C/2026/1651

2026 3 13

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2026/1651)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Drăgăşani“

ES Nr.: PDO-RO-A0286-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2021 8 16

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Vyno „Drăgăşani“ gamintojų asociacija („APV Drăgăşani“)

Ši asociacija yra privatinės teisės reglamentuojamas Rumunijos ne pelno juridinis asmuo, kuris organizuoja ir vykdo savo veiklą pagal galiojančius teisės aktus ir įstatus. Asociacija administruoja vynuogynus, pasodintus ir įregistruotus pagal SKVN „Drăgăşani“ (apie 280 ha), ir pagal SKVN „Drăgăşani“ pardavimui sertifikuojamų ir pagaminamų vynų kiekį.

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☒ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. *Naujų vyno kategorijų įtraukimas: rūšiniai putojantys vynai, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai*

Įtrauktos naujos vyno kategorijos – rūšinis putojantis vynas, rūšinis aromatinis putojantis vynas.

Pagal teisės aktus leidžiamų naujų kategorijų vyno gamyba Dregešanyje, kuriame regiono klimatą veikia pasauliniai klimato sąlygų pokyčiai, yra būtina siekiant reaguoti į įvairėjantį vartotojų skonį, kurį pastaruoju metu formuoja naujų rūšių produktai, pasižymintys specifinėmis savybėmis, siejančiomis juos su gamybos vietove ar gamybos metodais.

Pastaraisiais metais buvo investuojama ir dirbama siekiant SKVN vietovėje modernizuoti gamybos infrastruktūrą ir technologijas, o tam įtakos turėjo nacionaliniu ir Europos lygmenimis pripažįstama SKVN „Drăgăşani“ žymimų neputojančių vynų gamybos tradicijos ir vertė. Dėl to atsirado galimybė gaminti kitų rūšių vynus, o rūšiniai putojantys vynai šiuo metu aktualūs daugeliui vietovės gamintojų, norinčių gaminti bazinį vyną putojančiam vynui ir galutinį produktą geografinėje vietovėje.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

SKVN „Drăgăşani“ žymimas putojantis vynas vietovėje antrinės fermentacijos buteliuose būdu gaminamas nuo tarpukario laikų, taikant klasikinį metodą. Šis putojantis vynas daugiausia buvo parduodamas vidaus ir užsienio rinkose.

Vis daugiau putojančių vynų gamintojų naudoja tiek fermentacijos buteliuose metodą, tiek naują ir daug prieinamesnį fermentacijos metodą rezervuare „acrotofor“ ir (arba) autoklave. SKVN „Drăgăşani“ vietovės neputojančių vynų gamintojai, siekdami atgaivinti tradiciją ir kartu išnaudoti vietovės vyno potencialą, į vyno vartotojų rinką įtraukė paklausų naujos rūšies produktą, t. y. dvi naujas produkto kategorijas.

Dėl išskirtinės baltųjų ir aromatinių vynų kokybės atpažįstami vynai, gauti iš šių vynuogynų: Olto aukštumos, Dobrušos, Šuceščio, Mitrofanio, Kelinos, Prundenio, Orleščio ir Gušoenio. Taip pat esama išskirtinių raudonųjų vynų, gaminamų iš vynuogių, užaugintų viršutiniame kalvų trečdalyje esančiuose sklypuose, kuriuose dėl didesnio saulės spindulių kiekio ir mažiau derlingo bei labiau struktūrizuoto dirvožemio, dėl kurio iš hektaro gaunamas mažesnis, bet geresnės kokybės derlius, vynuogėse kaupiasi didesnis cukraus ir antocianinų kiekis.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 1 skyrius ir bendrojo dokumento 3 skirsnis.

2. *Nurodomas naujų kategorijų, kurias prašoma įtraukti, vynų ryšys su geografine vietove*

Įtraukus naujų kategorijų vynus (rūšiniai putojantys vynai, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai) galima nurodyti kiekvienos kategorijos vyno ir vietovės ryšį, siekiant užtikrinti, kad naudojant saugomą kilmės vietos nuorodą būtų laikomasi galiojančio teisės akto.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 skyrius ir bendrojo dokumento 8 skirsnis.

3. *Pristatomos naujų kategorijų, kurias prašoma įtraukti, vynų analitinės ir juslinės savybės*

Atsižvelgiant į tai, kad į produkto specifikaciją įtrauktas rūšinis putojantis vynas ir rūšinis aromatinis putojantis vynas, būtina pateikti šių kategorijų SKVN „Drăgăşani“ žymimų vynų analitinius parametrus ir jų juslines savybes, kad būtų užtikrinta atitiktis galiojančio teisės akto, kuriuo apibrėžiama saugoma kilmės vietos nuoroda, nuostatoms.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 11 skyrius ir bendrojo dokumento 4 skirsnis.

4. *Nurodomi specifiniai naujų kategorijų vynų gamybos technologiniai metodai*

Specifikacija buvo iš dalies pakeista siekiant įtraukti tam tikrus technologinius metodus, būdingus naujų kategorijų vynų gamybai, išsamiai apibūdinant tam tikrus technologinius naujų kategorijų vyno perdirbimo veiksmus (vynuogių perdirbimą, misos perdirbimą, misos alkoholinį rūgimą, mielių naudojimą, *expedition liqueur* ruošimą, nuosėdų atrinkimą ir kt.).

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 10 skyrius. Šis pakeitimas bendrajam dokumentui netaikomas.

5. *Įtraukiamos sąlygos dėl specifinių vynininkystės metodų, taikomų naujų kategorijų vynams*

Į produkto specifikaciją įtrauktos naujos gamybai reikalingos vyno kategorijos, įskaitant išsamią informaciją apie rožinių vynų gamybą taikant specialų perdirbimo metodą, kuris lemia vyno spalvą.

Rūšiniai putojantys rožiniai vynai gaminami tik iš juodųjų arba raudonųjų veislių vynuogių jas maceruojant. Rožiniai vynai taip pat gali būti priskiriami iš „Pinot gris“ veislių vynuogių gaminamiems vynams, jei vynuogės maceruojamos tiek laiko, kiek reikia spalvai išgauti iš šių dviejų veislių vynuogių odelių, kurių spalva nėra ryški. Baltasis vynas taip pat gali būti gaminamas iš juodųjų arba raudonųjų vynuogių. Rūšinis putojantis vynas gali būti gaminamas pirminės alkoholio fermentacijos būdu (tiesiai iš misos) arba antrinės alkoholio fermentacijos būdu (iš bazinio vyno).

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 9 skyrius ir bendrojo dokumento 5 skirsnis.

6. *Į etiketę įtraukiamos neprivalomos naujų vyno kategorijų nuorodos*

Į gamybą įtraukus naujas vynų kategorijas, į ženklinimo nuostatas turi būti įtrauktos sąlygos, susijusios su vynuogių veislės nurodymu, vyno rūšimi priklausomai nuo gliukozės ir fruktozės kiekio arba su išpilstymo į butelius aspektais.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 12 skyrius ir bendrojo dokumento 9 skirsnis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Drăgăşani

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

• 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji vynai*

Šiems vynams būdingi gaivūs žiedų aromatai, šiaudų geltonumo spalva su žaliai geltonos spalvos atspalviais, juntamas vanilės, nokstančių vynuogių, šviežio sviesto, stiprus šeivamedžio, vynmedžių žiedų, akacijų žiedų, medaus ir muskato riešutų aromatas. Kalbant apie skonį, šiems vynams būdingas lengvas migdolų skonis, gaivumas, kompleksiškumas ir ilgai išliekantis poskonis. Didžioji dauguma baltųjų vynų yra laikomi lengvais, stipriai rūgščiais vynais. Jie yra rūgštaus, ryškaus, vaisinio skonio, subalansuoti ir jiems labai dažnai būdingas sunokusių vaisių aromatas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: išreikštas vyno rūgštimi – 3,5 g/l

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200

2. *Rožiniai vynai*

Šie vynai yra šviesiai rausvos lašišų spalvos, jiems būdingas žemuogių, kartais migdolų ir rožių žiedlapių aromatas. Jie pasižymi gaiviu, išraiškingu, vaisišku skoniu, šviežių vyšnių aromatu ir šiek tiek aitriu poskoniu, o jų savybės, kurias šie vynai įgauna, kai yra visiškai švieži, pritraukia jaunų vynų mėgėjus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: išreikštas vyno rūgštimi – 3,5 g/l

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200

3. *Raudonieji vynai*

Skonis: stiprios taninų struktūros, kompleksiški vynai, pasižymintys žolės skoniu, miško uogų, šilauogių, serbentų ir prieskonių aromatu, taip pat sunokusių miško uogų, slyvų ir karčiųjų vyšnių aromatu. Spalva: tamsios rubino raudonos, vidutinio ryškumo rubino raudonos, itin tamsios rubino raudonos, ryškios granato raudonos. Šie vynai yra švelnaus skonio, su gerai juntamu rūgštumu ir ilgai išliekančiu, subalansuotu ir išbaigtu poskoniu. Jiems būdingas stiprus šviežių juodųjų serbentų, gervuogių, našlaičių, vyšnių aromatas su švelniu šviežių pipirų pokvapiu, o skonis – sodrus vaisių, su švelniu šokolado ir šviežiai skrudintos kavos poskoniu. Dėl švelnių ir subtilių taninų šie vynai yra tinkami brandinti. Šviežių vaisių skonį kartais papildo švelnus vanilės poskonis.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: išreikštas vyno rūgštimi – 3,5 g/l

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

4. *Rūšiniai putojantys vynai*

Rūšiniai putojantys vynai išsiskiria savo švelniu skoniu, įpylus į taurę jie stipriai suputoja, po to putojimas sumažėja, bet tęsiasi ilgai.

— Spalva: ryški, nuo žalsvai geltonos iki blyškiai geltonos, nuo žalsvai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, o rožiniams putojantiems vynams būdingi skirtingi rožinės spalvos atspalviai, kuriuos lemia vynams gaminti naudojamos (-ų) vynuogių veislės (-ių);

— Skonis ir aromatas: švelnaus skonio, būdingas dėl fermentacijos atsirandantis aromatas su gėlių, medaus, šiek tiek sudžiūvusios žolės, autolizuotų mielių, migdolų, geltonųjų obuolių pokvapiais, taip pat rožių ir uogų (žemuogių, gervuogių, šilauogių, braškių) aromatai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: išreikštas vyno rūgštimi – 3,5 g/l

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185

5. *Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai*

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai išsiskiria savo švelniu skoniu ir ilgai išliekančiais smulkiais burbuliukais.

— Spalva: žalsvai geltonos, blyškios arba šiaudų geltonumo spalvos, įvairių rožinės spalvos atspalvių, priklausomai nuo vynui gaminti naudojamų vynuogių veislės.

— Aromatas ir skonis: būdingi veislei „Muscat“, juntami baziliko, šeivamedžio žiedų, fermentacijos ir gėlių aromatai su švelniais autolizuotų mielių, miško uogų, prinokusių uogų (karčiųjų vyšnių, raudonųjų serbentų, aviečių, braškių) pokvapiais, juntamas stiprus ir ilgai išliekantis rūgštumas, švelnus minerališkumas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 6,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: išreikštas vyno rūgštimi – 3,5 g/l

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynininkystės metodai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Saldinti SKVN „Drăgăşani“ žymimus vynus yra draudžiama.

2. Specifinis rožiniams vynams taikomas vynininkystės metodas

Specifinis vynininkystės metodas

Rūšiniai rožiniai putojantys vynai gaminami tik iš juodųjų arba raudonųjų veislių vynuogių, jas maceruojant. Rožiniai vynai taip pat gali būti priskiriami iš „Pinot gris“ veislių vynuogių gaminamiems vynams, jei vynuogės maceruojamos tiek laiko, kiek reikia spalvai išgauti iš šių veislių vynuogių odelių, kurių spalva nėra ryški. Baltasis vynas taip pat gali būti gaminamas iš juodųjų arba raudonųjų vynuogių.

Rūšinis putojantis vynas gali būti gaminamas pirminės alkoholio fermentacijos būdu (tiesiai iš misos) arba antrinės alkoholio fermentacijos būdu (iš bazinio vyno, naudojamo putojančiam vynui gaminti).

b) *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Visiškai sunokus derliui, „Crâmpoșie selecționată“

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Visiškai sunokus derliui, „Fetească regală“, „Riesling italian“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Visiškai sunokus derliui, „Tămâioasă românească“, „Muscat Ottonel“, „Negru de Drăgăşani“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Visiškai sunokus derliui, „Novac“, „Burgund mare“, „Merlot“, „Pinot noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Alutus“

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Visiškai sunokus derliui, „Crâmpoșie selecționată“

112 hektolitrų iš hektaro

6. Visiškai sunokus derliui, „Fetească regală“, „Riesling italian“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“

96 hektolitrai iš hektaro

7. Visiškai sunokus derliui, „Tămâioasă românească“, „Muscat Ottonel“, „Negru de Drăgășani“

96 hektolitrai iš hektaro

8. Visiškai sunokus derliui, „Novac“, „Burgund mare“, „Merlot“, „Pinot noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Alutus“

75 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vilčos apskritis:

— Dregešanio komuna: jai priklausančios Dregešanio, Zernenio, Zleterėjaus ir Valia Kaseloro vietovės;

— Štefeneščio komuna: Dobrušos, Kondješčio, Šerbeneščio ir Štefeneščio kaimai;

— Šuceščio komuna: Raku, Izvorašu, Šuceščio, Mitrofanio, Verdios, Mezilio ir Borošeščio kaimai;

— Prundenio komuna: Prundenio, Kelinos ir Zevidenio kaimai;

— Orleščio komuna: Orleščio, Silios, Skajošio ir Prokopoajos kaimai;

— Krecenio komuna: Krecenio, Mreneščio, Streminoasos ir Izvoru kaimai;

— Gušoenio komuna: Gušoenio, Megurenio, Spirlenio, Gušojankos ir Burdeleščio kaimai;

— Lundžeščio komuna: Lundžeščio, Karkadieščio, Fumurenio ir Steneščio-Lunkos kaimai.

Olto apskritis:

— Kirloganio komuna: Kirloganio ir Čepario kaimai;

— Strežeščio komuna: Strežešti de Suso ir Kolibašio kaimai;

— Plešoju komuna: Skitu din Dialo kaimas.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“ – „Konigliche Madchentraube“, „Königsast“, „Királyleányka“, „Dănășană“, „Galbenă de Ardeal“

„Muscat Ottonel B“ – „Muscat Ottonel blanc“

„Negru de Drăgăşani 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Išsami informacija apie vietovę*

Dregešanio vietovė driekiasi tarp Getų pakarpatės šiaurėje ir Valakijos lygumos pietuose ir pietryčiuose, tarp 44°30′–44°55′ šiaurėje ir 23°55′–24°15′ rytuose. Vietovė driekiasi tarp Strežeščio komunos pietuose ir Joneščio komunos šiaurėje, maždaug 50 km ilgio plote, kurio plotis į rytus ir vakarus svyruoja apie 30 km. Administraciniu požiūriu vynuogynai yra Vilčos ir Olto apskrityse.

Vietovei būdingos viršukalnės, išsidėsčiusios tarp upių su stačiais šlaitais, besidriekiančiais lygiagrečiai Olto upės ir pasisukusiais iš šiaurės į pietus. Vynuogynų kalvų aukštis didėja nuo pietų (Oporelu, 193 m) iki šiaurės (Skundu, 463 m), todėl susidaro įvairios vynmedžių auginimui palankios sąlygos. Toks vietovės reljefas neleidžia šaltam orui užsistovėti, bet sudaro sąlygas jam tekėti slėniais link Olto upės, todėl sumažėja šalnų rizika. Dauguma vynuogynų yra šlaituose, o tai užtikrina optimalų natūralų vynmedžių drenažą.

Litologija: vietovės dirvožemis daugiausia susiformavo iš kintančio molio, mergelio ir terciaro laikotarpio smėlio ant kalvų šlaitų ir keterų bei skirtingų struktūrų dulkių Olto žemumoje.

Platformoje vyrauja balti išplautžemiai, palvažemiai ir rudi jauražemiai. Siauruose, gerai drenuojamuose viršutiniuose šlaituose ir terasose vyrauja rudi iliuviniai molingi dirvožemiai, o žemesniuose šlaituose – rudi ir eumezobaziniai dirvožemiai ir pradžiažemiai. Pietinėje vynuogyno dalyje esančiose terasose yra rausvai rudų dirvožemių.

Vyraujanti hidrografinė sistema yra Olto upė, kurioje kaupiasi kritulių perteklius iš kalvų, susidarantis jas skiriančiuose slėniuose.

Vietovei būdingas vidutinis žemyninis klimatas su šaltomis žiemomis ir karštomis vasaromis, bet su nuosaikesniais Rytų Europos kraštutinumais ir tam tikrais Viduržemio jūros regiono veiksniais. Vidutinė metinė temperatūra (11,3 °C), vidutinis kritulių kiekis (642 mm per metus) ir saulė per auginimo sezoną (1 520 val.) sukuria vynmedžių auginimui palankias klimato sąlygas, turinčias tiesioginės įtakos derliaus kokybei. Šių klimato sąlygų derinys suteikia vynuogėms ir misai optimalų natūralų rūgštingumą, kuris išryškina neputojančių vynų ir rūšinių putojančių vynų aromatą.

Dėl prieškalnių šlaitų dirvožemių fizinių savybių, kurios daugiausia riboja vynmedžių šaknų sistemų ir vaisingų ūglių vystymąsi, šiuose vynuogynuose taikomas vynmedžių sodinimo tankis yra vienas didžiausių šalyje.

8.2. *Išsami informacija apie produktą*

Raudonieji vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų rudžemiuose ir rausvai ruduose miško dirvožemiuose, kai kuriuose vidutiniškai jauriniuose dirvožemiuose, kuriuose gausu klinčių ir kurie yra susiformavę ant aliuvinio žvyro, yra ryškiai raudonos spalvos, subtilaus aromato, sodraus ir stipraus skonio. Raudonieji vynai pasižymi slyvų, juodųjų serbentų, aviečių aromatais, yra švelniai rūgštūs, malonaus, brandinant įgyto aromato su mėtų ir kavos pokvapiais, taip pat pastoviais, subalansuotais ir aitriais taninais, o statinėse brandintiems vynams būdingas švelnus vanilės poskonis.

Baltieji vynai yra blyškiai geltonos arba ryškios žalsvai geltonos spalvos, pasižymi vaisių aromatu ir skoniu su laukinių gėlių, vynmedžių žiedadulkių ir šeivamedžio žiedų pokvapiais, jų skonis subalansuotas, nes alkoholio koncentracija ir rūgštingumas optimaliai dera, o kartais juntami pernokusių vynuogių, medaus, žaliųjų citrinų žiedų ir akacijų žiedų pokvapiai. Spalva priklauso nuo brandinimo buteliuose trukmės ir gali būti nuo aukso iki gintaro geltonumo.

Rožiniai vynai yra nuo rožinės iki šviesiai rausvos lašišų spalvos, jiems būdingi žemuogių, migdolų ir rožių žiedlapių aromatai, gaivus, išraiškingas, vaisiškas skonis, šviežių vyšnių aromatas ir kartokas poskonis bei specifinės savybės, kurias jauni vynai įgauna, kai yra visiškai šviežі.

Rūšiniams putojantiems vynams ir rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti naudojamas bazinis vynas yra gaminamas iš vynuogių, kurios nuskinamos tik tada, kai užtikrinama jų cukraus kiekio, rūgštingumo ir aromatų pusiausvyra. Jie išsiskiria savo švelniu skoniu, intensyviu putojimu, ilgai išliekančiais burbuliukais, autolizuotų mielių pokvapiu, fermentacijos, medaus, vaisiškais geltonųjų obuolių, žemuogių, gervuogių, braškių ir migdolų aromatais.

8.3. *Išsami informacija apie žmogiškuosius veiksnius*

Naujai įkurtuose vynuogynuose vynmedžių sodinimo tankis yra 4 132–5 500 vynmedžių viename hektare. Kituose vynuogynuose minimalus priimtinas sodinimo tankis yra 3 200 vynmedžių viename hektare.

Vynuogės skinamos vėlyvą rudenį, nes ruduo vietovėje būna ilgas ir švelnus, pakanka saulėtų dienų, nedaug lyja, temperatūra būna švelni arba vidutinė, todėl vynuogės noksta lėtai, o baltieji ir raudonieji neputojantys vynai nepraranda aromato ir spalvos.

Rožiniai vynai taip pat gali būti gaminami iš „Pinot gris“ veislių vynuogių, jei vynuogės maceruojamos tiek laiko, kiek reikia spalvai išgauti iš šių veislių vynuogių odelių, kurių spalva nėra ryški. Baltasis vynas taip pat gali būti gaminamas iš juodųjų arba raudonųjų vynuogių.

Atsižvelgiant į tai, kad reljefas yra labai nelygus, o šlaitai vietomis statūs, eilės tarp vynmedžių paprastai apsėjamos žole, nes tai padeda stabilizuoti dirvožemį ir užtikrinti perteklinės drėgmės pasišalinimą, taip sustiprinant vynuogių aromatą, ekstraktą ir rūgštingumą.

Baziniam vynui, iš kurio gaminami putojantys vynai, gaminti naudojamų vynuogių derlius nuimamas naktį arba anksti ryte, kad vynuogės neįšiltų ir išsaugotų aromatą. Visos vynuogės skinamos rankomis, siekiant užtikrinti, kad jos neįtrūktų ir būtų išvengta misos oksidacijos ir spalvos pakitimo. Taikomas ir saikingas spaudimas bei frakcijų atskyrimas, kad vynai įgautų gaivų, subtilų skonį ir įvairius (gaivius, išraiškingus) aromatus.

Putojantiems vynams gaminti naudojami baziniai vynai fermentuojami žemesnėje temperatūroje ir ilgesnį laiką, o alkoholiniam rūgimui pasibaigus, mielių nuosėdoms leidžiama pakilti į paviršių ir jos sumaišomos kartu su vynu (pranc. *bâtonnage*).

Nors putojantis vynas SKVN vietovėje anksčiau (tarpukario laikotarpiu) buvo gaminamas antrinės fermentacijos buteliuose būdu, taikant klasikinį metodą, ir daugiausia parduodamas vidaus ir užsienio rinkose, pagal dabartinę praktiką perdirbimui skiriama šiek tiek daugiau laiko, siekiant išgauti šiems vynams būdingus kepinių aromatus, kuriuos suteikia mielių nuosėdos, kurios vyne išbūna daug mėnesių ir dėl kurių vynas įgauna skrudintos duonos poskonį.

Senieji Dregešanio vynai nepasižymėjo didele alkoholio koncentracija (apie 10 proc. tūrio) ir buvo gerai žinomi dėl savo gaivumo, kurį suteikė vynams su neužbaigta fermentacija būdingas anglies dioksidas, ir dėl vos juntamo kepinio skonio. Šie vynai buvo gaminami iš vynuogių, surinktų vėlai, po ilgos ir švelnios fermentacijos žemoje temperatūroje, ir jie išlaikydavo savo rūgštingumą iki ankstyvo pavasario. Laikui bėgant ši praktika buvo tam tikru mastu pritaikyta. Dabar vynuogių derlius nuimamas anksčiau, kad būtų išsaugotas vynų minerališkumas (vaisiškas, gaivus, sultingas, švelnus ir vos juntamas citrinų skonis), vynams būdingas labai mažas liekamojo cukraus kiekis (*Brut Nature*) ir ilgai išliekantis aromatas, vidutinis rūgštingumas ir vidutinė alkoholio koncentracija, kurie užtikrina kremišką vyno konsistenciją, švelnų ir gaivų vaisišką skonį.

8.4. *Priežastinis vietovės ir produkto ryšys*

Iš Olto aukštumos, Dobrušos, Šuceščio, Mitrofanio, Kelinos, Prundenio, Orleščio ir Gušoenio vynuogynų gaunami vynai garsėja ypatinga kokybe (baltieji, paprastai aromatiniai vynai), taip pat raudonieji vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų viršutiniame kalvų trečdalyje esančiuose sklypuose, kur dėl didesnio saulės spindulių kiekio ir prastesnio dirvožemio (dėl kurių derlius būna mažesnis, bet kokybiškesnis) vynuogėse susikaupia daugiau cukraus ir antocianinų.

Akmeningo dirvožemio vietovėse daugiausia gaminami baltieji vynai (cukraus kiekis juose – 240–250 g/l), taip pat pusiau sausi vynai, kurie gaminami iš pernokusių vynuogių ir kuriuose cukraus kiekis yra 260–280 g/l. Akmeningas arba geležingas dirvožemis suteikia raudoniesiems vynams ryškiai raudoną spalvą ir subalansuotą aromatą (prinokusių miško uogų, džiovintų slyvų).

Dėl palyginti vėsaus klimato vynuogės noksta lėtai, todėl derlius nuimamas vėlyvą rudenį. Metalo druskų gausus dirvožemis vynuogėse užtikrina cukraus kiekio ir rūgštingumo darną, todėl vyną galima fermentuoti žemoje temperatūroje ir išgauti subalansuoto ir švelnaus skonio, maloniai saldžius vynus, kurie dėl ištirpusio anglies dioksido ilgą laiką (6–8 mėnesius) išlaiko jiems būdingą išraiškingą skonį. Spalva – ryški, žalsvai balta, būdingas prinokusių vaisių skonis, laukinių gėlių, vynmedžių žiedadulkių, šeivamedžio žiedų aromatai ir subalansuotas poskonis. Baltieji vynai ir paprastai aromatiniai vynai daugiausia gaminami iš vynuogių, užaugintų viršutiniame šlaitų trečdalyje, akmeningame klintiniame dirvožemyje, ir juose susikaupia daugiau kaip 240–250 g/l cukraus (tinka pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams).

Vynai, pagaminti iš klintinio dirvožemio vynuogynuose užaugintų vynuogių, yra švelnaus skonio, o raudonieji vynai, pagaminti iš akmeningo arba geležingo dirvožemio vynuogynuose užaugintų vynuogių, yra ryškiai raudonos spalvos.

Žvyringas dirvožemis sudaro sąlygas pertekliniam vandeniui nutekėti. Jis taip pat šiek tiek įkaista, o dėl tokio karščio išlaikymo vynuogės gerai sunoksta, todėl vynai įgauna šviežių vaisių aromatą, ypač būdingą rožiniams vynams, ir išlaikoma cukraus kiekio ir rūgštingumo pusiausvyra, kuri lemia šių vynų švelnų ne iki galo sunokusių vaisių aromatą ir vos juntamus vaisiškus pokvapius.

Viršutiniame vietovės trečdalyje esantis antropogeninis pseudoklintinis protodirvožemis yra heterogeninis, purus, jame yra ištirpusio kalcio karbonato (būdinga didelė stambių frakcijų dalis ir mažesnė smulkių frakcijų dalis). Iš šiame dirvožemyje auginamų vynuogių veislių gaunamas mažesnis, bet aukštos kokybės derlius, čia vynuogėse susikaupia daugiausia cukraus ir daug pigmentų, o iš šių vynuogių pagaminti raudonieji vynai pasižymi savitu prinokusių miško uogų (aviečių ir braškių) aromatu.

Vietovės vidurio trečdalyje esančiuose vynuogynuose (kuriems būdingas silpnai pseudoglėjiškas išplautžemis, sunkaus priemolio tankus dirvožemis, kuriame yra daug humuso) gaunamas didesnis derlius, bet vynuogėse susikaupia mažesnis cukraus ir pigmentų (aromatinių medžiagų) kiekis.

Vynuogių auginimo vietovė, kurioje auginamos vynuogės, iš kurių gaminamas bazinis vynas, skirtas rūšiniams putojantiems vynams gaminti, yra kalvota ir suskaidyta slėnių, kurių viršūnės yra tarp upių ir stačių šlaitų, lygiagrečių su Olto upe. Vynuogynų kalvos yra 193–463 m aukštyje, todėl susidaro įvairios vynmedžių auginimui palankios sąlygos. Vyraujanti hidrografinė sistema yra Olto upė, kurioje kaupiasi kritulių perteklius iš kalvų. Giliuose kalvas skiriančiuose slėniuose vynuogės gerai sunoksta ir putojančiam vynui ir rūšiniam aromatiniam putojančiam vynui suteikia vidutinį ar net didoką rūgštingumą.

Dėl švelninančio Olto upės poveikio, kuris apsaugo vietovę nuo pernelyg didelio vasaros karščio, temperatūros svyravimai yra trumpesni, pasižymintys vėsesnėmis dienomis ir drėgnesne atmosfera. Aukštoka temperatūra ir krituliai pirmoje vynuogių nokimo laikotarpio dalyje (liepos mėn. pabaigoje) leidžia greitai pasiekti tinkamą rūgštingumo, kuris lemia vynų aromatus (kurie daugiausia yra vaisiški), ir cukraus kiekio rūšiniuose putojančiuose vynuose ir aromatiniuose putojančiuose vynuose santykį.

Rūšiniai putojantys vynai ir aromatiniai putojantys vynai, gaminami Dobrušos, Šuceščio, Kelinos, Prundenio ir Gušoenio vynuogynuose, kurie yra didesniame nei 400 m aukštyje ir kuriems būdingi vidutiniškai jauriniai dirvožemiai, kuriuose gausu klinčių ir kurie yra susiformavę ant aliuvinio žvyro, pasižymi švelniais aromatais ir gaiviu skoniu ir daugeliu atvejų išsiskiria savo gaiviu vaisiškumu („Sauvignon“, „Crâmpoșie selecționată“, „Tămâioasă românească“). Jie taip pat gali būti vidutinio sodrumo ir stiprūs, pasižymintys miško uogų, prinokusių vaisių, karčiųjų vyšnių, raudonųjų serbentų, aviečių, braškių ir slyvų aromatais („Negru de Drăgășani“, „Alutus“, „Novac“, „Pinot noir“), taip pat dideliu ir ilgai išliekančiu rūgštingumu ir švelniu minerališkumu. Didelis rūgštingumas suteikia rūšiniam ir aromatiniam putojančiam vynui būdingą gaivumą ir padeda užtikrinti jo skaidrumą ir skonio stabilumą.

Žvyringi dirvožemiai, gerai sugeriantys perteklinį vandenį, padeda vynuogėms gerai sunokti ir taip formuojasi rūšinio putojančio vyno ir aromatinio putojančio vyno aromatų gaivumas ir rožiniams vynams būdingas vaisiškumas, išlaikant cukraus kiekio ir rūgštingumo pusiausvyrą, kuri turi įtakos subtiliems vynų aromatams. Vietovės vidurio trečdalyje esančiuose vynuogynuose, kuriems būdingas silpnai pseudoglėjiškas išplautžemis, sunkaus priemolio tankus dirvožemis, kuriame yra daug humuso, gaunamas pastovus vidutinis vynuogių derlius, tačiau cukraus kiekis vynuogėse ir jų spalvų spektras yra mažesnis. Todėl šie vynai pasižymi cukraus kiekio ir rūgštingumo pusiausvyra (rudenys vietovėje yra ilgi ir švelnūs, jiems būdingas pakankamas saulėtų dienų skaičius, nedidelis kritulių kiekis, švelni arba vidutinė temperatūra ir kitos sąlygos, dėl kurių vynuogės noksta lėtai ir nepraranda aromatų), o tai lemia įvairius vynų aromatus, kurie išsiskiria švelniais, daugiausia vaisiškais (geltonųjų obuolių, žemuogių, gervuogių, braškių, migdolų, serbentų ir karčiųjų vyšnių) pokvapiais, kartais ir vos juntamais autolizuotų mielių ar fermentacijos aromatų pokvapiais, taip pat gėlių (prieskoninių žolelių, šeivamedžio žiedų, rožių ir šiek tiek sudžiūvusios žolės) pokvapiais. Vynuogių nokimo ir brendimo laikotarpiu klimatas vietovėje yra švelnesnis nei kitur, todėl cukrus vynuogėse kaupiasi palaipsniui, jos nedehidratuoja, staiga nesumažėja jų rūgštingumas ir jos nepraranda aromatų.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Prekybos sąlygos

Teisinė sistema:

nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

SKVN „Drăgășani“ žymimų vynų etiketėje turi būti nurodyta vyno rūšis pagal cukraus kiekį (sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus).

Laikantis teisės aktų, rūšinis putojantis vynas ir rūšinis aromatinis putojantis vynas gali būti gaminamas ir parduodamas pagal bendrą invertuotojo cukraus (gliukozės ir fruktozės) kiekį, pvz., *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, sausas, pusiau sausas ir pusiau saldus.

Aromatinių putojančių vynų etiketėse turi būti nurodytas gamybai naudotų vynuogių veislės pavadinimas arba žodžiai „pagaminta iš aromatinių veislių vynuogių“.

Rūšinis putojantis vynas ir rūšinis aromatinis putojantis vynas „Dăgășani“ išpilstomas į 0,375 litro, 0,75 litro, 1,5 litro ir 3 litrų stiklinius butelius.

Vynų etiketėse saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas taip pat gali būti papildomas vieno iš šių vynuogynų nuoroda: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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