşoiu – vesnice Schitu din Deal.

7. **Odrůda (odrůdy) révy vinné**

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, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Rulandské šedé G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Podrobné údaje o oblasti*

Oblast Drăgăşani se rozkládá mezi oblastí Subcarpații Getici na severu a Valašskou nížinou (Câmpia Română) na jihu a jihovýchodě, mezi 44°30′–44°55′ severní šířky a 23°55′–24°15′ východní délky. Oblast se rozkládá v délce přibližně 50 kilometrů mezi obvody obcí Strejeşti na jihu a Ioneşti na severu, přičemž šířka oblasti od východu na západ činí asi 30 kilometrů. Ze správního hlediska se vinice nacházejí v župách Vâlcea a Olt.

Reliéf charakterizují vrcholy se strmými svahy mezi řekami táhnoucí se rovnoběžně s řekou Olt, které jsou orientovány severojižně. Nadmořská výška kopců s vinicemi se zvyšuje od jihu (Oporelu 193 m) na sever (Scundu 463 m). Výsledkem toho je různá expozice slunečnímu svitu, což pěstování vinné révy svědčí. V důsledku tohoto terénu zde chladný vzduch nestagnuje, ale naopak proudí údolími k řece Olt, což snižuje riziko mrazu. Většina vinic se nachází na svazích, což zajišťuje optimální přirozený odtok vody pro révu.

Litologie – půda je formována střídajícími se jíly, slíny a třetihorními písky na svazích a hřebenech kopců, jakož i prachem různých textur v nížinách župy Olt.

Pro tyto plochy je charakteristický výskyt bílých luvizemí, planosolů a hnědých podzolových půd. Na úzkých, dobře odvodněných horních svazích a terasách se vyskytují hnědé iluviální hlinité půdy, na svazích hnědé a eumezobazické půdy a regosoly. V jižní části vinic se na terasách vyskytuje načervenalá hnědozem.

Dominantním hydrografickým systémem je řeka Olt, do které z kopců oddělených těmito údolími stékají nadbytečné srážky.

Podnebí je mírné kontinentální se studenými zimami a horkými léty, avšak extrémy, typické pro východní Evropu, jsou zde mírnější a patrný je rovněž vliv Středomoří. Průměrná roční teplota (11,3 °C), mírné srážky (642 mm ročně) a sluneční svit během vegetačního období (1 520 hodin) vytvářejí klimatické podmínky příznivé pro pěstování révy, jež mají přímý vliv na kvalitu úrody. Kombinace klimat dodává hroznům a moštům optimální přirozenou kyselost, která dotváří aromata tichých vín a jakostních šumivých vín.

Vzhledem k fyzikálním vlastnostem půd na svazích podhůří, které omezují především rozvoj kořenového systému a produktivních větví révy, patří hustota keřů na vinicích k nejvyšším v zemi.

8.2 *Podrobné údaje o produktu*

Červená vína získaná z hnědých a červenohnědých lesních půd, některých mírně podzolových půd bohatých na vápenec a ležících na náplavovém štěrku, mají jasně červenou barvu, jsou jemná, tělnatá a silná. Červená vína se vyznačují aromatem švestek, černého rybízu a malin a mírnou svíravostí; během zrání získávají atraktivní buket s konzistentními tóny máty a kávy a v případě zrání v sudu se svíravými vyváženými třísloviny a jemnými náznaky vanilky.

Bílá vína mají světle žlutou nebo jasně zelenožlutou barvu, aroma a chuť ovoce, aroma planě rostoucích květin, vinného pylu, květu černého bezu, vyváženou chuť, která uvádí alkohol a kyselinu do optimální harmonie, někdy s tóny přezrálých hroznů, medu, lipového květu a akátu. Barva závisí na délce zrání v lahvích a mění se od zlatožluté po jantarovou.

Růžová vína mají růžovou až světle lososovou barvu, aroma lesních jahod, mandlí, okvětních lístků růží a svěží ovocnou chuť, s aromaty čerstvých třešní a lehce nahořklou dochutí, s výraznými vlastnostmi u mladých vín, když dosáhnou maximální svěžesti.

Jakostní šumivá vína a jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují tím, že základní víno pochází z hroznů sklizených v optimální rovnováze cukrů, kyselin a aromat. Vyznačují se jemností, perlivostí s prodlouženým perlením, nádechem autolyzovaných kvasinek, kvasných aromat a medu a ovocnými aromaty žlutého jablka, lesních jahod, ostružin, jahod a mandlí.

8.3 *Podrobnosti týkající se lidských faktorů*

Hustota výsadby v nově založených vinicích činí 4 132 až 5 500 keřů na hektar. Na zbytku vinic se akceptuje minimální hustota výsadby 3 200 keřů na hektar.

Hrozny se sklízejí pozdě na podzim, protože podzim je zde dlouhý a mírný, s dostatkem slunečního svitu, omezenými srážkami, mírnými až středními teplotami a podmínkami, za nichž zrání probíhá pomalu a bílá a červená tichá vína neztrácejí aroma ani barvu.

Růžová vína lze získat i z odrůdy Pinot gris, pokud se plody macerují tak dlouho, jak je to nutné k získání barvy z jemně zbarvené slupky těchto odrůd. Bílé víno lze získat rovněž z modrých nebo červených hroznů.

Vzhledem k velmi členitému terénu se strmými svahy se mezi řádky vinic pěstuje tráva, která pomáhá stabilizovat půdu a spotřebovává přebytečnou vodu, čímž koncentruje aroma, extrakt a kyselost.

Hrozny používané k výrobě základního vína pro výrobu šumivých vín se sklízejí v noci nebo brzy ráno, aby se zabránilo jejich přehřátí a zachovalo se aroma. Všechny hrozny se sklízejí ručně, aby se nerozmačkaly a nedošlo k oxidaci a zabarvení moštu. Probíhá také mírné lisování a oddělování frakcí, aby se dosáhlo svěžího, jemného charakteru vín a rozmanité škály aromat (čerstvá, svěží).

Základní vína používaná k výrobě šumivých vín kvasí při nižších teplotách po delší dobu a zbytky kvasinek se na konci alkoholového kvašení (*bâtonnage*) nechávají vystupovat na povrch.

V minulosti (v meziválečném období) se v oblasti, na kterou se vztahuje označení, vyrábělo šumivé víno, které se získávalo sekundárním kvašením v lahvích klasickou metodou a prodávalo se převážně na domácím i zahraničním trhu; současné postupy však věnují zpracování o něco více času, aby se dosáhlo typických aromat pečiva, která vytvářejí kvasinkové zbytky, na nichž víno zraje několik měsíců (dochuť opečeného chleba).

Stará vína Drăgăşani neměla příliš vysoký obsah alkoholu, přibližně 10 % obj., přičemž byla ceněna pro svou svěžest, kterou jim dodával oxid uhličitý typický pro vína s neúplným kvašením, a rovněž jemně „pečenou“ chuť. Tato vína byla získána z hroznů pocházejících z pozdního sběru, které dlouho a lehce kvasily při nízkých teplotách a zachovávaly si kyselost až do brzkého jara. Tyto postupy byly v průběhu času do jisté míry pozměněny. Nyní se hrozny sklízejí dříve, aby se zachovala mineralita (ovocná, svěží, šťavnatá, jemná a delikátně citronová), a vína se vyznačují velmi nízkým obsahem zbytkových cukrů (*Brut Nature*), dlouhotrvajícími aromaty a mírnou kyselostí s přiměřeným obsahem alkoholu, což zajišťuje jejich krémovou strukturu, lehkost a ovocnou svěžest.

8.4 *Příčinná souvislost mezi oblastí a produktem*

Vinice Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti a Gușoeni jsou proslulé víny se specifickou jakostí (bílá, typicky aromatická vína), ale také červenými víny vyrobenými z hroznů vypěstovaných na pozemcích v horní třetině kopců, kde se v důsledku většího množství slunečního svitu a chudší půdy hromadí v hroznech vyšší množství cukrů a antokyanů, což omezuje produkci, ale zlepšuje jakost.

Oblasti se skeletovitými půdami se vyznačují koncentrací bílých vín (240–250 g/l cukru), která se hodí pro polosuchá vína s přezrálostí a obsahem cukru 260–280 g/l. Skeletovité nebo železité půdy dávají červeným vínům jasně červenou barvu a ucelené aroma (dobře vyzrálé lesní ovoce, sušené švestky).

Poměrně chladné klima zajišťuje pomalé dozrávání hroznů. Proto se podzimní sklizeň provádí později. Půda bohatá na soli kovů zajišťuje harmonii mezi sladkostí a kyselostí a umožňuje kvašení při nízkých teplotách; výsledkem jsou plná, sametová vína s příjemnou sladkostí, která si díky rozpouštěnému oxidu uhličitému zachovávají typickou živost po delší dobu (6–8 měsíců). Vína mají jasně zelenavě bílou barvu, vyváženou chuť dobře vyzrálého ovoce a aroma planě rostoucích květin, vinného pylu a květu černého bezu. Bílá vína a typicky aromatická vína se získávají převážně v horní třetině svahů na skeletovitých a rendzinových půdách, kde se v nich nahromadí více než 240–250 g/l cukru (což je vhodné pro polosuchá, polosladká vína).

Vína z vinic na vápencových půdách jsou jemná, zatímco červená vína z vinic na skeletovitých nebo železitých půdách mají jasně červenou barvu.

Štěrkovitá půda zajišťuje odtok přebytečné vody. Hrozny se také mírně zahřívají; toto zadržování tepla umožňuje optimální dozrávání, dodává vínům aromata čerstvého ovoce typická pro růžová vína a udržuje rovnováhu mezi cukry a kyselinami, která v těchto vínech utváří jemná aromata mírně zralého ovoce – lehké ovocné tóny.

Antropogenní pseudorendzinový protosol na horní třetině území je typu hetoargis, kyprý, s rozpuštěným uhličitanem vápenatým v půdě (hrubé frakce se vyskytují ve velkém poměru na úkor jemných frakcí). Na této půdě mají odrůdy nižší výnosy vysoké jakosti, hrozny akumulují nejvíce cukru a velké množství pigmentů a červená vína získávají výrazná aromata zralého lesního ovoce (maliny a jahody).

Vinice nacházející se ve střední třetině oblasti (nízký pseudoglejový preluvosol, hlinito-jílovitá, zhutnělá půda s vysokým obsahem humusu) poskytují vyšší výnosy, ale nižší obsah cukrů a pigmentů/aromatických látek.

Oblast pěstování révy vinné určené k výrobě základního vína pro jakostní šumivá vína je kopcovitá a rozčleněná údolími, s vrcholy mezi řekami a strmými svahy, které se táhnou souběžně s řekou Olt. Nadmořská výška kopců je 193 m a 463 m a kopce mají různou expozici slunečnímu svitu, která je příznivá pro pěstování vinné révy. Dominantním hydrografickým systémem je řeka Olt, do které z kopců stékají nadbytečné srážky. V hlubokých údolích, která oddělují kopce, hrozny dozrávají způsobem, který napomáhá rozvoji střední až mírně vysoké kyselosti jakostního šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína.

Teplotní výkyvy, které spočívají v chladnějších dnech a vlhčí atmosféře, mají krátké trvání, a to díky řece Olt, která výkyvy zmírňuje a chrání oblast před nadměrným letním horkem. Díky mírně vysokým teplotám a srážkám v první části fáze zrání (konec července) je rychle dosaženo poměru kyselin, které utvářejí aromata (převážně ovocná), a obsahu cukru jakostních šumivých vín a aromatických šumivých vín.

Jakostní šumivá vína a aromatická šumivá vína vyráběná z vín pěstovaných na vinicích obcí Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni a Guşoeni, v oblastech s nadmořskou výškou nad 400 m, kde se vinice nacházejí na mírně podzolových půdách bohatých na vápenec a ležících na aluviálních štěrcích, mají jemná aromata a svěží charakter a většinou se vyznačují svěží ovocností (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Mohou být také středně plná a silná, s aromaty lesního ovoce, zralého ovoce, hořkých višní, červeného rybízu, malin, jahod a švestek (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), s živou a vytrvalou kyselostí spojenou s jemnou mineralitou. Vysoká kyselost dodává šumivému vínu svěžest, která je pro jakostní a aromatické šumivé víno charakteristická, a pomáhá zajistit jeho čistotu a stabilitu.

Štěrkovité půdy s dobrým odtokem přebytečné vody přispívají k dobrému zrání hroznů a utvářejí svěžest aromat jakostních šumivých vín a aromatických šumivých vín, jakož i převažující ovocný charakter v případě růžových vín, přičemž udržují rovnováhu mezi cukry a kyselinami, která utváří jemnost aromat. Nízká pseudoglejová preluvosolová, jílovitohlinitá půda s vysokým obsahem humusu ve vinicích nacházejících se ve střední třetině oblasti poskytuje stálé průměrné výnosy (nižší obsah cukru), ale s poněkud sníženým barevným spektrem. Vína se proto vyznačují rovnováhou mezi cukry a kyselinami (podzimy jsou dlouhé a mírné, s dostatkem slunečního svitu, omezenými srážkami, mírnými až středními teplotami a podmínkami, v nichž zrání probíhá pomalu a bez ztráty aromatických látek), což vede ke spektru aromat s jemnými, převážně ovocnými tóny (žlutá jablka, lesní jahody, ostružiny, jahody, mandle, rybíz a hořké višně), někdy také s jemnými tóny autolyzovaných kvasinek nebo kvasných aromat a květinovým charakterem (byliny, květ černého bezu, růže a lehce sušené seno). V období zrání a dozrávání hroznů je zde mírnější klima než v jiných oblastech, což znamená, že cukry se hromadí postupně, hrozny se nevysušují a nedochází k náhlému poklesu kyselosti nebo ztrátě aromatických látek.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

*Podmínky uvádění na trh*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketách vín s chráněným označením původu „Drăgăşani“ musí být uveden druh vína podle obsahu cukru (suché, polosuché, polosladké, sladké).

Jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno lze vyrábět a uvádět na trh podle celkového obsahu invertního cukru (glukóza + fruktóza) jako *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, suché, polosuché a sladké v souladu s právními předpisy.

U aromatických šumivých vín musí být na etiketě uveden název odrůdy révy, z níž hrozny pocházejí, nebo slova „vyrobeno z hroznů aromatických odrůd“.

Jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno Drăgăşani se stáčí do skleněných lahví o objemu 0,375 litru, 0,75 litru, 1,5 litru a 3 litry.

Na etiketách vín může být název kontrolovaného označení původu doplněn také o následující označení jednotlivých vinic: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

**Odkaz na specifikaci produktu**

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