C/2026/1651

13.3.2026

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 ja koostoimes artikliga 105

(C/2026/1651)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Drăgăşani“

ELi nr: PDO-RO-A0286-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 16.8.2021

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Veini „Drăgăşani“ tootjate ühendus (APV Drăgăşani)

Ühendus on Rumeenia eraõiguslik mittetulunduslik juriidiline isik, kes korraldab ja teostab oma tegevust vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja põhikirjale. See ühendus haldab kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud istutatud ja registreeritud viinamarjaistandusi (ligikaudu 280 ha) ning kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud, müügiks sertifitseeritud ja toodetud veinide koguseid.

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☒ Seos piirkonnaga

☒ Turustamiskeeld

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

1. *Uute veinikategooriate lisamine: kvaliteetvahuvein ja aromaatne kvaliteetvahuvein*

Lisatud on uued veinikategooriad: kvaliteetvahuvein ja aromaatne kvaliteetvahuvein

Drăgăşani piirkonnas, mille kliimat mõjutab kliimatingimuste ülemaailmne muutumine, on vaja toota õigusaktidega lubatud uute veinikategooriate veini, et vastata tarbijate mitmekesistele maitse-eelistustele, mis on viimasel ajal võtnud suuna uut liiki toodetele, millel on tootmispiirkonnast või tootmismeetoditest tulenevad eriomadused.

Viimastel aastatel on kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas tehtud investeeringuid ning võetud samme tootmistaristu ja -tehnoloogia ajakohastamiseks, arvestades kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud vaiksete veinide puhul riiklikul ja Euroopa tasandil tunnustatud traditsioone ja väärtusi. See on teinud võimalikuks toota muud liiki veine, kusjuures kvaliteetvahuveinidele pööravad praegu tähelepanu paljud selle piirkonna tootjad, kes kavatsevad toota geograafilises piirkonnas vahuveini baasveini ja valmistoodet.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud piirkonnas on alates maailmasõdade vahelisest ajast toodetud vahuveini, mida järelkääritatakse traditsioonilisel meetodil pudelites. Seda vahuveini müüdi peamiselt kodu- ja välisturgudel.

Üha rohkem on vahuveinitootjaid, kes kasutavad nii pudelis kääritamise meetodit kui ka uut, palju kättesaadavamat autoklaavis kääritamise (*acrotofoare*) meetodit. Kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud piirkonna vaiksete veinide tootjad on püüdnud traditsiooni taaselustada ning piirkonna veinipotentsiaali ära kasutada uut liiki toodete abil, mille järele on veiniturul nõudlus, nimelt kahe uue tootekategooriaga.

Dealul Olti, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti ja Guşoeni viinamarjaistandustest saadud veinid on äratuntavad oma valgete ja aromaatsete veinide erakordse kvaliteedi poolest. Leidub ka märkimisväärseid punaseid veine, mida valmistatakse viinamarjadest, mis on kasvanud nõlvade ülemisel kolmandikul asuvatel maatükkidel, kus viinamarjadesse koguneb rohkem suhkruid ja antotsüaniine tänu intensiivsemale päikesevalgusele ning vaesematele ja tugevama struktuuriga muldadele, mis piiravad toodangut hektari kohta, kuid parandavad kvaliteeti.

Muudatused hõlmavad tootespetsifikaadi 1. peatükki ja koonddokumendi punkti 3.

2. *Taotletud uute veinikategooriate ja geograafilise piirkonna seose kirjeldamine*

Uute veinikategooriate (kvaliteetvahuvein ja aromaatne kvaliteetvahuvein) lisamine võimaldab näidata seost iga kategooria ja piirkonna vahel, et tagada kehtivate õigusaktide järgimine kaitstud päritolunimetuse puhul.

Muudatused hõlmavad tootespetsifikaadi 2. peatükki ja koonddokumendi punkti 8.

3. *Uute veinikategooriate analüütiliste ja organoleptiliste omaduste esitamine*

Võttes arvesse kvaliteetvahuveini ja aromaatse kvaliteetvahuveini lisamist tootespetsifikaati, on vaja esitada nende kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud veinikategooriate analüütilised näitajad ja organoleptilised omadused, et tagada vastavus kaitstud päritolunimetust reguleerivate kehtivate õigusaktide sätetele.

Muudatused hõlmavad tootespetsifikaadi 11. peatükki ja koonddokumendi punkti 4.

4. *Uute veinikategooriate tootmise tehnoloogiliste eritavade märkimine*

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada teatavad uute veinikategooriate tootmise eriomased tehnoloogilised tavad, kirjeldades üksikasjalikult teatavaid tehnoloogilisi toiminguid uute veinikategooriate töötlemisel (viinamarjade töötlemine, viinamarjavirde töötlemine, viinamarjavirde alkoholkäärimine, pärmi kasutamine, *expedition liqueur*'i valmistamine, valitud sete jne).

Muudetud on üksnes tootespetsifikaadi 10. peatükki. See ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

5. *Uute veinikategooriate tehnoloogiliste veinivalmistuse eritavade tingimuste lisamine*

Tootespetsifikaati on lisatud tootmiseks vajalikud uued veinikategooriad, sealhulgas üksikasjad roosade veinide tootmise kohta, mille puhul kasutatakse erilist töötlemismeetodit, mis määrab veini värvuse.

Roosasid kvaliteetvahuveine saadakse üksnes mustade või punaste viinamarjade sortidest viljade leotamise teel. Roosasid veine võib käsitada ka sortidest „Pinot gris“ valmistatud veinidena, kui vilju leotatakse nii kaua, kui on vaja nende kahe sordi nõrgalt värvunud kestalt värvuse saamiseks. Valgeid veine võib valmistada ka mustade või punaste viinamarjade sortidest. Kvaliteetvahuveini võib valmistada esmase alkoholkäärimise teel (otse viinamarjavirdest) või teisese alkoholkäärimise teel (baasveinist).

Muudatused hõlmavad tootespetsifikaadi 9. peatükki ja koonddokumendi punkti 5.

6. *Uute veinikategooriate kohta vabatahtlike märgete lisamine märgistusele*

Uute veinikategooriate tootmisse võtmisega tuleb märgistamissätetesse lisada tingimused, mis käsitlevad veinisordi märkimist, kui veini liik oleneb glükoosi- ja fruktoosisisaldusest või villimisega seotud aspektidest.

Muudatused hõlmavad tootespetsifikaadi 12. peatükki ja koonddokumendi punkti 9.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Drăgăşani

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

• 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged veinid*

Veinid on värske lillelõhnaga ja värvuselt õlgkollased, millele lisanduvad rohekaskollased varjundid; nende aroomis on tunda vaniljet, küpsevaid viinamarju, värsket võid, intensiivset leedripuuõite lõhna, viinapuu- ja akaatsiaõisi, mett ja muskaatpähklit. Maitselt on need veinid kergelt mandlimaitselised, värsked, täidlased ja kauakestva järelmaitsega. Enamikku valgetest veinidest peetakse kergeteks ja väga happelisteks. Happeline, värske, puuviljane, tasakaalus, väga sageli küpsete puuviljade lõhnaga.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 200

2. *Roosad veinid*

Roosad veinid on heleda lõheroosa värvusega, nende lõhnabuketis on tunda metsmaasikate, mõnikord mandlite ja roosi kroonlehtede aroomi. Neil veinidel on värske ja karge puuviljane maitse, milles on tunda värskete kirsside aroomi, ning kergelt terav järelmaitse – omadused, mis ahvatlevad noorte veinide tarbijaid, kui veinid saavutavad maksimaalse värskuse.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 200

3. *Punased veinid*

Maitse – tugev tanniinine struktuur, kompleksne, rohune maitse, metsamarjade, mustikate, sõstarde ja vürtside aroom, samuti küpsete metsamarjade, kuivatatud ploomide ja hapukirsside aroom. Värvus – tume rubiinpunane, mõõdukalt intensiivne rubiinpunane, sügav rubiinpunane, intensiivne granaatpunane. Nendel veinidel on hästi tasakaalustatud happesusega sametine maitse ning kauakestev, tasakaalus ja ümar järelmaitse. Värskete mustsõstarde, põldmurakate, kannikeste ja kirsside tugev bukett, millele lisanduvad kerge värske pipra nüanss õrna šokolaadise varjundiga ning intensiivne puuviljane maitse värskelt röstitud kohvi õrnade nootidega. Siidised ja õrnad tanniinid võimaldavad head laagerdumist. Värskete puuviljade maitsele lisandub mõnikord kerge vanillinoot.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 12,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 150

4. *Kvaliteetvahuveinid*

Kvaliteetvahuveine iseloomustab peenus: alguses on mull tugev, kuid seejärel muutub see õrnemaks ja kestab kaua.

— Värvus: säravast rohekast kahvatukollaseni, rohekaskollasest õlgkollaseni; sõltuvalt tootmiseks kasutatud sordist (sortidest) on roosadel vahuveinidel eri roosad varjundid.

— Maitse/aroom: peen, käärimisaroom, lillede, mee, pisut kuivanud heina varjundid, autolüüsitud pärmi, mandlite, kollase õuna nüansid, roosi ja marjade (metsmaasikad, põldmurakad, mustikad, maasikad) aroomid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 185

5. *Aromaatsed kvaliteetvahuveinid*

Aromaatsed kvaliteetvahuveinid on peened, püsiva ja väikese mulliga.

— Värvus: rohekaskollane, kahvatu- või õlgkollane, olenevalt sordist erinevate roosade varjunditega.

— Aroom/maitse: muskaatsordile iseloomulik, basiilik, leedriõis, käärimisaroomid, lillearoom, autolüüsitud pärmi, metsamarjade, küpsete puuviljade (hapukirsid, punased sõstrad, vaarikad, maasikad) õrnade varjunditega, elav ja püsiv happesus, peen mineraalsus.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 6,00

— Minimaalne hapete üldsisaldus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 185

5. **Veinivalmistustavad**

(a) *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistustavad

Veinivalmistamise suhtes kehtestatud piirangud

Kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud veinide magustamine on keelatud.

2. Roosade veinide valmistuse eritavad

Veinivalmistuse eritavad

Roosasid kvaliteetvahuveine saadakse üksnes mustadest või punastest sortidest viljade leotamise teel. Roosasid veine võib käsitada ka sortidest „Pinot gris“ valmistatud veinidena, kui vilju leotatakse nii kaua, kui on vaja nende sortide nõrgalt värvunud kestalt värvuse saamiseks. Valgeid veine võib valmistada ka mustade või punaste viinamarjade sortidest.

Kvaliteetvahuveine võib saada esmase alkoholkäärimise teel (otse viinamarjavirdest) või teisese alkoholkäärimise teel (baasveinist, mida tuleb kasutada vahuveini valmistamiseks).

(b) *Maksimaalne saagikus*

1. Sort „Crâmpoșie selecționată“, mis on koristamise ajal täielikult küps

14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Sordid „Fetească regală“, „Riesling italian“, „Sauvignon“, „Pinot gris“ ja „Chardonnay“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Sordid „Tămâioasă românească“, „Muscat Ottonel“ ja „Negru de Drăgăşani“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Sordid „Novac“, „Burgund mare“, „Merlot“, „Pinot noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“ ja „Alutus“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Sort „Crâmpoșie selecționată“, mis on koristamise ajal täielikult küps

112 hektoliitrit hektari kohta

6. Sordid „Fetească regală“, „Riesling italian“, „Sauvignon“, „Pinot gris“ ja „Chardonnay“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed

96 hektoliitrit hektari kohta

7. Sordid „Tămâioasă românească“, „Muscat Ottonel“ ja „Negru de Drăgășani“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed

96 hektoliitrit hektari kohta

8. Sordid „Novac“, „Burgund mare“, „Merlot“, „Pinot noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“ ja „Alutus“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed

75 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Vâlcea maakond:

— Drăgășani omavalitsusüksus: Drăgășani, Zărneni, Zlătărei ja Valea Caselori asula;

— Ștefănești vald: Dobrușa, Condoiești, Șerbănești ja Ștefănești küla;

— Șutești vald: Racu, Izvorașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili ja Boroșești küla;

— Prundeni vald: Prundeni, Călina ja Zăvideni küla;

— Orlești vald: Orlești, Silea, Scaioși ja Procopoaia küla;

— Crețeni vald: Crețeni, Mrenești, Streminoasa ja Izvoru küla.

— Gușoeni vald: Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca ja Burdălești küla;

— Lungești vald: Lungești, Carcadiești, Fumureni ja Stănești-Lunca küla.

Olti maakond:

— Cârlogani vald: Cârlogani ja Cepari küla;

— Strejești vald: Strejeștii de Susi ja Colibași küla;

— Pleşoiu vald: Schitu din Deali küla.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Alutus N“

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Bourdeos 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“, „Királyleányka“, „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 cendré“, „Pinot Grigio“, „Ruländer“

„Riesling italian B“ – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Teave piirkonna kohta*

Drăgășani piirkond piirneb põhjas Karpaatide jalami Getici piirkonnaga ning lõunas ja kagus Valahhia madalikuga, jäädes 44°30’–44°55’ põhjalaiuse ja 23°55’–24°15’ idapikkuse vahele. Piirkond hõlmab ligikaudu 50 km pikkust maa-ala, mis algab lõunas Strejești omavalitsusüksusest ja kulgeb kuni Ionești omavalitsusüksuseni põhjas ning on ida-lääne suunal ligikaudu 30 km lai. Halduslikult asuvad viinamarjaistandused Vâlcea ja Olti maakondades.

Maastikku iseloomustavad järskude nõlvadega jõgedevahelised mäeahelikud, mis kulgevad paralleelselt Olti jõega põhjast lõunasse. Viinamarjaistandustega mägede kõrgus suureneb lõunast (Oporelu 193 m) põhja suunas (Scundu 463 m), mistõttu valitsevad seal erisugused viinamarjakasvatuseks soodsad tingimused. Sellised maastikuvormid ei lase külmal õhumassil ühe koha peal püsida, vaid juhivad selle mööda orge Olti jõeni, vähendades külmade ohtu. Enamik viinamarjaistandusi asub nõlvadel, mis tagab viinapuude jaoks looduslikult optimaalse veerežiimi.

Litoloogia – pinnas koosneb vaheldumisi savist, merglist ja tertsiaariliivast mägede nõlvadel ja harjadel ning Olti madalikel eri tekstuuriga möllist.

Jalamile on iseloomulikud valged leetjad mullad, kahkjad mullad ja pruunid leetunud mullad. Kitsastel, hea drenaažiga kõrgematel nõlvadel ja terrassidel on pruunid illuviaalsed savimullad, nõlvadel pruunid ja eumesomullad ja rendsiinad. Viinamarjaistanduse lõunaosa terrassidele on iseloomulikud punakaspruunid mullad.

Peamine hüdrograafiline süsteem on Olti jõgi oma valglaga, mis kogub mägedelt neid lahutavatesse orgudesse liigseid sademeid.

Kliima on mõõdukalt kontinentaalne, külmade talvede ja kuumade suvedega, Ida-Euroopa äärmustest mõõdukam ja Vahemere mõningase mõjuga. Aasta keskmine temperatuur (11,3 °C), mõõdukas sademete hulk (642 mm aastas) ja päikesepaiste kasvuperioodil (1 520 tundi) loovad viinamarjakasvatuseks soodsad ilmastikutingimused, mis mõjutavad otseselt saagi kvaliteeti. Selline kliimatingimuste kombinatsioon annab viinamarjadele ja viinamarjavirdele optimaalse loodusliku happesuse, mis täiendab vaiksete veinide ja kvaliteetvahuveinide aroomi.

Mäejalamite nõlvade muldade füüsikaliste omaduste tõttu, mis eelkõige piiravad viinapuude juurte ja saaki pakkuvate okste arengut, on viinapuude tihedus viinamarjaistandustes üks riigi suuremaid.

8.2. *Toote andmed*

Punased veinid, mida saadakse pruunidel ja punakaspruunidel metsamuldadel, mõnedel mõõdukalt leetunud lubjakivirikastel muldadel, mis asuvad alluviaalsel kruusal, on erepunase värvusega ning peened, täidlased ja tugevad. Punastel veinidel on ploomi, musta sõstra, vaarika aroom ja õrn kootavus, laagerdumisel areneb meeldiv bukett, milles on mündi ja kohvi terviklikud nüansid, kootavad tasakaalustatud tanniinid ja vaadis küpsemise korral vanilli õrnad varjundid.

Valged veinid on kahvatukollase või erksa rohekaskollase värvusega, puuviljalõhna ja -maitsega, metsalillede, viinapuu õietolmu ja leedriõite aroomiga, tasakaalustatud maitsega, milles alkohol ja happesus on optimaalses vahekorras, mõnikord üleküpsenud viinamarjade, mee, pärnaõite ja akaatsia nootidega. Värvus sõltub pudelis laagerdumise kestusest ja varieerub kuldkollasest merevaigukollaseni.

Roosad veinid on roosa kuni heleda lõheroosa värvusega, metsmaasikate, mandli ja roosi kroonlehtede aroomiga, värske ja karge maitsega, puuviljase värskete kirsside aroomiga ja kergelt mõrkja järelmaitsega, kusjuures noored veinid on maksimaalse värskuse saavutamisel silmapaistvate omadustega.

Kvaliteetvahuveine ja aromaatseid kvaliteetvahuveine iseloomustab asjaolu, et baasvein on valmistatud viinamarjadest, mis korjatakse siis, kui suhkrud, happesus ja aroomid on optimaalses tasakaalus. Neid veine eristavad peenus, kihisemine, mullide püsimine, autolüüsitud pärmi nüansid, käärimisaroomid, mesi, kollase õuna, metsmaasikate, põldmurakate, maasikate ja mandlite puuviljased aroomid.

8.3. *Üksikasjad inimtegurite kohta*

Äsja rajatud viinamarjaistandustes on viinapuude tihedus 4 132 kuni 5 500 taime hektari kohta. Teistes viinamarjaistandustes on viinapuude minimaalne lubatud tihedus 3 200 taime hektari kohta.

Viinamarjad koristatakse hilissügisel, sest sügised on pikad ja soojad, piisava päikesepaiste ja väheste sademetega, sooja kuni mõõduka temperatuuriga ja tingimustega, milles valmimisprotsess on aeglane ning valged ja punased vaiksed veinid ei kaota aroomi ega värvust.

Roosasid veine võib valmistada ka sortidest „Pinot gris“, kui vilju leotatakse nii kaua, kui on vaja nende sortide nõrgalt värvunud kestalt värvuse saamiseks. Valgeid veine võib valmistada ka mustade või punaste viinamarjade sortidest.

Arvestades väga karmi maastikku, mida iseloomustavad mitmel pool järsud nõlvad, on tavaks kasvatada viinapuude-vahelistes ridades heina, mis aitab stabiliseerida mulda ja kasutada ära üleliigset vett, võimaldades aroomidel, ekstraktil ja happesusel kontsentreeruda.

Vahuveinide baasveini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad korjatakse öösel või varahommikul, et vältida nende kuumenemist ja säilitada aromaatsust. Kõik viinamarjad korjatakse käsitsi, et vältida lõhenemist ning viinamarjavirde oksüdeerumist ja värvumist. Samuti on pressimine ja fraktsioonide eraldamine mõõdukas, et saavutada veinide värske ja peen iseloom ning mitmekesine aroom (värske, karge).

Vahuveinide tootmiseks kasutatavaid baasveine kääritatakse madalamal temperatuuril pikema aja jooksul ja pärmijäägid lastakse alkoholkäärimise lõpus uuesti pinnale tõusta (*bâtonnage*).

Kuigi varem (sõdadevahelisel ajal) toodeti päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas vahuveini, mis saadi klassikalisel meetodil pudelites teisese kääritamise teel ning mida peamiselt müüdi kodu- ja välisturgudel, pühendatakse praeguste meetoditega töötlemisele veidi rohkem aega, et saada iseloomulik pagaritoodete aroom, mis tekib, kui vein seisab mitu kuud pärmijääkidel (röstitud leiva järelmaitse).

Vanad Drăgăşani piirkonna veinid ei olnud suure alkoholisisaldusega (umbes 10 mahuprotsenti) ning neid tunti hästi nende kergelt küpsetatud maitse ja süsinikdioksiidist tuleneva värskuse järgi, mis on omane lõpuni käärimata veinidele. Need veinid olid valmistatud hilise korje viinamarjadest, mida kääritati madalatel temperatuuridel pikalt ja mõõdukalt, ning need säilitasid oma happesuse varakevadeni. Neid tavasid on aja jooksul teataval määral kohandatud. Nüüd koristatakse viinamarjad varem, et säilitada mineraalsus (puuviljane, värske, mahlane, mahe ja õrnalt tsitruseline), ning veine iseloomustab väga väike jääksuhkrusisaldus (*brut nature*), püsiv aroom ja mõõdukas happesus mõõduka alkoholisisaldusega, mis tagab kreemja tekstuuri, kerguse ja puuviljase värskuse.

8.4. *Põhjuslik seos piirkonna ja toote vahel*

Dealul Olti, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti ja Guşoeni viinamarjaistandustest saadud veinid (valged, enamasti aromaatsed veinid) on tuntud oma erilise kvaliteedi poolest, aga tuntud on ka punased veinid, mis on valmistatud viinamarjadest, mida kasvatatakse mägede ülemisel kolmandikul asuvatel maatükkidel, kus viinamarjadesse koguneb rohkem suhkruid ja antotsüaniine intensiivsema päikesevalguse ja vaesemate muldade mõjul, mis vähendavad toodangut, kuid parandavad kvaliteeti.

Koreserikaste muldadega alade puhul tõuseb esile valgete veinide viinamarjade suur suhkrusisaldus (240–250 g/l), mis sobib poolkuivade veinide tootmiseks, millele on iseloomulik üleküpsemine ja suhkrusisaldus 260–280 g/l. Korese- või rauarikastel muldadel kasvatatud viinamarjadest saab toota punaseid veine, millel on erepunane värvus ja ümar aroom (küpsed metsamarjad, must ploom).

Suhteliselt jahe kliima tagab, et viinamarjad küpsevad aeglaselt. Seepärast toimub sügisene saagikoristus hilja. Metallisooladerikas muld tagab suhkru ja happesisalduse harmoonia, võimaldades kääritada veini madalal temperatuuril ja saada täidlane, sametine vein, mis on meeldivalt magus ja säilitab tänu lahustunud süsinikdioksiidile oma iseloomuliku elavuse pikema aja jooksul (6–8 kuud). Värvus on erk rohekasvalge, veinil on tasakaalustatud, küpse puuvilja maitse ning metsalillede, viinapuu õietolmu ja leedriõite aroom. Valgeid veine ja iseloomulikult aromaatseid veine saadakse peamiselt nõlvade ülemise kolmandiku koreserikastelt ja rendsiinamuldadelt, mis võimaldavad saavutada suhkrusisalduse rohkem kui 240–250 g/l (sobiv poolkuivadele ja poolmagusatele veinidele).

Lubjakivimuldadel asuvatest viinamarjaistandustest pärit veinid on peened, samas kui korese- või rauarikastel muldadel asuvatest istandustest pärit viinamarjadest toodetud punased veinid on erepunase värvusega.

Kruusane muld tagab liigse vee äravoolu. Peale selle need mullad soojenevad pisut ja selline soojuse hoidmine võimaldab viinamarjadel hästi küpseda, andes veinile värske puuviljaaroomi, nagu on iseloomulik roosadele veinidele, ning säilitades suhkru- ja happesisalduse tasakaalu, et kujundada nende veinide mõõdukalt küpse puuvilja õrn aroom – kerged puuviljanüansid.

Piirkonna ülemise kolmandiku inimtekkelised oma arengus algjärgus pseudorendsiina mullad on heterogeensed ja lahtised savised mullad, milles on lahustunud kaltsiumkarbonaat (jämedat fraktsiooni on palju ja peent vähe). Sellisel mullal annavad sordid madalamat, kuid väga kvaliteetset saaki, viinamarjad koguvad kõige rohkem suhkrut ja suures koguses pigmente ning punased veinid omandavad iseloomuliku küpsete metsamarjade (vaarikad ja maasikad) aroomi.

Viinamarjaistandused, mis asuvad piirkonna keskmises kolmandikus (õhuke pseudogleistunud Preluvisol, savine liivsavi, suure huumusesisaldusega tihe muld), annavad suuremat saaki, kuid suhkru, pigmentide ja aromaatsete ainete sisaldus on väiksem.

Viinamarjakasvatuspiirkond, kus kasvatatakse viinamarju kvaliteetvahuveinide baasveini tootmiseks, on künklik ja jagatud orgudeks ning mäetipud kulgevad jõgede ja järskude nõlvade vahel paralleelselt Olti jõega. Mägede kõrgus merepinnast on 193 m ja 463 m ning eri kohtades on viinapuude kasvatamiseks soodsad tingimused. Peamine hüdrograafiline süsteem on Olti jõgi oma valglaga, mis kogub mägedelt liigseid sademeid. Mägedevahelistes orgudes valmivad viinamarjad viisil, mis soodustab kvaliteetvahuveinis ja aromaatses kvaliteetvahuveinis keskmise, isegi pisut kõrgema happesisalduse kujunemist.

Temperatuurikõikumised on väiksemad, iseloomulik on jahedamate päevade esinemine ja niiskem õhk tänu Olti jõe mõõdukale mõjule, mis kaitseb piirkonda liigse suvekuumuse eest. Pisut kõrgem temperatuur ja sademete hulk küpsemisfaasi esimeses pooles (juuli lõpus) võimaldavad kiiresti saavutada happesuse, mis kujundab kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete vahuveinide aroomi (valdavalt puuviljane) ja suhkrusisaldust.

Kvaliteetvahuveinidele ja aromaatsetel vahuveinidele, mis pärinevad Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni ja Guşoeni viinamarjaistandustest üle 400 m kõrgustel aladelt, kus viinamarjaistandused asuvad mõõdukalt leetunud lubjarikastel muldadel ja alluviaalsel kruusal, on omane pehme aroom ja värskus ning enamikul juhtudel iseloomulik värske puuviljasus („Sauvignon“, 'Crâmpoşie selecţionată, „Tămâioasă românească“). Need võivad olla ka keskmise täidlusega ja jõulised, metsamarjade, küpsete puuviljade, hapukirsside, punaste sõstarde, vaarikate, maasikate ja ploomide aroomiga („Negru de Drăgăşani“, „Alutus“, „Novac“, „Pinot noir“), elava ja püsiva happesusega ning peene mineraalsusega. Suur happesus annab kvaliteetvahuveinile ja aromaatsele vahuveinile iseloomuliku värskuse ning aitab tagada veini selguse ja stabiilsuse.

Hea veeläbilaskvusega kruusased mullad aitavad kaasa viinamarjade heale küpsemisele, kujundades kvaliteetvahuveini ja aromaatse vahuveini aroomide värskust, mida roosadel veinidel iseloomustab tuntav puuviljasus, säilitades suhkrute ja happesuse tasakaalu, mis loob peene aroomi. Piirkonna keskmises kolmandikus asuvate viinamarjaistanduste õhukesed pseudogleistunud Preluvisol-mullad, suure huumusesisaldusega savised liivsavimullad annavad püsivat keskmist saaki (väiksema suhkrusisaldusega), kuid värvispekter on pisut tagasihoidlikum. Veinide suhkrusisaldus ja happesus on seepärast tasakaalus (sügised on pikad ja soojad, piisava päikesepaiste ja väheste sademetega, leebe kuni mõõduka temperatuuriga ja tingimustega, kus küpsemine on aeglane ja aroomid ei kao), andes tulemuseks aroomispektri, millele on eriomane peenus, peamiselt puuviljanoodid (kollane õun, metsmaasikad, põldmurakad, maasikad, mandlid, sõstrad ja hapukirsid) ning mõnikord ka autolüüsitud pärmi või käärimisaroomi peened noodid ning lillelisus (ürdid, leeder, roos ja pisut kuivanud hein). Viinamarjade valmimise ja küpsemise ajal on kliima pehmem kui teistes piirkondades, mis tähendab, et suhkrud kogunevad järk-järgult, viinamarjad ei dehüdreeru ning happesus ja aroomid ei vähene järsult.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Turustustingimused

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud veinide märgistusel peab olema märgitud veini liik vastavalt selle suhkrusisaldusele (kuiv, poolkuiv, poolmagus, magus).

Kvaliteetvahuveini ja aromaatset kvaliteetvahuveini võib toota ja turustada vastavalt invertsuhkru (glükoos + fruktoos) kogusisaldusele liikidena *brut nature*, *extra brut*, *brut*, kuiv, poolkuiv ja magus vastavalt õigusaktidele.

Aromaatsete vahuveinide puhul tuleb etiketile märkida kasutatud viinamarjasordi nimi või sõnad „valmistatud aromaatsete sortide viinamarjadest“.

Nimetusega „Drăgăşani“ hõlmatud kvaliteetvahuvein ja aromaatne kvaliteetvahuvein villitakse klaaspudelitesse mahuga 0,375 liitrit, 0,75 liitrit, 1,5 liitrit ja 3 liitrit.

Veinide märgistusel võib kaitstud päritolunimetusele lisada ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimedest: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link tootespetsifikaadile

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