C/2026/1651

13.3.2026

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2026/1651)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Drăgăşani”

EU-nro: PDO-RO-A0286-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 16.8.2021

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

Drăgăşanin viinintuottajien yhdistys (APV Drăgăşani)

Yhdistys on romanialainen yksityisoikeuden piiriin kuuluva voittoa tavoittelematon oikeushenkilö, joka järjestää toimintansa ja toteuttaa sitä voimassa olevan lainsäädännön ja omien sääntöjensä mukaisesti. Yhdistys on suojatun alkuperänimityksen ”(SAN) Drăgăşani” puitteissa istutettujen ja rekisteröityjen viinitilojen (noin 280 hehtaaria) sekä SAN-nimityksen ”Drăgăşani” puitteissa tuotettujen ja myyntiin sertifioitujen viinien hallinnoinnin edustaja.

2. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteen luokka

☒ Yhteys

☒ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

1. *Uusien viiniluokkien lisääminen: laatukuohuviinit ja aromaattiset laatukuohuviinit*

Seuraavat uudet viiniluokat on lisätty: laatukuohuviini ja aromaattinen laatukuohuviini.

Lainsäädännön sallimien uusien viiniluokkien tuotanto Drăgăşanin alueella, jossa ilmasto-olosuhteiden maailmanlaajuiset muutokset vaikuttavat paikallisilmastoon, on tarpeen, jotta voidaan vastata kuluttajien monipuolistuneeseen makuun. Se on viime aikoina suuntautunut uusiin tuotetyyppeihin, joilla on erityispiirteitä, jotka sitovat ne tuotantoalueeseen tai tuotantomenetelmiin.

SAN-alueella on viime vuosina tehty investointeja ja työtä tuotantoinfrastruktuurin ja -teknologioiden nykyaikaistamiseksi. Tähän ovat vaikuttaneet SAN-nimityksellä ”Drăgăşani” suojattujen hiilihapottomien viinien perinteet ja arvo sekä kansallisella että Euroopan tasolla, ja tämän ansiosta on voitu valmistaa myös muuntyyppisiä viinejä. Monien alueen tuottajien kiinnostuksen kohteena ovat tällä hetkellä laatukuohuviinit, ja näiden tuottajien aikomuksena on tuottaa kuohuviinin pohjaviini ja lopputuote kyseisellä maantieteellisellä alueella.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kuohuviiniä on tuotettu SAN-nimityksen ”Drăgăşani” kattamalla rajatulla alueella sotien välisestä ajasta lähtien jälkikäymisellä pulloissa perinteisellä menetelmällä. Tätä kuohuviiniä on myyty sekä koti- että ulkomaanmarkkinoilla.

Yhä useammat kuohuviinien tuottajat käyttävät sekä pullokäymismenetelmää että uutta, helpommin saatavilla olevaa menetelmää, jossa käyminen tapahtuu acrotofor-säiliössä tai autoklaavissa. Drăgăşanin SAN-alueen hiilihapottomien viinien tuottajat ovat pyrkineet elvyttämään perinteitä ja samalla hyödyntämään alueen viinipotentiaalia viinikuluttajamarkkinoilla. Ne pyrkivät vastaamaan uuden tuotetyypin kysyntään kahdella uudella tuoteluokalla.

Dealul Oltin, Dobruşan, Şuteştin, Mitrofanin, Călinan, Prundenin, Orleştin ja Guşoenin yksittäisiltä viinitiloilta peräisin olevat viinit voi tunnistaa valkoviinien ja aromaattisten viinien poikkeuksellisesta laadusta. Kukkuloiden ylimmällä kolmanneksella viljellyistä viinirypäleistä valmistetaan myös huomionarvoisia punaviinejä. Kyseisillä viljelylohkoilla auringonpaiste on voimakkaampaa ja maaperä köyhempää ja rakenteeltaan tiiviimpää, minkä vuoksi rypäleisiin kertyy enemmän sokereita ja antosyaaneja. Nämä viljelyolosuhteet rajoittavat hehtaarikohtaista tuotantoa mutta parantavat laatua.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa.

2. *Tiedot uusien viiniluokkien yhteydestä maantieteelliseen alueeseen*

Uusien viiniluokkien (laatukuohuviinit, aromaattiset laatukuohuviinit) käyttöönotto mahdollistaa kunkin luokan ja alueen välisen yhteyden ilmoittamisen, jotta voidaan varmistaa, että suojattua alkuperänimitystä koskevaa nykyistä lainsäädäntöä noudatetaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

3. *Uusien viiniluokkien analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus*

Koska laatukuohuviinit ja aromaattiset laatukuohuviinit on sisällytetty tuote-eritelmään, on tarpeen esittää näiden SAN-nimityksellä ”Drăgăşani” suojattujen viinien luokkien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotta voidaan varmistaa, että suojatun alkuperänimityksen määrittelevän nykyisen lainsäädännön säännöksiä noudatetaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 11 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

4. *Tiedot uusien viiniluokkien tuottamisessa käytettävistä erityisistä teknisistä menetelmistä*

Eritelmää on muutettu siten, että siihen on sisällytetty tietyt uusien viiniluokkien tuotantoa koskevat tekniset menetelmät sekä yksityiskohtainen kuvaus tietyistä uusien viiniluokkien jalostamisessa käytettävistä teknisistä toimista (muun muassa rypäleiden jalostus, rypäleen puristemehun jalostus, rypäleen puristemehun alkoholikäyminen, hiivan käyttö, expedition-liuoksen valmistus ja valikoitu pohjasakka).

Tuote-eritelmän 10 kohtaa on muutettu. Tämä ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Uusien viiniluokkien valmistuksessa käytettävien erityisten viininvalmistusmenetelmien edellytysten lisääminen*

Tuote-eritelmään on lisätty tuotantoon otetut uudet viiniluokat, mukaan lukien yksityiskohtaiset tiedot roseeviinien tuotannosta, jossa käytetään erityistä jalostusmenetelmää, joka määrittää viinin värin.

Roseelaatukuohuviinejä valmistetaan ainoastaan mustista tai punaisista lajikkeista rypäleitä puristamalla. Roseeviiniksi voidaan katsoa myös Pinot Gris -lajikkeista tuotetut viinit, jos rypäleitä puristetaan riittävän pitkään värin irrottamiseksi näiden kahden hennomman värisen lajikkeen kuoresta. Valkoviiniä voidaan valmistaa myös mustista tai punaisista rypäleistä. Laatukuohuviiniä voidaan valmistaa pääkäymisellä (suoraan rypäleen puristemehusta) tai jälkikäymisellä (pohjaviinistä).

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

6. *Uusien viiniluokkien vapaaehtoisten merkintöjen lisääminen etikettiin*

Uusien viiniluokkien lisääminen tuotantoon edellyttää, että merkintämääräyksiä täydennetään edellytyksillä, jotka koskevat viinilajikkeen merkitsemistä, glukoosi- ja fruktoosipitoisuuteen perustuvaa viinityyppiä tai viinien pullotukseen liittyviä seikkoja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 12 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Drăgăşani

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviinit*

Viineissä on raikkaita kukkaisia aromeja ja oljenkeltainen väri, jossa on vihertävän keltaisia sävyjä sekä vaniljan, kypsyvien rypäleiden, tuoreen voin, voimakkaan seljankukan, viiniköynnöksen kukkien, akaasiankukkien, hunajan ja muskottipähkinän aromeja. Näissä viineissä on hieman mantelin makua ja raikkautta, täyteläisyyttä ja viipyilevä jälkimaku. Suurinta osaa valkoviineistä pidetään kevyinä, erittäin hapokkaina viineinä. Hapokas, pirteä, hedelmäinen maku, jossa on tasapainoa ja johon sisältyy todella usein hyvin kypsyneen hedelmän aromia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

2. *Roseeviinit*

Nämä viinit ovat väriltään vaalean lohenpunaisia, ja niiden bukeessa tuoksuvat metsämansikoiden sekä toisinaan manteleiden ja ruusun terälehtien aromit. Viinien raikkaan kirpeässä ja hedelmäisessä maussa on tuoreiden kirsikoiden aromeja, ja niiden jälkimaku on hieman pistävä. Nämä ominaisuudet houkuttelevat nuorten viinien kuluttajia viinien saavuttaessa huippunsa raikkaudessa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

3. *Punaviinit*

Maku – ryhdikäs tanniinirakenne, monivivahteinen, ruohoinen maku, metsämarjojen, mustikoiden, viinimarjojen ja mausteiden aromeja sekä kypsien metsämarjojen, luumujen ja hapankirsikoiden aromeja. Väri – tumman rubiininpunainen, kohtalaisen voimakas rubiininpunainen, syvän tumma rubiininpunainen, voimakkaan granaatinpunainen. Maku – samettisia viinejä, joissa on tasalaatuinen happoisuus ja viipyilevä, tasapainoinen ja pyöreä jälkimaku. Voimakkaassa bukeessa tuoksuvat tuoreet mustaherukat, karhunvatukat, orvokit ja kirsikat, ja siinä on häivähdys tuoretta pippuria ja hieman suklaista vivahdetta. Voimakkaan hedelmäisessä maussa on hienoisia tuoreen paahdetun kahvin vivahteita. Silkkisten, hienovaraisten tanniinien ansiosta nämä viinit sopivat hyvin vanhennettaviksi. Tuoreiden hedelmien makuun yhdistyy toisinaan hienoinen vaniljan vivahde.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

4. *Laatukuohuviinit*

Laatukuohuviinit erottuvat hienostuneisuutensa ansiosta. Ne kuplivat alussa voimakkaasti, minkä jälkeen kuplinta kevenee mutta jatkuu pitkään.

— Kirkas väri, joka vaihtelee vihertävänvalkoisesta vihertävänkeltaiseen tai oljenväriseen, kun taas roseekuohuviineissä on vaaleanpunaisen eri sävyjä niiden valmistuksessa käytettyjen lajikkeiden mukaan.

— Maku/tuoksu: hienostunut, jossa havaittavissa käymisaromeja, kukkien vivahteita, hunajaa, hieman kuivunutta heinää, hajonneen hiivan vivahteita, manteleita, keltaista omenaa, ruusun aromeja ja marjoja (metsämansikoita, karhunvatukoita, mustikoita, mansikoita).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

5. *Aromaattiset laatukuohuviinit*

Laatukuohuviinit erottuvat hienostuneisuutensa ansiosta. Ne kuplivat pitkään, ja niiden kuplat ovat pieniä.

— Vihertävänkeltainen, vaaleankeltainen tai oljenkeltainen, vaaleanpunaisen eri sävyjä lajikkeen mukaan.

— Maku/tuoksu: muskat-lajikkeelle tyypillinen, jossa havaittavissa basilikaa, seljankukkaa, käymisaromeja, kukkaisuutta sekä hajonneen hiivan, metsämarjojen, kypsien hedelmien (hapankirsikoiden, punaherukoiden, vadelmien, mansikoiden) hienovaraisia vivahteita, eloisa ja pitkäkestoinen hapokkuus, hienostunut mineraalisuus.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 6,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

(a) *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Drăgăşani SAN -viinien makeuttaminen on kiellettyä.

2. Roseeviinien valmistuksessa käytettävä erityinen viininvalmistusmenetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Roseelaatukuohuviiniä valmistetaan ainoastaan mustista tai punaisista lajikkeista rypäleitä puristamalla. Roseeviiniksi voidaan katsoa myös Pinot Gris -lajikkeista tuotetut viinit, jos rypäleitä puristetaan riittävän pitkään värin irrottamiseksi näiden hennomman väristen lajikkeiden kuoresta. Valkoviiniä voidaan valmistaa myös mustista tai punaisista rypäleistä.

Laatukuohuviiniä voidaan valmistaa pääkäymisellä (suoraan rypäleen puristemehusta) tai jälkikäymisellä (kuohuviinin valmistukseen käytettävästä pohjaviinistä).

(b) *Enimmäistuotos*

1. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Crâmpoşie Selecţionată

14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Novac, Burgund Mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Alutus

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Crâmpoşie Selecţionată

112 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay

96 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Sadonkorjuun hetkellä täysin kypsinä, Novac, Burgund Mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Alutus

75 hehtolitraa hehtaaria kohden.

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Vâlcean lääni:

— Drăgăşanin maaseutukunta – Drăgăşanin, Zărnenin, Zlătărein ja Valea Caselorin alueet

— Ştefăneştin maaseutukunta – Dobruşan, Condoieştin, Şerbăneştin ja Ştefăneştin kylät

— Şuteştin maaseutukunta – Racun, Izvoraşun, Şuteştin, Mitrofanin, Verdean, Mazilin ja Boroşeştin kylät

— Prundenin maaseutukunta – Prundenin, Călinan ja Zăvidenin kylät

— Orleştin maaseutukunta – Orleştin, Silean, Scaioşin ja Procopoaian kylät

— Creţenin maaseutukunta – Creţenin, Mreneştin, Streminoasan ja Izvorun kylät

— Guşoenin maaseutukunta – Guşoenin, Măgurenin, Spârlenin, Guşoiancan ja Burdăleştin kylät

— Lungeştin maaseutukunta – Lungeştin, Carcadieştin, Fumurenin ja Stăneşti-Luncan kylät.

Oltin lääni:

— Cârloganin maaseutukunta – Cârloganin ja Ceparin kylät

— Strejeştin maaseutukunta – Strejeştii de Susin ja Colibaşin kylät

— Pleşoiun maaseutukunta – Schitu din Dealin kylä.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel Blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot Centre, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Alueen tiedot*

Drăgăşanin alue ulottuu pohjoisessa Karpaattien eteläosasta Romanian tasankoon etelässä ja kaakossa (Câmpia Română, 44°30′N–44°55′N ja 23°55′E–24°15′E). Alue ulottuu noin 50 kilometrin pituiselle alueelle etelässä sijaitsevan Strejeştin maakunnan ja pohjoisessa sijaitsevan Ioneştin maakunnan välissä. Alueen leveys itä-länsisuunnassa on noin 30 kilometriä. Hallinto – viinitilat sijaitsevat Vâlcean ja Oltin lääneissä.

Maastolle ovat tyypillisiä jokien väliset jyrkkärinteiset huiput, joita on Oltjoen suuntaisesti pohjoisesta etelään. Viinin viljelyyn käytettävien mäkien korkeus kasvaa etelästä (Oporelu 193 metriä) pohjoiseen (Scundu 463 metriä), minkä myötä viininviljelylle suotuiset olosuhteet vaihtelevat tiloilla. Tällaisessa maastossa kylmä ilma ei pysähdy vaan virtaa laaksojen läpi Oltjoelle, mikä vähentää hallan vaaraa. Suurin osa viinitiloista sijaitsee rinteillä, minkä ansiosta maaperä, jossa viiniköynnökset kasvavat, kuivuu luonnollisesti parhaalla mahdollisella tavalla.

Litologia – maaperä muodostuu rinteillä ja mäkien harjanteilla savesta, merkelistä ja tertiäärikauden hiekasta ja Oltin alangolla koostumukseltaan vaihtelevasta hiesusta.

Tasanteiden maaperälle ovat ominaisia vaaleat luvisolit, planosolit ja ruskea podsoli. Kapeille, hyvin vettä läpäiseville ylärinteille ja penkereille on muodostunut ruskeaa savi-illuviaalista maata, ja rinteillä on maannosta ja regosolia. Viinialueen eteläisen osan penkereillä esiintyy punertavanruskeaa maannosta.

Merkittävin vesistöalue on Oltjoki, johon kertyy pääasiallisesti liiallinen sadevesi kukkuloilta, joista se valuu mäkiä erottaviin laaksoihin.

Ilmasto on lauhkean mannermainen eli talvet ovat kylmiä ja kesät kuumia. Äärimmäiset sääolot ovat kuitenkin itäeurooppalaisen lauhkeita ja niissä on välimerellisiä vaikutteita. Vuotuinen keskilämpötila (11,3 celsiusastetta), kohtalainen sademäärä (642 millimetriä vuodessa) ja auringonpaiste kasvukaudella (1 520 tuntia) tekevät ilmasto-oloista suotuisat viinin viljelemiselle, mikä vaikuttaa suoraan sadon laatuun. Näiden ilmasto-olosuhteiden ansiosta rypäleiden ja rypäleen puristemehujen luonnollinen hapokkuus muodostuu ihanteelliseksi ja täydentää hiilihapottomien viinien ja laatukuohuviinien aromeja.

Rinteiden alaosan maaperän fyysiset ominaisuudet rajoittavat pääasiassa viiniköynnösten juuriston ja satoa tuottavien oksien kehitystä, minkä vuoksi viinitilojen köynnösten tiheys on maan korkeimpia.

8.2 *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Punaviinit, jotka on tuotettu ruskomaalla ja punertavanruskealla metsämaalla (toisinaan podsolimaalla), jolla esiintyy paljon kalkkikiveä ja jonka pohjalla on alluviaalisoraa, ovat kirkkaanpunaisia, hienostuneita, täyteläisiä ja voimakkaita. Punaviineissä on luumun, mustaherukan ja vadelman aromeja sekä hento kiristävyys, ja kypsyessä niiden bukee on houkutteleva yhtenäisine mintun ja kahvin vivahteineen. Kiristävät tanniinit ovat tasapainoisia, ja tynnyrikypsytyksessä muodostuu vaniljaisia vivahteita.

Valkoviinit ovat väriltään vaaleankeltaisia tai kirkkaan vihreänkeltaisia, ja niissä on hedelmien aromeja ja makuja sekä luonnonkukkien, viiniköynnöksen siitepölyn ja seljankukkien aromeja. Niiden tasapainoisessa maussa alkoholi ja happamuus ovat ihanteellisessa harmoniassa, ja siinä on toisinaan ylikypsien rypäleiden, hunajan, limetinkukan ja akaasian vivahteita. Väri riippuu pullossa kypsyttämisen kestosta ja vaihtelee kullankeltaisesta meripihkankeltaiseen.

Roseeviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta vaaleaan lohenpunaiseen, ja niissä on metsämansikan, mansikan, mantelin ja ruusun terälehtien aromeja. Maku on raikkaan kirpeä ja hedelmäinen, ja siinä on tuoreiden kirsikoiden aromeja. Jälkimaku on hieman karvas. Nuorissa viineissä erottuvat ominaisuudet tulevat esiin viinien saavuttaessa huippunsa raikkaudessa.

Laatukuohuviineille ja aromaattisille laatukuohuviineille on ominaista se, että niiden pohjaviini on peräisin rypäleistä, jotka korjataan, kun sokerien, hapokkuuden ja aromien välinen tasapaino on paras mahdollinen. Niille ovat tunnusomaisia hienostuneisuus, helmeilevyys, pitkään jatkuva kuplinta, hajonneen hiivan vivahteet, käymisaromit, hunajaisuus, keltaisen omenan hedelmäiset aromit sekä metsämansikoiden, karhunvatukoiden, mansikoiden ja manteleiden aromit.

8.3 *Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät*

Äskettäin perustetuilla viinitiloilla tiheys on 4 132 ja 5 500 kasvia hehtaaria kohden. Muilla viinitiloilla hyväksytty vähimmäistiheys on 3 200 kasvia hehtaaria kohden.

Rypäleet korjataan myöhään syksyllä, koska syksyt ovat pitkiä ja leutoja, auringonpaistetta on riittävästi, sademäärät ovat vähäiset, lämpötilat ovat leudot ja olosuhteet ovat sellaiset, että kypsymisprosessi on hidas eivätkä valko- ja punaviinit menetä aromiaan tai väriään.

Roseeviiniä voidaan valmistaa myös Pinot Gris -lajikkeista, jos rypäleitä puristetaan riittävän pitkään värin irrottamiseksi näiden hennomman väristen lajikkeiden kuoresta. Valkoviiniä voidaan valmistaa myös mustista tai punaisista rypäleistä.

Koska maasto on hyvin rikkonaista ja rinteet paikoin jyrkkiä, viiniköynnösten väliset rivit peitetään ruoholla, mikä auttaa vakauttamaan maaperää ja kuluttamaan ylimääräistä vettä, jolloin aromit, uute ja happamuus tiivistyvät.

Kuohuviinien pohjaviinin valmistukseen käytettävät rypäleet korjataan yöllä tai aikaisin aamulla, jotta ne eivät kuumene ja aromit säilyvät. Kaikki rypäleet korjataan käsin, jotta voidaan varmistaa, etteivät ne hajoa eivätkä rypäleen puristemehut hapetu eivätkä värjäydy. Lisäksi rypäleen puristemehut puristetaan ja erotetaan maltillisesti, jolloin viinit saavat raikkaan, hienostuneen luonteensa ja monipuoliset arominsa (raikkaat, kirpeät).

Kuohuviinien valmistuksessa käytettävät pohjaviinit käyvät alhaisemmissa lämpötiloissa pidemmän aikaa, ja hiivajäämien annetaan palata pinnalle alkoholikäymisen lopussa (*bâtonnage* eli sakan sekoittaminen viiniin).

Vaikka kuohuviiniä tuotettiin aiemmin (sotien välisenä aikana) nimityksen kattamalla alueella jälkikäymisellä pulloissa perinteisellä menetelmällä myyntiin pääasiassa kotimaisille ja ulkomaisille markkinoille, nykymenetelmissä käytetään hieman enemmän aikaa jalostukseen, jolloin hiivajäämät täydentävät useiden kuukausien aikana viinin makua tyypillisillä leivonnaisten aromeilla (paahdetun leivän jälkimaku).

Vanhojen Drăgăşani-viinien alkoholipitoisuus ei ollut kovin korkea, noin 10 tilavuusprosenttia, ja ne olivat tunnettuja raikkaudestaan, joka oli peräisin käymiseltään keskeneräisille viineille tyypillisestä hiilidioksidista, sekä hieman paahteisesta maustaan. Nämä viinit valmistettiin myöhään kerätyistä rypäleistä. Käyminen kesti pitkään ja tapahtui lempeästi matalissa lämpötiloissa. Viinit säilyttivät hapokkuutensa alkukeväästeen saakka. Näihin menetelmiin on ajan mittaan tehty jonkin verran muutoksia. Nykyään rypäleet korjataan aikaisemmin mineraalisuuden (hedelmäinen, raikas, mehukas, mieto ja hienostuneen sitruunahappoinen) säilyttämiseksi. Lisäksi näissä viineissä on erittäin vähän jäännössokereita (*brut nature*), ja niille ovat ominaisia viipyilevät aromit sekä kohtalainen happamuus ja alkoholipitoisuus, jotka takaavat kermaisuuden, keveyden ja hedelmäisen raikkauden.

8.4 *Syy-seuraussuhde alueen ja tuotteen välillä*

Dealul Oltin, Dobruşan, Şuteştin, Mitrofanin, Călinan, Prundenin, Orleştin ja Guşoenin viinitilat tunnetaan erityislaatuisista viineistään (tyypillisesti aromaattisia valkoviinejä) mutta myös punaviineistä, jotka on valmistettu kukkuloiden ylimmällä kolmanneksella viljellyistä rypäleistä. Kyseisillä viljelylohkoilla auringonpaiste on voimakkaampaa ja maaperä köyhempää, minkä vuoksi rypäleisiin kertyy enemmän sokereita ja antosyaaneja. Nämä viljelyolosuhteet rajoittavat hehtaarikohtaista tuotantoa mutta parantavat laatua.

Alueilla, joilla maaperä on lohkareinen, tuotetaan pääasiassa puolikuiviksi viineiksi sopivia valkoviinejä (sokeria 240–250 g/l), jotka on valmistettu ylikypsistä rypäleistä ja joiden sokeripitoisuus on 260–280 g/l. Lohkareinen tai rautapitoinen maaperä antaa punaviineille kirkkaan punaisen värin ja pyöreät aromit (kypsät metsämarjat, luumut).

Suhteellisen viileän ilmaston vuoksi rypäleet kypsyvät hitaasti. Tämän vuoksi syksyn sadonkorjuu viivästyy. Runsaasti metallisuoloja sisältävä maaperä mahdollistaa käymisen alhaisissa lämpötiloissa, jolloin sokeripitoisuus ja happamuus ovat sopusoinnussa. Näin saadaan täyteläisen samettisia viinejä, joissa on miellyttävä makeus ja jotka liuenneen hiilidioksidin ansiosta säilyttävät tyypillisen eloisuutensa pitkään (6–8 kuukautta). Viinien väri on kirkkaan vihertävänvalkoinen, ja niiden tasapainoisessa maussa on hyvin kypsynyttä hedelmää, luonnonkukkien aromeja, viiniköynnöksen siitepölyä ja seljankukkaa. Valkoviinejä ja tyypillisesti aromaattisia viinejä saadaan enimmäkseen rinteiden ylimmän kolmanneksen lohkareisessa rendzina-maaperässä kasvatetuista rypäleistä. Tällaisten viinien sokeripitoisuus on yli 240–250 g/l sokeria (soveltuu puolikuiviin, puolimakeisiin viineihin).

Kalkkikivimailla sijaitsevien viinitilojen viinit ovat hienostuneita, kun taas lohkareisella, rautapitoisella maaperällä sijaitsevien tilojen punaviinien väri on kirkkaanpunainen.

Soraisen maaperän ansiosta ylimääräinen vesi valuu pois. Maaperä myös lämpenee hieman, ja siinä säilyvän lämmön ansiosta rypäleet kypsyvät hyvin. Tämä tuo viineihin roseeviineille ominaisen raikkaan hedelmäisyyden ja auttaa säilyttämään sokerin ja hapokkuuden tasapainon. Näin viinien hienovaraiset kohtalaisen kypsien hedelmien aromit muotoutuvat kevyen hedelmäisiksi vivahteiksi.

Alueen ylimmän kolmanneksen antropogeeninen pseudo-rendzina-protomaaperä on irtonaista hetoargista maata, joka sisältää maaperään liuennutta kalsiumkarbonaattia (karkeaa ainesta esiintyy runsaasti, kun taas hienoainesta vähemmän). Tällaisella maaperällä kasvavien lajikkeiden sadot ovat pienempiä mutta korkealaatuisia. Rypäleisiin kertyy runsaasti sokeria ja pigmenttejä, ja punaviinit saavat selkeitä kypsien metsämarjojen (erityisesti vadelman ja mansikan) aromeja.

Alueen keskiosassa sijaitsevien viinitilojen (matala, tiivis ja vettä huonosti läpäisevä esiluvosolikerros, jossa on hiuesavea ja jonka humuspitoisuus on korkea) sadot ovat suurempia, mutta tällä alueella rypäleisiin kertyy vähemmän sokereita sekä pigmenttejä ja muita aromaattisia aineita.

Laatukuohuviinien perusviinin tuotantoon tarkoitettujen rypäleiden viljelyaluetta halkovat kukkulat ja laaksot. Alueella on jokien väliin jääviä kukkuloiden huippuja ja Oltjoen suuntaisesti kulkevia jyrkkiä rinteitä. Kukkuloiden korkeus on matalimmillaan 193 metriä ja korkeimmillaan 463 metriä, minkä myötä viininviljelylle suotuiset olosuhteet vaihtelevat. Merkittävin vesistöalue on Oltjoki, johon kertyy pääasiallisesti liiallinen sadevesi kukkuloilta. Niitä erottavissa syvissä laaksoissa rypäleet kypsyvät hyvin, mikä edistää laatukuohuviinien ja aromaattisten laatukuohuviinien pohjaviineille tyypillisen keskitasoisen tai jopa hieman korkean hapokkuuden kehittymistä.

Oltjoen tasoittavan vaikutuksen ansiosta lämpötilan vaihtelut ovat pienempiä, päivät viileämpiä ja ilma kosteampaa, mikä suojaa aluetta liialliselta kuumuudelta kesällä. Kypsymisen ensimmäisessä vaiheessa (heinäkuun lopussa) hieman kohonneet lämpötilat ja sateet edistävät aromien (joita hallitsee hedelmäisyys) kehittymistä ja auttavat saavuttamaan laatukuohuviineille ja aromaattisille laatukuohuviineille ominaisen sokeripitoisuuden ja happamuuden tasapainon nopeasti.

Laatukuohuviinit ja aromaattiset laatukuohuviinit, jotka tuotetaan Dobruşan, Şuteştin, Călinan, Prundenin ja Guşoenin viinitiloilla, jotka sijaitsevat yli 400 metrin korkeudessa kalkkipitoisella kohtalaisella podsolimaalla alluviaalisoran päällä, ovat pehmeän aromaattisia ja raikkaita, ja useimmiten niille on ominaista raikas hedelmäisyys (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă Românească). Ne voivat olla myös keskitäyteläisiä ja voimakkaita, ja niissä on metsämarjojen, kypsien hedelmien, hapankirsikoiden, punaherukoiden, vadelmien, mansikoiden ja luumujen aromeja (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot Noir). Viineille ovat ominaisia eloisa, pitkäkestoinen hapokkuus ja hienostunut mineraalisuus. Korkea hapokkuus saa aikaan laatukuohuviineille ja aromaattisille kuohuviineille tyypillisen raikkauden ja auttaa varmistamaan viinin kirkkauden ja vakauden.

Hyvin vettä läpäisevät soramaat edistävät rypäleiden kypsymistä ja tuovat laatukuohuviinien ja aromaattisten laatukuohuviinien aromeihin raikkautta. Roseeviineissä korostuu hedelmäinen luonne, ja sokerien ja hapokkuuden tasapaino muovaa osaltaan aromien hienostuneisuutta. Alueen keskiosassa sijaitsevien viinitilojen maaperä on muodostunut matalasta, tiiviistä ja vettä huonosti läpäisevästä esiluvosolikerroksesta, jossa on hiuesavea ja jonka humuspitoisuus on korkea, minkä ansiosta keskimääräiset sadot ovat tasaisia (pienempi sokeripitoisuus), mutta värikirjo on hieman suppeampi. Sokerit ja happamuus ovat näin ollen viineissä tasapainossa (pitkät, leudot syksyt, riittävä auringonpaiste, vähäiset sateet, leudot tai kohtalaiset kypsymislämpötilat sekä olosuhteet, joissa kypsyminen on hidasta eikä aromeja menetetä), minkä ansiosta viinien aromikirjo on hienostunut ja pääasiassa hedelmäinen (keltainen omena, metsämansikka, karhunvatukka, mansikka, herukka, manteli ja hapankirsikka) ja siinä voi esiintyä myös vivahteita hajonneen hiivan tai käymisen aromeista sekä kukkaisia piirteitä (yrtit, seljankukka, ruusu ja hieman kuivunut heinä). Rypäleiden kypsymisvaiheen aikana ilmasto on leudompi kuin muilla alueilla, jolloin sokereita kertyy vähitellen, rypäleet eivät kuivu eivätkä hapokkuus tai aromit heikkene äkillisesti.

9. **Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kaupan pitämisen edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Drăgăşani SAN -viinien päällysmerkinnöissä on ilmoitettava viinityyppi sen sokeripitoisuuden mukaan (kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea).

Laatukuohuviinejä ja aromaattisia laatukuohuviinejä voidaan tuottaa ja pitää kaupan kokonaisinverttisokeripitoisuuden (glukoosi + fruktoosi) perusteella käyttäen lainsäädännön edellyttämiä termejä: *brut nature*, *extra brut*, *brut*, kuiva, puolikuiva ja makea.

Aromaattisten kuohuviinien etiketissä on mainittava viinirypälelajikkeen nimi, josta rypäleet ovat peräisin, tai siinä on oltava ilmaisu ”valmistettu aromaattisten lajikkeiden rypäleistä”.

Alkuperänimityksellä ”Drăgăşani” suojatut laatukuohuviinit ja aromaattiset laatukuohuviinit pullotetaan 0,375 litran, 0,75 litran, 1,5 litran ja 3,0 litran lasipulloihin.

Viinien merkinnöissä voi olla tarkistetun alkuperänimityksen lisäksi jokin seuraavista yksittäisten viinitarhojen nimistä: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Linkki tuote-eritelmään

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