C/2026/1651

2026.3.13.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2026/1651)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Drăgăşani”

EU-szám: PDO-RO-A0286-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.8.16.

1. **A kérelmező és jogos érdeke**

Drăgăşani Bortermelők Szövetsége (APV Drăgăşani)

A szövetség a magánjog hatálya alá tartozó román nonprofit jogi személy, amely a hatályos jogszabályoknak és az alapszabálynak megfelelően szervezi és végzi tevékenységét. Ez a szövetség képviseli a Drăgăşani OEM alatt telepített és nyilvántartásba vett szőlőültetvények (körülbelül 280 hektár), valamint a Drăgăşani OEM alatt értékesítésre engedélyezett és előállított bormennyiségek kezelését.

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termék kategóriája

☒ Kapcsolat

☒ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

1. *Új borkategóriák felvétele: minőségi pezsgők és illatos minőségi pezsgők*

A szöveg új borkategóriák felvételével egészült ki: minőségi pezsgők és illatos minőségi pezsgők.

Drăgăşani térségében, ahol az éghajlati viszonyok globális változásai hatással vannak a regionális éghajlatra, a jogszabályok által engedélyezett új borkategóriák előállítása szükséges ahhoz, hogy reagálni lehessen a fogyasztói ízlések sokféleségére, amelyek az utóbbi időben olyan új típusú termékek felé mozdultak el, amelyek jellemzői a termőterülethez vagy az előállítási módszerekhez kötik őket.

Az elmúlt években beruházásokat hajtottak végre és erőfeszítéseket tettek az OEM területén az előállítási infrastruktúra és technológiák korszerűsítésére, amit befolyásolt a Drăgăşani OEM-mel ellátott, nemzeti és európai szinten elismert csendes borok hagyománya és értéke. Ez lehetővé tette más típusú borok előállítását is, mivel a minőségi pezsgők a terület számos olyan termelőjét foglalkoztatják, akik a földrajzi területen belül kívánják előállítani a pezsgő alapborát és a végterméket.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A pezsgőt a két világháború közötti időszak óta a klasszikus módszerrel, palackban történő második erjesztéssel állítják elő a Drăgăşani OEM körülhatárolt területén. Ezt a pezsgőt főként hazai és külföldi piacokon értékesítették.

Egyre több olyan pezsgőkészítő van, aki mind a palackos erjesztés módszerét, mind a sokkal könnyebben hozzáférhető, új, „acrotofor" tartályban/autoklávban történő erjesztési módszert is alkalmazza. A Drăgăşani OEM területén a csendes borok előállítói arra törekedtek, hogy újjáélesszék a hagyományt, ugyanakkor kiaknázzák a terület borpotenciálját a borfogyasztói piacon keresett új terméktípussal, nevezetesen a két új termékkategóriával.

A Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti és Guşoeni szőlőültetvényeiről származó borok a fehér és az ízesített borok kivételes minősége alapján azonosíthatók be. Figyelemre méltó vörösborok is készülnek a dombok felső harmadán található parcellákon termesztett szőlőből, ahol a sok napsütés és a rosszabb minőségű, strukturáltabb talajok miatt magasabb cukor- és antocianinszint halmozódik fel a szőlőben, ami korlátozza a hektáronkénti termelést, de javítja a minőséget.

A termékleírás 1. fejezete és az egységes dokumentum 3. szakasza módosult.

2. *A földrajzi területtel való kapcsolat feltüntetése a kérelmezett új borkategóriák esetében*

Az új borkategóriák (minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők) bevezetése lehetővé teszi az egyes kategóriák és területek közötti kapcsolat feltüntetését annak érdekében, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében biztosított legyen a hatályos jogszabályoknak való megfelelés.

A termékleírás 2. fejezete és az egységes dokumentum 8. szakasza módosult.

3. *Az új borkategóriák analitikai és érzékszervi jellemzőinek bemutatása*

Tekintettel arra, hogy a termékleírás kiegészült a minőségi pezsgővel és az illatos minőségi pezsgővel, az oltalom alatt álló eredetmegjelölést meghatározó hatályos jogszabályok rendelkezéseinek való megfelelés biztosítása érdekében be kell mutatni a Drăgăşani OEM borok e kategóriáinak analitikai paramétereit és érzékszervi jellemzőit.

A termékleírás 11. fejezete és az egységes dokumentum 4. szakasza módosult.

4. *Az új borkategóriák előállítása során alkalmazott különleges technológiai eljárások feltüntetése*

A termékleírás úgy módosult, hogy magában foglaljon bizonyos, az új borkategóriák előállítására jellemző technológiai eljárásokat, az új borkategóriák feldolgozására irányuló bizonyos technológiai műveletek részletes leírásával (szőlőfeldolgozás, mustok feldolgozása, mustok alkoholos erjesztése, élesztő használata, expedíciós likőr készítése, válogatott borseprő stb.).

A termékleírás 10. pontja módosult. Ez az egységes dokumentumot nem érinti.

5. *Az új borkategóriák különleges borászati eljárásaira vonatkozó feltételek hozzáadása*

A termékleírás kiegészült az előállításhoz szükséges új borkategóriákkal, beleértve a rozé boroknak a bor színét meghatározó különleges feldolgozási technika alkalmazásával történő előállítására vonatkozó részleteket is.

A minőségi rozé pezsgők kizárólag fekete vagy vörös fajtákból készülnek, a gyümölcs áztatásával. A rozé borok akkor is pinot gris fajtákból származónak tekinthetők, ha a gyümölcsöt addig áztatják, amíg az e két fajta enyhén színezett héjából a szín kivonásához szükséges. Fehérbor fekete vagy vörös szőlőből is készíthető. A minőségi pezsgő előállítható elsődleges alkoholos erjesztéssel (közvetlenül a mustból) vagy másodlagos alkoholos erjesztéssel (alapborból).

A termékleírás 9. fejezete és az egységes dokumentum 5. szakasza módosult.

6. *Az új borkategóriákra vonatkozó választható jelölések feltüntetése a címkén*

Az új borkategóriák előállításba való bevonásával a címkézési rendelkezéseket ki kell egészíteni a borfajta, a glükóz- és fruktóztartalomtól függő bortípus feltüntetésére vonatkozó feltételekkel vagy a palackozásukkal kapcsolatos szempontokkal.

A termékleírás 12. fejezete és az egységes dokumentum 9. szakasza módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Drăgăşani

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

• 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok*

Friss virágos aromák és szalmasárga szín zöldessárga árnyalatokkal, valamint vanília, érett szőlő, friss vaj, intenzív bodzavirág, szőlővirág, akácvirág, méz és szerecsendió aromák. Ízüket tekintve e borok enyhén mandulaízűek, továbbá frissesség, testesség és hosszan tartó utóíz jellemzi őket. A fehérborok túlnyomó többsége könnyű, erősen savas bornak tekinthető. Savanykás, élénk, gyümölcsös, kiegyensúlyozott, gyakran érett gyümölcs aromáját mutató ízzel rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők

— maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00,

— minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00,

— minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve,

— maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,

— maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200.

2. *Rozé borok*

Ezek a borok halvány lazacrózsaszín színűek, illatuk az erdei szamóca, néha mandula és rózsaszirom aromáit tárja fel. Ízük friss, ropogós, gyümölcsös, friss cseresznyére emlékeztető aromákkal és enyhén csípős utóízzel, amelyek a maximális frissesség elérésekor vonzóak a fiatal borok fogyasztói számára.

Általános analitikai jellemzők

— maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00,

— minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00,

— minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve,

— maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,

— maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200.

3. *Vörösborok*

Íz – erőteljes tanninszerkezet, komplex, füves íz, erdei gyümölcsök, áfonya, ribizli és fűszerek aromái, valamint érett erdei gyümölcs, aszalt szilva és keserű cseresznye aromái. Szín – sötét rubinvörös, mérsékelten intenzív rubinvörös, mély sötét rubinvörös, intenzív gránátvörös. Ezek a borok jól integrált savtartalmú bársonyos borok, hosszan tartó, kiegyensúlyozott, lekerekített utóízzel. Friss feketeribizli, szeder, ibolya, cseresznye erőteljes illata és a friss bors enyhe árnyalata, enyhén csokoládés jegyekkel, intenzív gyümölcsös ízzel, a frissen pörkölt kávé finom jegyeivel. A selymes és finom tanninok jó érési potenciált biztosítanak. A friss gyümölcs ízét időnként enyhe vaníliás jegyek kísérik.

Általános analitikai jellemzők

— maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00,

— minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,00,

— minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve,

— maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20,

— maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150.

4. *Minőségi pezsgő*

A minőségi pezsgőket finomságuk teszi egyedivé, kezdetben intenzív buborékképződéssel, amely idővel enyhül, azonban hosszabban megmarad.

— Élénk, a zöldessárgától a halványsárgáig, a zöldessárgától a szalmasárgáig terjedő szín, míg a rozé pezsgők az előállításukhoz használt fajtától (fajtáktól) függően különböző rózsaszín árnyalatokat vesznek fel;

— Íz/illat: finom, erjedési aromákkal, virágokra, mézre, kissé szárított szénára emlékeztető árnyalatokkal, élesztőautolizátumra, mandulára, sárga almára emlékeztető jegyekkel, rózsa és bogyós gyümölcsök (erdei szamóca, szeder, áfonya, szamóca) aromáival.

Általános analitikai jellemzők

— maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00,

— minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00,

— minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve,

— maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,

— maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185.

5. *Illatos minőségi pezsgő*

Az illatos minőségi pezsgőket finomságuk, tartós és finom buborékképződésük teszi egyedivé.

— Zöldessárga, halvány- vagy szalmasárga, a fajtától függően a rózsaszín különböző árnyalataival.

— Illat/íz: a muskotályszőlő-fajtára jellemző bazsalikom, bodzavirág, erjedési aromák, virágos, élesztőautolizátumra, erdei gyümölcsökre, érett gyümölcsökre (keserű cseresznye, ribizli, málna, szamóca) emlékeztető finom jegyekkel, élénk és tartós savassággal, finom ásványossággal.

Általános analitikai jellemzők

— maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00,

— minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6,00,

— minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve,

— maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,

— maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185.

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

1. Borászati eljárások

A borok készítésére vonatkozó releváns korlátozás

A Drăgășani OEM borok édesítése tilos.

2. A rozé borokra vonatkozó különleges borászati eljárás

Különleges borászati eljárás

A minőségi rozé pezsgők kizárólag fekete vagy vörös fajtákból készülnek, a gyümölcs áztatásával. A rozé borok akkor is pinot gris fajtákból származónak tekinthetők, ha a gyümölcsöt addig áztatják, amíg a szín e fajták enyhén színezett héjából való kivonásához szükséges. Fehérbor fekete vagy vörös szőlőből is készíthető.

A minőségi pezsgő előállítható elsődleges alkoholos erjesztéssel (közvetlenül a mustból) vagy másodlagos alkoholos erjesztéssel (a pezsgő készítéséhez felhasználandó alapborból).

b) *Maximális hozamok*

1. Szüretkor teljesen érett crâmpoșie selecționată

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Szüretkor teljesen érett fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris, chardonnay

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Szüretkor teljesen érett tămâioasă românească, muscat ottonel, negru de Drăgășani

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Szüretkor teljesen érett novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, alutus

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Szüretkor teljesen érett crâmpoșie selecționată

112 hektoliter hektáronként

6. Szüretkor teljesen érett fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris, chardonnay

96 hektoliter hektáronként

7. Szüretkor teljesen érett tămâioasă românească, muscat ottonel, negru de Drăgăşani

96 hektoliter hektáronként

8. Szüretkor teljesen érett novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, alutus

75 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Vâlcea megye:

— Drăgăşani körzet: Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei és Valea Caselor résztelepülések,

— Ştefăneşti település: Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti és Ştefăneşti falvak,

— Şuteşti település: Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili és Boroşeşti falvak,

— Prundeni település: Prundeni, Călina és Zăvideni falvak,

— Orleşti település: Orleşti, Silea, Scaioşi és Procopoaia falvak,

— Creţeni település: Creţeni, Mreneşti, Streminoasa és Izvoru falvak,

— Guşoeni település: Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca és Burdăleşti falvak,

— Lungeşti település: Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni és Stăneşti-Lunca falvak.

Olt megye:

— Cârlogani település: Cârlogani és Cepari falvak,

— Strejeşti település: Strejeştii de Sus és Colibaşi falvak,

— Pleşoiu település: Schitu din Deal falu.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Alutus N

Cabernet sauvignon N – Petit vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

Fetească neagră N – Schwarze mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Muscat ottonel B – Muscat ottonel blanc

Negru de Drăgăşani N

Novac N

Pinot gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer mönch, Pinot cendré, Pinot grigio, Ruländer

Riesling italian B – Olasz riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit syrah

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A területre vonatkozó információk*

A Drăgășani területe északon Subcarpații Getici, délen és délkeleten pedig a Román-alföld (Câmpia Română) között, észak 44° 30' és 44° 55', illetve kelet 23° 55' és 24° 15' között helyezkedik el. A terület körülbelül 50 km hosszúságban nyúlik el délen Strejești és északon Ionești körzetek között, szélessége kelet-nyugati irányban körülbelül 30 km. Igazgatási szempontból a szőlőültetvények Vâlcea és Olt megyében találhatók.

A domborzatra az Olt folyóval párhuzamosan futó, észak-déli fekvésű meredek lejtőkkel rendelkező folyók közötti csúcsok jellemzők. A szőlőültetvény dombok tengerszint feletti magassága délről (Oporelu 193 m) északra (Scundu 463 m) növekszik, ami a szőlőtermesztéshez kedvező, eltérő kitettségeket eredményez. Ez a domborzati forma nem teszi lehetővé a hideg levegő stagnálását, hanem inkább arra ösztönzi, hogy a völgyeken keresztül az Olt folyóhoz áramoljon, ezáltal csökkentve a fagyveszélyt. A szőlőültetvények többsége lejtőkön helyezkedik el, ami optimális természetes vízelvezetést biztosít a szőlőtőkék számára.

Litológia – a talajt a lejtőkön és dombhátakon általában agyag, márga és harmadidőszaki homok rétegek váltakozása, az Olt alföldi területein pedig különböző szemcseösszetételű iszap alkotja.

A platform talajait fehér luvisolok, planosolok és barna podzol talajok előfordulása jellemzi. A keskeny, jó vízelvezetésű felső lejtőkön és teraszokon barna illuviális agyagos talajok, a lejtőkön barna és eumezobázikus talajok és regoszolok találhatók. A szőlőültetvény déli részén fekvő teraszokon vörösesbarna talajok jelennek meg.

Az uralkodó hidrográfiai rendszer az Olt folyó, azaz a fő gyűjtő, amely a dombokból az azokat elválasztó völgyekbe jutó többlet csapadékmennyiséget fogadja.

A mérsékelten kontinentális éghajlatot hideg telek és forró nyarak jellemzik ugyan, ám mérsékeltebb kelet-európai szélsőségek és néhány mediterrán hatás mellett. Az éves átlaghőmérséklet (11,3 °C), a mérsékelt csapadékmennyiség (642 mm évente) és a napsütés (1 520 óra) a vegetációs időszakban kedvező éghajlati feltételeket teremt a szőlőtermesztéshez, ami közvetlen hatással van a termés minőségére. Ez az éghajlati kombináció optimális természetes savtartalmat biztosít a szőlőnek és a mustnak, ami kiegészíti a csendes borok és a minőségi pezsgők aromáit.

Az előhegységi lejtők talajainak fizikai jellemzői miatt, amelyek főként korlátozzák a szőlő gyökérrendszerének és termékeny ágainak fejlődését, ezeken a szőlőültetvényeken a tőkesűrűség a legmagasabbak közé tartozik az országban.

8.2. *Termékadatok*

A mészkőben gazdag és alluviális kavicson található barna és vörösesbarna erdőtalajokról és egyes podzol talajokról származó vörösborok élénkvörös színűek, finomak, testesek és markánsak. A vörösborok a szilva, a feketeribizli, és a málna aromájával, valamint enyhe fanyarsággal rendelkeznek, az érlelés során vonzó zamat alakul ki bennük, amelyre a menta és a kávé konzisztens jegyei, fanyar, kiegyensúlyozott tanninok és a hordóban történő érlelésnek köszönhető enyhe vaníliás jegyek jellemzők.

A fehérborok halványsárga vagy élénk zöldessárga színűek, gyümölcsös aromákkal és ízekkel, vadvirágok, bodzavirág, a szőlő virágának aromáival, kiegyensúlyozott ízzel, amely optimális harmóniát teremt az alkohol- és savtartalommal, néha túlérett szőlőre, mézre, hársvirágra és akácra emlékeztető jegyekkel. Színe a palackban történő érlelés időtartamától függ, és az aranysárgától a borostyánsárgáig terjedhet.

A rozé borok színe a rózsaszíntől a világos lazacszínig terjed, erdei szamóca, mandula, rózsaszirom aromáival, friss, ropogós, gyümölcsös ízzel, a friss cseresznye aromáival és enyhén kesernyés utóízzel, a fiatal borokban a maximális frissesség elérésekor sajátos tulajdonságokkal.

A minőségi pezsgőket és az illatos minőségi pezsgőket az jellemzi, hogy az alapbor olyan szőlőből származik, amelyet a cukrok, a savtartalom és az aromák optimális egyensúlya mellett szüretelnek. Finomságuk, pezsgésük, hosszan tartó buborékképződésük, élesztőautolizátumra emlékeztető jegyeik, valamint erjedési aromák, a méz, a sárga alma, az erdei szamóca, a szeder, a szamóca és a mandula gyümölcsös aromái jellemzik őket.

8.3. *Az emberi tényezőkre vonatkozó információk*

Az újonnan létrehozott szőlőültetvények sűrűsége a következők közötti: 4 132 és 5 500 tőke/hektár. Más szőlőültetvények elfogadott minimális sűrűsége: 3 200 tőke/hektár.

A szőlőt késő ősszel szüretelik, mivel az ősz hosszú és enyhe, elegendő napsütéssel, kevés csapadékkal, enyhe vagy mérsékelt hőmérséklettel és olyan körülményekkel, amelyek között az érési folyamat lassú, és a csendes fehér- és vörösborok nem veszítenek aromájukból vagy színükből.

A rozé borok akkor is pinot gris fajtákból származónak tekinthetők, ha a gyümölcsöt addig áztatják, amíg a szín e fajták enyhén színezett héjából való kivonásához szükséges. Fehérbor fekete vagy vörös szőlőből is készíthető.

Tekintettel a rendkívül tagolt, időnként meredek lejtőkkel tarkított tájra, az a gyakorlat, hogy a szőlőültetvények közötti sorokat fűvel borítják, ami hozzájárul a talaj stabilizálásához és a felesleges víz felhasználásához, ezáltal koncentrálva az aromákat, a kivonatot és a savasságot.

A pezsgő alapborának előállításához használt szőlőt éjszaka vagy kora reggel szüretelik, hogy megakadályozzák a felmelegedését és megőrizzék az aromáit. Minden szőlőt kézzel szüretelnek, ezzel biztosítva, hogy ne nyíljanak szét, elkerülve a mustok oxidációját és színeződését. A borok friss, finom karakterének és a változatos (friss, ropogós) aromáknak az elérése érdekében mérsékelt préselést és a frakciók szétválasztását is végzik.

A pezsgők előállításához használt alapborokat alacsonyabb hőmérsékleten hosszabb ideig erjesztik, és az alkoholos erjedés végén az élesztőmaradék visszakerülhet a felszínre (*bâtonnage*).

Bár a múltban (a két világháború közötti időszakban) az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó területen készítettek pezsgőt – amelyet a klasszikus módszerrel, palackban történő második erjesztéssel állítottak elő, és főként a belföldi és külföldi piacokon értékesítettek –, a jelenlegi gyakorlatok valamivel több időt szentelnek a feldolgozásnak annak érdekében, hogy kialakuljon a cukrászsütemények jellegzetes aromája, amely az élesztőmaradéknak köszönhető, és amelyre több hónapot fordítanak (a pirított kenyér utóíze).

A régi Drăgăşani borok mintegy 10 térfogat-százalékos alkoholtartalma nem volt nagyon magas, és a tökéletlenül erjedt borokra jellemző szén-dioxid által kölcsönzött frissességükről és enyhén sült ízükről voltak igen jól ismertek. E borok későn szüretelt szőlőből készültek alacsony hőmérsékleten végzett hosszú és enyhe erjesztéssel, és savtartalmukat kora tavaszig megtartották. Ezeket a gyakorlatokat idővel bizonyos mértékben módosították. Jelenleg a szőlőt korábban szüretelik az ásványosság (gyümölcsös, friss, lédús, enyhe és finoman citromos) megőrzése érdekében, és a borokat nagyon alacsony maradékcukor-tartalom (*Brut Nature*), hosszan tartó aromák, valamint mérséklet sav- és alkoholtartalom jellemzi, ami krémes textúrát, könnyedséget és gyümölcsös frissességet biztosít.

8.4. *A terület és a termék közötti ok-okozati összefüggés*

A Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti és Guşoeni szőlőültetvényeiről származó borok kivételes minőségükről (fehér, jellemzően aromás borok) ismertek, de a dombok felső harmadán található parcellákon termesztett szőlőből készült vörösborokról is, ahol a sok napsütés és a rosszabb minőségű talajok miatt magasabb cukor- és antocianinszint halmozódik fel a szőlőben, ami korlátozza a hektáronkénti termelést, de javítja a minőséget.

A váztalajokkal borított területeken a fehérborok (240–250 g/l cukor) koncentrálódása figyelhető meg, ami alkalmassá teszi őket a túlérett és 260–280 g/l cukortartalmú félszáraz borok előállítására. A váztalajok vagy vastartalmú talajok élénkvörös színt és lekerekített aromákat (jól érlelt erdei gyümölcsök, aszalt szilva) kölcsönöznek a vörösboroknak.

A viszonylag hűvös klíma biztosítja a szőlő lassú érését. Az őszi szüret emiatt késik. A fémsókban gazdag talaj biztosítja a cukortartalom és a savasság közötti összhangot azáltal, hogy lehetővé teszi az alacsony hőmérsékleten történő erjesztést, hogy telt, bársonyos, kellemes édességű borokat nyerjenek, amelyek az oldott szén-dioxidnak köszönhetően hosszabb ideig (6–8 hónapig) megőrzik a jellegzetes élénkséget. Színük élénk zöldesfehér, jól érett gyümölcsökre emlékeztető ízzel, vadvirágra, bodzavirágra, a szőlő virágára emlékeztető aromákkal és kiegyensúlyozott ízzel. A fehérborok és jellemzően az aromás borok többnyire a lejtők felső harmadán / váztalajon és rendzina talajokon termő szőlőből készülnek, ahol több mint 240–250 g/l cukrot halmoznak fel (amely félszáraz, félédes borokhoz alkalmas).

A mészkőtalajokon található szőlőültetvényekről származó borokat finomság jellemzi, a váztalajokról vagy vastartalmú talajokról származó vörösborok pedig élénkvörös színűek.

A kavicsos talajok biztosítják a felesleges víz elvezetését. Ezek enyhén fel is melegednek, és ez a hővisszatartás lehetővé teszi a szőlő megfelelő érését, ami a rozé borokra jellemző friss gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak, és fenntartja a cukortartalom és a savasság közötti egyensúlyt, hogy ezekben a borokban kialakuljanak a mérsékelten érett gyümölcsök finom aromáim azaz az enyhe gyümölcsös jegyek.

A terület felső harmadán található antropogén pszeudo-rendzina prototalaj heto-argis, laza, oldott kalcium-karbonáttal a talajban (nagy arányban találhatók durva frakciók a finom frakciók kárára). Ezen a talajon a fajták kisebb, kiváló minőségű terméshozamot kínálnak, a szőlők a legtöbb cukrot és nagy mennyiségű pigmentet halmoznak fel, a vörösborok pedig az érett erdei gyümölcsök (málna és szamóca) jellegzetes aromáit hordozzák magukban.

A terület középső harmadán található szőlőültetvények (alacsony pszeudoglejes preluvosol, agyagos vályogtalaj, tömörített, magas humusztartalmú talaj) magasabb terméshozamot, de alacsonyabb cukor- és pigment-/aromásanyag-tartalmat eredményeznek.

A minőségi pezsgők alapborának előállítására szánt szőlő termesztésére szolgáló termőterület dombos, völgyekkel tagolt, az Olt folyóval párhuzamosan folyó folyók és meredek lejtők közötti csúcsokkal. A dombok tengerszint feletti magassága 193 m és 463 m között van, ami a szőlőtermesztéshez kedvező, eltérő kitettségeket eredményez. Az uralkodó hidrográfiai rendszer az Olt folyó, azaz a fő gyűjtő, amely a dombokból a többlet csapadékmennyiséget fogadja. A dombokat elválasztó mély völgyekben a szőlő jól beérik, ami elősegíti a minőségi pezsgő és az illatos minőségi pezsgő közepes, talán kissé magas savtartalmának kialakulását.

A hőmérséklet-ingadozások kisebb tartományban mozognak – hűvösebb napokkal és nedvesebb légkörrel –, köszönhetően az Olt folyó mérséklő hatásának, amely megvédi a területet a túlzott nyári hőségtől. Az érési szakasz első részében (július végén) tapasztalható enyhén magas hőmérséklet és csapadék lehetővé teszi a (túlnyomóan gyümölcsös) aromákat formáló savasság arányának, valamint a minőségi pezsgők és az illatos pezsgők cukortartalmának gyors elérését.

Azok a minőségi pezsgők és illatos pezsgők, amelyek Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni és Guşoeni – 400 métert meghaladó tengerszint feletti magasságú területeken, mérsékelten podzolos, mészkőben gazdag és hordalékos kavicsos talajokon fekvő – szőlőültetvényeiről származnak, lágy aromákkal és friss karakterrel rendelkeznek, a legtöbb esetben jellegzetes friss gyümölcsösséggel (sauvignon, crâmpoşie selecţionată, tămâioasă românească). Közepesen testesek és markánsak is lehetnek, erdei gyümölcsök, érett gyümölcsök, keserű cseresznye, piros ribizli, málna, szamóca és szilva (negru de Drăgăşani, alutus, novac, pinot noir) aromáival, élénk és tartós savassággal, valamint finom ásványossággal. A magas savtartalom adja a minőségi és illatos pezsgőre jellemző frissességet, és segít biztosítani annak tisztaságát és stabilitását.

A jó vízelvezetésű kavicsos talajok hozzájárulnak a szőlő megfelelő éréséhez azáltal, hogy formálják a minőségi pezsgők és az illatos pezsgők aromáinak frissességét, a rozé borokban túlnyomórészt gyümölcsös karakterrel, megőrizve a cukortartalom és a savasság közötti egyensúlyt, amely meghatározza az aromák finomságát. A terület középső harmadán található szőlőültetvényeken a magas humusztartalmú, alacsony pszeudoglejes preluvosol, agyagos vályogtalaj egyenletes átlagos terméshozamot (alacsonyabb cukortartalmat) eredményez, de némileg csökkentett színspektrummal. A borok cukortartalma és savassága ezért egyensúlyban van (az ősz hosszú és enyhe, elegendő napsütéssel, kevés csapadékkal, enyhe vagy mérsékelt hőmérséklettel és olyan körülményekkel, amelyek között az érés lassú és a borok nem veszítenek aromájukból), ami finom, túlnyomórészt gyümölcsös aromákat (sárga alma, erdei szamóca, szeder, szamóca, mandula, ribizli és keserű cseresznye) eredményez, néha akár az élesztőautolizátum vagy az erjedési aromák finom jegyeivel, valamint virágos karaktert (gyógynövények, bodza, rózsa és kissé szárított széna) kölcsönöz a boroknak. A szőlő érésének időszakában az éghajlat enyhébb, mint más területeken, ami azt jelenti, hogy a cukrok fokozatosan halmozódnak fel, a szőlő nem dehidratálódik, továbbá nem csökken hirtelen a savtartalom és nem vesznek el az aromák.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Drăgăşani OEM borok esetében a címkén fel kell tüntetni a cukortartalom szerinti bortípust (száraz, félszáraz, félédes, édes).

A minőségi pezsgőt és illatos minőségi pezsgőt a teljes invertcukor-tartalom (glükóz + fruktóz) alapján lehet előállítani és forgalmazni *Brut Nature*, *Extra Brut*, *Brut*, száraz, félszáraz és édes néven, a jogszabályoknak megfelelően.

Az illatos pezsgők esetében a címkén fel kell tüntetni annak a szőlőfajtának a nevét, amelyből a szőlő származik, vagy az „illatos szőlőfajtából készült” szavakat.

A Drăgăşani minőségi pezsgőt és illatos minőségi pezsgőt 0,375 literes, 0,75 literes, 1,5 literes és 3,0 literes üvegpalackokba palackozzák.

A borok címkéjén az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a következő együttetvényes megjelölésekkel egészülhet ki: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

A termékleíráshoz vezető link

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