C/2026/1651

13.3.2026.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2026/1651)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Drăgăşani”

ES Nr.: PDO-RO-A0286-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 16.8.2021.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

*Dregešani [*Drăgăşani*] vīna ražotāju apvienība (*APV Drăgăşani*)*

Šī apvienība ir Rumānijas bezpeļņas privāttiesību juridiska persona, kas savu darbību organizē un veic saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem un apvienības statūtiem. Šīs apvienības pārziņā ir ACVN “Drăgăşani” aptverto iestādīto un reģistrēto vīndārzu (aptuveni 280 ha) pārvaldība un pārdošanai sertificēto un ar ACVN “Drăgăşani” saražoto vīnu daudzums.

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☒ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

1. *Šādu jaunu vīna kategoriju iekļaušana: kvalitatīvi dzirkstošie vīni un kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni*

Pievienotas jaunas vīna kategorijas: kvalitatīvs dzirkstošais vīns un kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns.

Lai reaģētu uz patērētāju daudzveidīgo gaumi, kas pēdējā laikā vērsta uz jaunu veidu produktiem ar specifiskām iezīmēm, kuras šos produktus sasaista ar ražošanas apgabalu vai ražošanas metodēm, Dregešani apgabalā, kur reģionālo klimatu ietekmē globālās klimata pārmaiņas, ir jāražo jaunu kategoriju vīni, kas atļauti tiesību aktos.

Pēdējos gados ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir veikti ieguldījumi un darbs ražošanas infrastruktūras un tehnoloģiju modernizācijā, kuru ietekmējusi ar ACVN “Drăgăşani” apzīmēto nedzirkstošo vīnu ražošanas tradīcija un vērtība, kas atzīta gan valsts, gan Eiropas līmenī. Tas devis iespēju ražot citu veidu vīnus, un daudzi šā apgabala ražotāji pašlaik ir pievērsušies kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, ģeogrāfiskajā apgabalā plānojot ražot gan dzirkstošā vīna bāzes vīnu, gan gatavo produktu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dzirkstošais vīns, ko iegūst ar klasisko metodi, veicot otrēju raudzēšanu pudelēs, ar ACVN "Drăgăşani" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir ražots kopš starpkaru perioda. Šo dzirkstošo vīnu galvenokārt pārdeva iekšzemes un ārvalstu tirgos.

Arvien pieaug tādu dzirkstošo vīnu ražotāju skaits, kuri izmanto gan raudzēšanu pudelēs, gan daudz pieejamāku jauno metodi – raudzēšanu akratoforas tvertnē / autoklāvā. Ar ACVN "Drăgăşani" apzīmētā produkta ražošanas apgabala nedzirkstošo vīnu ražotāji ir centušies atdzīvināt tradīciju – vienlaikus izmantojot apgabala vīndarības potenciālu – ar jauna veida produktiem, kas pieprasīti vīna patērētāju tirgū un pieder pie abām minētajām jaunajām kategorijām.

Dealul Olt, *Dobruşa*, *Şuteşti*, *Mitrofani*, *Călina*, *Prundeni*, *Orleşti* un *Guşoeni* vīndārzos iegūtie vīni ir atpazīstami pēc baltvīnu un aromātisko vīnu izcilās kvalitātes. Ievērojami ir arī sarkanvīni, kurus gatavo no vīnogām, kas iegūtas pakalnu augšējās trešdaļas zemesgabalos: lielāka saulesgaismas daudzuma dēļ tur augušajās vīnogās uzkrājas vairāk cukuru un antocianīnu, savukārt nabadzīgāku, strukturētāku augšņu dēļ ražas daudzums no hektāra ir mazāks, bet tai piemīt labāka kvalitāte.

Grozīta produkta specifikācijas 1. nodaļa un vienotā dokumenta 3. punkts.

2. *Jauno pieprasīto kategoriju vīna saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu norādīšana*

Ieviešot jaunas vīna kategorijas (kvalitatīvi dzirkstošie vīni, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni), var norādīt katras kategorijas saikni ar apgabalu, lai aizsargāta cilmes vietas nosaukuma gadījumā nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Grozīta produkta specifikācijas 2. nodaļa un vienotā dokumenta 8. punkts.

3. *Jauno kategoriju vīna analītisko un organoleptisko īpašību norādīšana*

Tā kā produkta specifikācijā ir iekļauts kvalitatīvs dzirkstošais vīns un kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, ir jānorāda pie šīm kategorijām piederošo ar ACVN "Drăgăşani" apzīmēto vīnu analītiskie parametri un organoleptiskās īpašības; tas ļaus nodrošināt atbilstību spēkā esošo tiesību aktu noteikumiem, kuros definēts aizsargāts cilmes vietas nosaukums.

Grozīta produkta specifikācijas 11. nodaļa un vienotā dokumenta 4. punkts.

4. *Jauno kategoriju vīnu ražošanā izmantojamo specifisko tehnoloģisko metožu norādīšana*

Specifikācija ir grozīta, lai iekļautu dažas tehnoloģiskas metodes, kas specifiskas jauno kategoriju vīna ražošanai, sīki aprakstot dažas tehnoloģiskas jauno kategoriju vīna pārstrādes darbības (vīnogu pārstrāde, misas pārstrāde, misas spirta rūgšana, rauga izmantošana, beidzamā saldinātāja gatavošana, atlasītas nogulsnes utt.).

Grozīta produkta specifikācijas 10. nodaļa. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

5. *Nosacījumu pievienošana attiecībā uz jauno kategoriju vīnu specifiskajām vīndarības metodēm*

Produkta specifikācijai ir pievienotas ražošanā iekļaujamo vīnu jaunās kategorijas, arī informācija par sārtvīnu ražošanu, izmantojot īpašu pārstrādes paņēmienu, kas nosaka vīna krāsu.

Kvalitatīvus dzirkstošos sārtvīnus iegūst tikai no melnogu vai sarkanogu šķirnēm, augļus macerējot. Par sārtvīniem var uzskatīt arī no šķirnes "Pinot gris" iegūtos vīnus, ja augļi tiek macerēti tik ilgi, cik vajadzīgs, lai ekstrahētu krāsu no minēto divu šķirņu smalki pigmentētajām miziņām. Baltvīnu var iegūt arī no melnajām vai sarkanajām vīnogām. Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu var iegūt pirmējās spirta raudzēšanas ceļā (tieši no misas) vai otrējās spirta raudzēšanas ceļā (no bāzes vīna).

Grozīta produkta specifikācijas 9. nodaļa un vienotā dokumenta 5. punkts.

6. *Neobligāto norāžu iekļaušana jauno kategoriju vīna etiķetēs*

Produktu klāstā iekļaujot jaunu kategoriju vīnus, marķēšanas noteikumiem jāpievieno nosacījumi attiecībā uz vīna vīnogu šķirnes, vīna veida (atkarībā no glikozes un fruktozes satura) vai ar vīna pildīšanu pudelēs saistītu elementu norādīšanu.

Grozīta produkta specifikācijas 12. nodaļa un vienotā dokumenta 9. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Drăgăşani

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

• 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīni*

Tiem piemīt svaigi ziedu aromāti ar vaniļas, nogatavojušos vīnogu, svaiga sviesta, intensīvām plūškoka ziedu, vīnogulāju ziedu, akāciju ziedu, medus un muskatriekstu niansēm, un tie ir salmu dzeltenā krāsā ar zaļgani dzelteniem toņiem. Šiem vīniem piemīt viegla mandeļu garša, kas ir svaiga un pilnmiesīga, un ilgstoša pēcgarša. Vairums baltvīnu tiek uzskatīti par viegliem, ļoti skābiem vīniem. Tie ir skābi, dzīvīgi un līdzsvaroti vīni ar augļu garšu, ļoti bieži ar labi nogatavojušos augļu aromātu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. *Sārtvīni*

Šie vīni ir gaiši lašsārtā krāsā, un to aromātu buķetē atklājas meža zemeņu, dažkārt mandeļu, un rožu ziedlapiņu aromāti. Tiem ir svaiga, spirdzinoša, augļaina garša ar svaigu ķiršu aromātu un nedaudz sīvu pēcgaršu – īpašībām, kas piesaista patērētājus, kuri izvēlas jaunvīnus, kad tie ir maksimāli svaigi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

3. *Sarkanvīni*

Garša: spēcīga tanīnu struktūra, kompleksa, zālaina garša, meža ogu, melleņu, jāņogu un garšvielu aromāti, kā arī nogatavojušos meža ogu, žāvētu plūmju un rūgto ķiršu aromāti. Krāsa: tumši rubīnsarkana, vidēji intensīvi rubīnsarkana, piesātināta tumši rubīnsarkana, intensīvi granātsarkana. Šiem vīniem ir samtaina garša ar labi iederīgu skābumu un ilgstošu, līdzsvarotu, pilnestīgu pēcgaršu. Spēcīga svaigu upeņu, kazeņu, vijolīšu un ķiršu buķete ar vieglu svaigu piparu niansi un vieglu šokolādes noti, intensīva augļu garša ar izsmalcinātām svaigi grauzdētas kafijas notīm. Zīdaini un maigi tanīni nodrošina labu izturēšanas potenciālu. Svaigu augļu garšu dažkārt papildina viegla vaniļas nots.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

4. *Kvalitatīvi dzirkstošie vīni*

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni izceļas ar izsmalcinātību un burbuļošanu, kas sākumā ir intensīva un pēc tam kļūst vājāka, bet ir ilgstoša.

— Krāsa ir spilgta, no zaļgani dzeltenas līdz bāli dzeltenai un no zaļgani dzeltenas līdz salmu dzeltenai; dzirkstošie sārtvīni atkarībā no to ražošanā izmantotās(-ajām) šķirnes(-ēm) ir dažādos sārtos toņos.

— Garša/smarža: izsmalcināta, ar rūgšanai tipisku aromātu, ziedu, medus, viegli apžuvuša siena niansēm, autolizēta rauga, mandeļu, dzelteno ābolu, rožu un ogu (meža zemeņu, kazeņu, melleņu, zemeņu) notīm.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

5. *Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni*

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni izceļas ar izsmalcinātību un noturīgu un izsmalcinātu burbuļošanu.

— Tie ir zaļgani dzeltenā, gaiši dzeltenā vai salmu dzeltenā krāsā un dažādos rozā toņos atkarībā no šķirnes.

— Smarža/garša: tipiska muskata šķirnei, jūtams baziliks, plūškoka ziedi, rūgšanai tipiski aromāti, ziedi, vieglas autolizēta rauga, meža augļu, nogatavojušos augļu (rūgto ķiršu, sarkano jāņogu, aveņu, zemeņu) nianses, dzīvīgs un noturīgs skābums, izsmalcināta mineralitāte.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

5. **Vīndarības metodes**

a) *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndarības metodes

Attiecīgs ierobežojums vīnu ražošanā

Ar ACVN "Drăgășani" apzīmēto vīnu saldināšana ir aizliegta.

2. Īpašā sārtvīnu darīšanas metode

Īpašā vīndarības metode

Kvalitatīvus dzirkstošos sārtvīnus iegūst tikai no melnogu vai sarkanogu šķirnēm, augļus macerējot. Par sārtvīniem var uzskatīt arī no šķirnes "Pinot gris" gatavotos vīnus, ja augļi ir tikuši macerēti tik ilgi, cik vajadzīgs, lai ekstrahētu krāsu no šīs šķirnes smalki pigmentētajām miziņām. Baltvīnu var iegūt arī no melnajām vai sarkanajām vīnogām.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu var iegūt pirmējās spirta raudzēšanas ceļā (tieši no misas) vai otrējās spirta raudzēšanas ceļā (no bāzes vīna, ko paredzēts izmantot dzirkstošajam vīnam).

b) *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Crâmpoșie selecționată" pilngatavībā ražas novākšanas laikā

14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. "Fetească regală", "Riesling italian", "Sauvignon", "Pinot gris", "Chardonnay" pilngatavībā ražas novākšanas laikā

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. "Tămâioasă românească", "Muscat Ottonel", "Negru de Drăgășani" pilngatavībā ražas novākšanas laikā

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. "Novac", Burgund mare', "Merlot", "Pinot noir", "Cabernet Sauvignon", "Syrah", "Fetească neagră", "Alutus" pilngatavībā ražas novākšanas laikā

10 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. "Crâmpoșie selecționată" pilngatavībā ražas novākšanas laikā

112 hektolitri no hektāra

6. "Fetească regală", "Riesling italian", "Sauvignon", "Pinot gris", "Chardonnay" pilngatavībā ražas novākšanas laikā

96 hektolitri no hektāra

7. “Tămâioasă românească”, “Muscat Ottonel”, “Negru de Drăgășani” pilngatavībā ražas novākšanas laikā

96 hektolitri no hektāra

8. “Novac”, Burgund mare’, “Merlot”, “Pinot noir”, “Cabernet Sauvignon”, “Syrah”, “Fetească neagră”, “Alutus” pilngatavībā ražas novākšanas laikā

75 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vilčas [Vâlcea] žudecs:

— *Drăgășani* pašvaldības teritorijas apdzīvotās vietas *Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor,*

— *Ştefăneşti* komūnas ciemati *Dobruța, Condoiești, Șerbănești* un *Ștefănești,*

— *Șutești* komūnas ciemati *Racu, Izvoraşu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești,*

— *Prundeni* komūnas ciemati *Prundeni, Călina* un *Zăvideni,*

— *Orlești* komūnas ciemati *Orlești, Silea, Scaioși* un *Procopoaia,*

— *Creţeni* komūnas ciemati *Creţeni, Mreneşti, Streminoasa* un *Izvoru,*

— *Gușoeni* komūnas ciemati *Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca* un *Burdăleşti,*

— *Lungești* komūnas ciemati *Lungești, Carcadiești, Fumureni* un *Stănești-Lunca.*

Oltas [Olt] žudecs:

— *Cârlogani* komūnas ciemati *Cârlogani* un *Cepari,*

— *Strejești* komūnas ciemati *Strejeștii de Sus* un *Colibași,*

— *Pleşoiu* komūnas *Schitu din Deal* ciemats.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

“Alutus N”

“Cabernet Sauvignon N” – “Petit Vidure”, “Burdeos tinto”

“Chardonnay B” – “Gentil blanc”, “Pinot blanc Chardonnay”

“Crâmpoşie selecționată B”

“Fetească neagră N” – “Schwarze Mädchentraube”, “Poama fetei neagră”, “Păsărească neagră”, “Coada rândunicii”

“Fetească regală B” – “Königliche Mädchentraube”, “Königsast”, “Kiralyleanka”, “Dănășană”, “Galbenă de Ardeal”

“Muscat Ottonel B” – “Muscat Ottonel blanc”

“Negru de Drăgăşani N”

“Novac N”

“Pinot Gris G” – “Affumé”, “Grauer Burgunder”, “Grauburgunder”, “Grauer Mönch”, “Pinot cendré”, “Pinot Grigio”, “Ruländer”

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

“Syrah N” – “Shiraz”, “Petit Syrah”

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Informācija par apgabalu*

Dregešani apgabals atrodas starp *Subcarpații Getici* ziemeļos un Rumānijas līdzenumu (*Câmpia Română*) dienvidos un dienvidaustrumos, starp 44°30′ un 44°55′ ziemeļu platuma un 23°55′ un 24°15′ austrumu garuma. Apgabals plešas aptuveni 50 km garumā starp *Strejești* rajonu dienvidos un *Ioneşti* rajonu ziemeļos, savukārt tā platums austrumu–rietumu virzienā ir aptuveni 30 km. Administratīvā ziņā vīndārzi atrodas Vilčas un Oltas žudecā.

Reljefam raksturīgi paaugstinājumi ar stāvām nogāzēm starp upēm, kuras stiepjas paralēli Oltas upei ziemeļu–dienvidu virzienā. Vīndārzu pakalnu augstums palielinās virzienā no dienvidiem (*Oporelu*, 193 m) uz ziemeļiem (*Scundu*, 463 m), un tā rezultātā veidojas dažādi vērsumi, kas ir labvēlīgi vīnogulāju audzēšanai. Šāda veida reljefs neļauj uzkrāties aukstajam gaisam un veicina tā aizplūšanu pa ielejām uz Oltas upi, tādējādi mazinot salnu risku. Lielākā daļa vīndārzu atrodas nogāzēs, kas vīnogulājiem nodrošina optimālu dabisko drenāžu.

Litoloģija. Augsni veido pamīšus izkārtoti māla, merģeļa un terciāra smilšu slāņi kalnu nogāzēs un korēs un dažādas konsistences sanesas Oltas zemienēs.

Plato raksturīgās augsnes ir baltais luvisols, planosols un brūnās podzolētās augsnes. Šaurajās, labi drenētajās nogāžu augšdaļās un terasēs ir brūnās iluviālās māla augsnes, savukārt nogāzēs – brūnās augsnes, stipri līdz vidēji bāziskas augsnes un regosols. Vīndārza dienvidu daļas terasēs parādās sarkanbrūnas augsnes.

Dominējošo hidrogrāfisko sistēmu veido Oltas upe – galvenā ūdens savācēja, kas no pakalniem plūstošo nokrišņu pārpalikumu savāc tos atdalošajās ielejās.

Klimats ir mēreni kontinentāls, ar aukstām ziemām un karstām vasarām, bet ar mērenāku Austrumeiropas un nelielu Vidusjūras ietekmi. Gada vidējā temperatūra (11,3 °C), mērens nokrišņu daudzums (642 mm gadā) un atbilstošs saulesgaismas stundu skaits (1 520 h) augšanas sezonā rada klimatiskos apstākļus, kas ir labvēlīgi vīnogulāju audzēšanai un tieši ietekmē ražas kvalitāti. Klimatisko apstākļu kopums nodrošina vīnogām un misai optimālu dabisko skābumu, papildinot nedzirkstošo vīnu un kvalitatīvo dzirkstošo vīnu aromātus.

Saistībā ar kalnu pakājes nogāžu augšņu fizikālajām īpašībām, kas galvenokārt ierobežo vīnogulāju sakņu sistēmu un produktīvo zaru attīstību, vīnkoku biezība vīndārzos ir viena no augstākajām valstī.

8.2. *Informācija par produktu*

Sarkanvīni, kuri iegūti no vīnogām, kas augušas brūnajās un sarkanbrūnajās meža augsnēs un dažās mēreni podzolētajās augsnēs, kuras bagātas ar kaļķakmeni un atrodas uz aluviālās grants, ir spilgti sarkanā krāsā, izsmalcināti, miesīgi un spēcīgi. Sarkanvīniem ir plūmju, upeņu un aveņu aromāts un viegli savelkoša garša, kurā izturēšanas gaitā veidojas pievilcīga buķete ar noturīgām piparmētru un kafijas notīm, līdzsvarotiem, savelkošiem tanīniem un smalkām vaniļas niansēm, kas iegūtas, izturot vīnu mucās.

Baltvīni ir gaiši dzeltenā vai spilgti zaļgani dzeltenā krāsā, ar augļu aromātu un garšu, savvaļas ziedu, vīnogulāju ziedputekšņu, plūškoka ziedu aromātu, līdzsvarotu garšu, kas nodrošina optimālu harmoniju starp spirta saturu un skābumu, dažkārt ar pārgatavu vīnogu, medus, liepziedu un akāciju notīm. Krāsa ir atkarīga no tā, cik ilgi vīns izturēts pudelēs, un tā ir no zeltaini dzeltenas līdz dzintara krāsai.

Sārtvīnu krāsa ir no sārtas līdz gaišai laša krāsai, tiem raksturīgs meža zemeņu, mandeļu, rožu ziedlapiņu aromāts, svaiga, spirdzinoša garša, tie ir augļaini, ar svaigu ķiršu aromātu un rūgtenu pēcgaršu; savdabīgas īpašības piemīt jaunvīniem, kad tie ir maksimāli svaigi.

Kvalitatīvos dzirkstošos vīnus un kvalitatīvos aromātiskos dzirkstošos vīnus raksturo tas, ka bāzes vīns tiek iegūts no vīnogām, kas novāktas, kad sasniegts optimāls cukuru, skābuma un aromātu līdzsvars. Tie izceļas ar izsmalcinātību, dzirkstīšanu, ilgstošu burbuļošanu, autolizēta rauga niansēm, rūgšanu atgādinošiem aromātiem, medus un augļu – dzelteno ābolu, meža zemeņu, kazeņu, zemeņu un mandeļu – aromātiem.

8.3. *Informācija par cilvēkfaktoriem*

Jaunizveidotajos vīndārzos biezība ir 4 132–5 500 vīnkoku uz hektāru. Citos vīndārzos minimālā pieņemamā biezība ir 3 200 vīnkoku uz hektāru.

Vīnogu ražu novāc vēlā rudenī, jo rudeņi ir gari un maigi, ar pietiekamu saulesgaismas daudzumu, ierobežotu nokrišņu daudzumu un maigu vai mērenu temperatūru; šādos apstākļos nogatavošanās process norit lēni, un nedzirkstošie baltvīni un sarkanvīni nezaudē ne aromātu, ne krāsu.

Sārtvīnus var iegūt arī no šķirnes "Pinot gris", ja augļi tiek macerēti tik ilgi, cik vajadzīgs, lai ekstrahētu krāsu no šīs šķirnes vīnogu smalki pigmentētajām miziņām. Baltvīnu var iegūt arī no melnajām vai sarkanajām vīnogām.

Tā kā ainava ir ļoti nelīdzena, dažviet – ar stāvām nogāzēm, vīnkoku rindstarpas parasti klāj zāle, kas palīdz gan stabilizēt augsni, gan patērēt lieko ūdeni, tādējādi koncentrējot aromātus, ekstraktu un skābumu.

Vīnogas, ko izmanto dzirkstošo vīnu bāzes vīna ražošanai, novāc naktī vai agri no rīta, lai tās nesakarstu un saglabātu aromātus. Visas vīnogas novāc ar rokām, lai nodrošinātu, ka tās nepārplīst, tādējādi izvairoties no oksidēšanās un misas iekrāsošanās. Arī vīnogu spiešana un frakciju atdalīšana norit saudzīgi, lai vīni iegūtu svaigu, izsmalcinātu raksturu un daudzveidīgu aromātu (svaigu, spirdzinošu) klāstu.

Bāzes vīnus, ko izmanto dzirkstošo vīnu ražošanā, raudzē zemākā temperatūrā ilgāku laiku, un rauga atliekām spirta rūgšanas beigās ļauj atkal pacelties virspusē (*bâtonnage*).

Lai gan agrāk (starpkaru periodā) ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalā jau tika ražots dzirkstošais vīns, ko ieguva ar klasisko metodi, veicot otrējo raudzēšanu pudelēs, un ko galvenokārt tirgoja iekšzemes un ārvalstu tirgos, mūsdienās pārstrādei tiek veltīts nedaudz vairāk laika, lai izveidotos tipiskie konditorejas izstrādājumus atgādinošie aromāti, ko rada rauga atliekas, uz kurām vīns tiek turēts daudzus mēnešus (grauzdētas maizes pēcgarša).

Senajiem Dregešani vīniem nebija ļoti augsts spirta saturs – tas bija aptuveni 10 tilp. %, un šie vīni bija labi pazīstami ar svaigumu, kuru tiem piešķīra ogļskābā gāze, kas raksturīga vīniem ar nepabeigtu raudzēšanas procesu, kā arī viegla maizes izstrādājumu garša. Tie tika gatavoti no vēlu novāktām vīnogām, tos ilgi un saudzīgi raudzējot zemā temperatūrā, un tie saglabāja savu skābumu līdz agram pavasarim. Laika gaitā šīs metodes ir zināmā mērā pielāgotas. Tagad vīnogas tiek novāktas agrāk, lai saglabātu mineralitāti (augļainumu, svaigumu, sulīgumu, maigas un smalkas citronu nianses), un vīniem raksturīgs ļoti zems atlikumcukuru saturs (īsts bruts), noturīgi aromāti un mērens skābums ar mērenu spirta saturu, kas nodrošina krēmīgu konsistenci, vieglumu un augļu svaigumu.

8.4. *Cēloniskā saikne starp apgabalu un produktu*

Dealul Olt, *Dobruşa*, *Şutești*, *Mitrofani*, *Călina*, *Prundeni*, *Orlești* un *Guşoeni* vīndārzos iegūtie vīni (baltvīni, parasti – aromātiskie vīni) ir slaveni ar specifisko kvalitāti, un ievērojami ir arī tajos iegūtie sarkanvīni, kurus gatavo no vīnogām, kas audzētas pakalnu augšējā trešdaļā, kur lielāka saulesgaismas daudzuma dēļ vīnogās uzkrājas vairāk cukuru un antocianīnu, savukārt nabadzīgāku, strukturētāku augšņu dēļ ražas daudzums no hektāra ir mazāks, bet tai piemīt labāka kvalitāte.

Apgabalos ar skeletainām augsnēm iegūtie baltvīni ir koncentrēti (vīnogu cukuru saturs ir 240–250 g/l), tāpēc tie atbilst pussausiem vīniem, savukārt pārgatavās vīnogās cukuru saturs ir 260–280 g/l. Skeletainas vai dzelzi saturošas augsnes piešķir sarkanvīniem spilgti sarkanu krāsu un pilnestīgus aromātus (labi nogatavojušies meža augļi, žāvētas plūmes).

Salīdzinoši vēsais klimats nodrošina, ka vīnogas nogatavojas lēni. Tāpēc rudens raža tiek novākta vēlāk. Ar metālu sāļiem bagātā augsne nodrošina harmoniju starp cukuru saturu un skābumu, dodot iespēju vīnus raudzēt zemā temperatūrā un tādējādi iegūstot pilnestīgus, samtainus vīnus ar patīkamu saldumu, kuru tipiskais dzīvīgums izšķīdušā oglekļa dioksīda dēļ saglabājas ilgāku laiku (6–8 mēnešus). Tie ir spilgti zaļgani baltā krāsā, ar līdzsvarotu labi nogatavojušos augļu garšu, savvaļas ziedu, vīnogulāju ziedputekšņu, plūškoka ziedu aromātu. Baltvīnus un tipiskos aromātiskos vīnus galvenokārt iegūst nogāžu augšējā trešdaļā, skeletainās un rendzīnas augsnēs, kur vīnogās uzkrājas cukuru saturs, kas pārsniedz 240–250 g/l (šāds saturs ir piemērots pussausajiem un pussaldajiem vīniem).

Kaļķakmens augsnēs ierīkotos vīndārzos iegūtie vīni ir izsmalcināti, savukārt skeletainās vai dzelzi saturošās augsnēs ierīkotos vīndārzos iegūtie vīni ir spilgti sarkanā krāsā.

Grants augsnes nodrošina liekā ūdens aizplūšanu. Tās arī nedaudz uzsilst, un, šim siltumam saglabājoties, vīnogas var labi nogatavoties, piešķirot vīniem svaigu augļu aromātus, kas tipiski sārtvīniem, un saglabājot līdzsvaru starp cukuriem un skābumu, kas veido šiem vīniem raksturīgos maigos mēreni nogatavojušos augļu aromātus un viegli augļainās notis.

Apgabala augšējā trešdaļā sastopamā antropogēnā pseidorendzīnas pirmaugsne ir mālaini aleirītiska un irdena, ar augsnē izšķīdušu kalcija karbonātu (rupjās frakcijas tajā ir lielākā proporcijā, salīdzinot ar smalkajām). Šajā augsnē šķirnes dod mazāku, bet augstas kvalitātes ražu, vīnogās uzkrājas maksimāls cukuru saturs un liels daudzums pigmentu, savukārt sarkanvīni iegūst savdabīgus nogatavojušos meža augļu (aveņu un zemeņu) aromātus.

Apgabala vidējā trešdaļā (vāji pseidoglejots preluvisols, viegls māls, sablīvēta augsne ar augstu humusa saturu) esošajos vīndārzos raža ir lielāka, bet cukuru, pigmentu un aromātisko vielu saturs vīnogās ir zemāks.

Vīnkopības apgabals, kurā audzē vīnogas, kas paredzētas kvalitatīvu dzirkstošo vīnu bāzes vīna ražošanai, ir paugurains un ieleju izrobots, ar paaugstinājumiem starp upēm un stāvām nogāzēm, kas stiepjas paralēli Oltas upei. Pakalni atrodas 193–463 m augstumā virs jūras līmeņa, un to dažādie vērsumi ir labvēlīgi vīnkopībai. Dominējošo hidrogrāfisko sistēmu veido Olta – galvenā upe, kas savāc no pakalniem plūstošo nokrišņu pārpalikumu. Dziļajās ielejās, kas atdala pakalnus, vīnogas labi nogatavojas, nodrošinot, ka kvalitatīvajā dzirkstošajā vīnā un kvalitatīvajā aromātiskajā dzirkstošajā vīnā veidojas vidējs vai, iespējams, pat nedaudz paaugstināts skābuma līmenis.

Oltas upes termoregulējošā ietekme nodrošina mazāku temperatūras svārstību amplitūdu, vēsākas dienas un mitrāku gaisu, tādējādi pasargājot šo apgabalu no pārmērīga karstuma vasarā. Nedaudz paaugstinātā temperatūra un nokrišņi nogatavošanās posma pirmajā daļā (jūlija beigās) ļauj strauji sasniegt optimālo attiecību starp skābumu, kas veido kvalitatīvu dzirkstošo un aromātisko dzirkstošo vīnu aromātus (kuri lielākoties ir augļaini), un cukuru saturu.

Kvalitatīvajiem dzirkstošajiem un aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem, kas iegūti *Dobruşa*, *Şuteşti*, *Călina*, *Prundeni* un *Guşoeni* vīndārzos, kuri atrodas augstāk nekā 400 m virs jūras līmeņa un kuros ir mēreni podzolētas, ar kaļķakmeni bagātas augsnes, kas atrodas uz aluviālās grants, raksturīgi maigi aromāti, svaigums un vairumā gadījumu – tipisks svaigs augļainums (“Sauvignon”, “Crâmpoşie selecţionată”, “Tămâioasă românească”). Tie var būt arī vidēji miesīgi un spēcīgi, un tiem var piemist meža augļu, gatavu augļu, rūgto ķiršu, sarkano jāņogu, aveņu, zemeņu un plūmju aromāts (“Negru de Drăgăşani”, “Alutus”, “Novac”, “Pinot noir”), dzīvīgs un noturīgs skābums, kas apvienojies ar izsmalcinātu mineralitāti. Lielais skābums rada svaigumu, kas raksturīgs kvalitatīvam un aromātiskam dzirkstošajam vīnam, un palīdz nodrošināt tā dzidrumu un stabilitāti.

Grants augsnes ar labu liekā ūdens drenāžu veicina vīnogu labu nogatavošanos, veidojot kvalitatīva dzirkstošā vīna un aromātiskā dzirkstošā vīna aromātu svaigumu, kas sārtvīnos izpaužas galvenokārt ar augļainumu, un saglabājot līdzsvaru starp cukuriem un skābumu, kas aromātus dara izsmalcinātus. Vāji pseidoglejotais preluvisols – viegla māla augsne ar augstu humusa saturu – vīndārzos, kas atrodas apgabala vidējā trešdaļā, nodrošina stabilu vidējo ražu (ar zemāku cukuru saturu), taču vīnogu krāsu spektrs ir ierobežotāks. Tādējādi vīnos valda līdzsvars starp cukuriem un skābumu (rudeņi ir gari un maigi, ar pietiekamu saulesgaismas daudzumu, ierobežotu nokrišņu daudzumu un maigu vai mērenu temperatūru, un šajos apstākļos vīnogas nogatavojas lēni, nezaudējot aromātus), radot aromātu spektru, ko raksturo izsmalcinātība, galvenokārt augļainas notis (dzelteni āboli, meža zemenes, kazenes, zemenes, mandeles, korintes un rūgtie ķirši), dažkārt arī izsmalcinātas autolizēta rauga vai rūgšanai tipisku aromātu notis un ziedainums (garšaugi, plūškoka ziedi, rozes un viegli apžuvis siens). Vīnogu gatavošanās un nobriešanas periodā klimatiskie apstākļi ir maigāki nekā citos apgabalos, tāpēc cukuri tajās uzkrājas pakāpeniski, tās neatūdeņojas, un tajās strauji nemazinās skābums un nezūd aromāti.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN “Drăgăşani” apzīmēto vīnu marķējumā jānorāda vīna veids, kas atbilst tā cukuru saturam (sausais, pussausais, pussaldais, saldais).

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu atbilstīgi kopējam invertcukuru (glikozes un fruktozes) saturam var ražot un tirgot kā īstu brutu, ekstra brutu, brutu, sauso, pussauso un saldo vīnu saskaņā ar tiesību aktiem.

Aromātisko dzirkstošo vīnu etiķetē jānorāda tās šķirnes nosaukums, pie kuras pieder vīnam izmantotās vīnogas, vai vārdi "gatavots no aromātisko šķirņu vīnogām".

Dregešani kvalitatīvo dzirkstošo vīnu un kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu pilda stikla pudelēs, kuru tilpums ir 0,375 litri, 0,75 litri, 1,5 litri un 3,0 litri.

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu vīnu etiķetēs var papildināt arī ar šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *DEALUL OLT*, *DOBRUŞA*, *ŞUTEŞTI*, *MITROFANI*, *CĂLINA*, *PRUNDENI*, *ZĂVIDENI*, *ORLEŞTI*, *GUŞOENI*, *MĂGURENI*, *SPÂRLENI*.

Saite uz produkta specifikāciju

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