C/2026/1651

13.3.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2026/1651)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Drăgăşani“

EÚ č.: PDO-RO-A0286-AM02

Dátum žiadosti: 16.8.2021

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Združenie výrobcov vína „Drăgăşani“ (APV Drăgăşani)

Združenie je rumunská nezisková právnická osoba podľa súkromného práva, ktorá organizuje a vykonáva svoju činnosť v súlade s platnými právnymi predpismi a so stanovami združenia. Toto združenie zastupuje správu vinohradov vysadených a zaregistrovaných v rámci CHOP „Drăgăşani“ (približne 280 ha) a množstvo vín certifikovaných na predaj a vyrobených v rámci CHOP Drăgăşani.

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☒ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

1. *Zahrnutie nových kategórií vín: akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína*

Boli doplnené nové kategórie vín: akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína

Výroba nových kategórií vín povolených právnymi predpismi v oblasti Drăgăşani, kde je regionálna klíma ovplyvňovaná celosvetovými zmenami klimatických podmienok, je nevyhnutnou reakciou na diverzifikáciu vkusu spotrebiteľov, ktorí sa v poslednom čase orientujú na nové druhy výrobkov so špecifickými vlastnosťami, ktoré sa viažu na oblasť produkcie alebo výrobné postupy.

V posledných rokoch sa v oblasti CHOP investovalo a pracovalo na modernizácii výrobnej infraštruktúry a technológií, čo bolo ovplyvnené tradíciou a hodnotou tichých vín s CHOP „Drăgăşani“ uznaných na vnútroštátnej a európskej úrovni. To umožnilo výrobu iných druhov vín, pričom kvalitné šumivé vína sú v súčasnosti zaujímavé pre mnohých výrobcov v tejto oblasti, ktorí majú v úmysle vyrábať základné víno na šumivé víno a konečný výrobok v rámci zemepisnej oblasti.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Šumivé víno sa v oblasti vymedzenej CHOP „Drăgășani“ vyrába od medzivojnového obdobia druhotným kvasením vo fľašiach klasickou metódou. Toto šumivé víno sa predávalo najmä na domácom a zahraničnom trhu.

Čoraz viac výrobcov šumivých vín používa metódu kvasenia vo fľaši aj novú metódu kvasenia v nádrži „acrotofor“/uzavretej tlakovej kvasnej nádobe, ktorá je omnoho dostupnejšia. Výrobcovia tichých vín v oblasti CHOP „Drăgășani“ sa snažia oživiť tradíciu a zároveň využiť vinársky potenciál tejto oblasti novým typom výrobku, ktorý je na spotrebiteľskom trhu s vínom žiadaný, a to dvoma novými kategóriami výrobkov.

Vína získané z vinohradníckych honov Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti a Guşoeni sú rozpoznateľné výnimočnou kvalitou bielych a aromatických vín. Pozoruhodné sú aj červené vína vyrobené z hrozna vypestovaného na parcelách v najvyššej tretine kopcov, kde sa v hrozne hromadí väčšie množstvo cukrov a antokyánov v dôsledku väčšieho množstva slnečného svitu a chudobnejšej, štruktúrovanejšej pôdy, čo obmedzuje produkciu na hektár, ale zlepšuje kvalitu.

Zmenila sa kapitola 1 špecifikácie výrobku a bod 3 jednotného dokumentu.

2. *Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou pre požadované nové kategórie vín*

Zavedenie nových kategórií vín (akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína) umožňuje uviesť súvislosť s každou kategóriou a oblasťou, aby sa zabezpečil súlad s platnými právnymi predpismi v prípade chráneného označenia pôvodu.

Zmenila sa kapitola 2 špecifikácie výrobku a bod 8 jednotného dokumentu.

3. *Prezentácia analytických a organoleptických vlastností nových kategórií vína*

Vzhľadom na zaradenie akostného šumivého vína a akostného aromatického šumivého vína do špecifikácie výrobku je potrebné uviesť analytické parametre týchto kategórií vín s CHOP „Drăgășani“ a ich organoleptické vlastnosti, aby sa zabezpečil súlad s ustanoveniami platných právnych predpisov, v ktorých je vymedzené chránené označenie pôvodu.

Zmenila sa kapitola 11 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

4. *Špecifické technologické postupy výroby nových kategórií vín*

Špecifikácia bola zmenená o niektoré technologické postupy špecifické pre výrobu nových kategórií vín s podrobným opisom niektorých technologických operácií pri spracovaní nových kategórií vín (spracovanie hrozna, spracovanie muštov, alkoholové kvasenie muštov, použitie kvasiniek, príprava expedičného likéru, vybraných kvasničných kalov atď.).

Zmenila sa kapitola 10 špecifikácie výrobku. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Doplnenie podmienok osobitných enologických postupov pre nové kategórie vín*

Do špecifikácie výrobku boli doplnené nové kategórie vína potrebné na výrobu vrátane podrobností o výrobe ružových vín s použitím osobitnej techniky spracovania, ktorá určuje farbu vína.

Akostné šumivé ružové vína sa získavajú maceráciou ovocia len z čiernych alebo modrých odrôd. Za ružové vína možno považovať aj vína z odrôd Pinot gris, ak sa ovocie maceruje tak dlho, ako je potrebné na získanie farby z jemne sfarbenej šupky týchto dvoch odrôd. Z čierneho alebo modrého hrozna možno vyrábať aj biele víno. Akostné šumivé víno možno získavať prvotným alkoholovým kvasením (priamo z muštu) alebo druhotným alkoholovým kvasením (zo základného vína).

Zmenila sa kapitola 9 špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu.

6. *Zahrnutie nepovinných údajov pre nové kategórie vín na etiketu*

So zaradením nových kategórií vín do výroby sa do ustanovení o označovaní musia doplniť podmienky týkajúce sa označenia odrody vína, druhu vína v závislosti od obsahu glukózy a fruktózy alebo aspektov týkajúcich sa plnenia do fliaš.

Zmenila sa kapitola 12 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Drăgășani

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov:**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

• 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín):**

1. *Biele vína*

Majú čerstvé kvetinové arómy a sú slamovožltej farby so zelenožltými odtieňmi, majú arómu vanilky, zrejúceho hrozna, čerstvého masla, intenzívnu arómu bazového kvetu, arómu kvetov viniča, agátových kvetov, medu a muškátového orieška. Z hľadiska chuti tieto vína charakterizuje jemná chuť mandlí, čerstvosť, plnosť a predĺžená dochuť. Prevažná väčšina bielych vín sa považuje za ľahké a vysoko kyslé. Kyslá, svieža, ovocná chuť s rovnováhou a veľmi často s arómou dobre vyzretého ovocia.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *Ružové vína*

Tieto vína majú svetlú lososovú farbu s buketom, ktorý odhaľuje arómy lesných jahôd, niekedy mandlí, a okvetných lístkov ruží. Majú čerstvú sviežu ovocnú chuť s arómou čerstvých čerešní a s jemne pikantnou dochuťou, a vlastnosti, ktoré po dosiahnutí maximálnej sviežosti priťahujú konzumentov mladých vín.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

3. *Červené vína*

Chuť – robustná tanínová štruktúra, komplexná, trávová chuť, arómy lesného ovocia, čučoriedok, ríbezlí a korenín, ako aj arómy zrelého lesného ovocia, sliviek a horkých čerešní. Farba – tmavá rubínovočervená, stredne intenzívna rubínovočervená, sýta rubínovo červená, intenzívna granátovočervená. Tieto vína majú zamatovú chuť s dobre integrovanou kyslosťou a dlhotrvajúcu, vyváženú, vyzretú dochuť. Silný buket čerstvých čiernych ríbezlí, černíc, fialiek, čerešní a jemný nádych čerstvého korenia s jemne čokoládovým tónom, intenzívnu ovocnú chuť s jemnými tónmi čerstvo praženej kávy. Hodvábne a jemné taníny poskytujú dobrý potenciál vyzrievania. Chuť čerstvého ovocia sa niekedy spája s jemným tónom vanilky.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

4. *Akostné šumivé vína*

Akostné šumivé vína sa vyznačujú jemnosťou s intenzívnou perlivosťou na začiatku, ktorá sa zmierňuje, ale je dlhotrvajúca.

— Sú svetlé, zelenožlté až bledožlté, zelenožlté až slamovožlté, zatiaľ čo ružové šumivé vína obsahujú rôzne odtiene ružovej v závislosti od odrody (odrôd) použitej (použitých) na ich výrobu,

— Chuť/vôňa: jemné, s kvasnými arómami, tónmi kvetov, medu, mierne sušeného sena, s tónmi autolyzovaných kvasiniek, mandlí, žltého jablka, s arómami ruže a bobuľového ovocia (lesné jahody, černice, čučoriedky, jahody).

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. *Akostné aromatické šumivé vína*

Akostné aromatické šumivé vína sa vyznačujú jemnosťou s dlhotrvajúcou a jemnou perlivosťou.

— Sú zelenožlté, bledožlté alebo slamovožlté, majú rôzne odtiene ružovej v závislosti od odrody.

— Vôňa/chuť: typická pre muškátovú odrodu, bazalka, bazový kvet, kvasné arómy, kvetinové, s jemnými tónmi autolyzovaných kvasiniek, lesné ovocie, zrelé ovocie (trpké čerešne, červené ríbezle, maliny, jahody), živá a pretrvávajúca kyslosť, jemná mineralita.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Úprava obsahu zvyškového cukru vín s CHOP „Drăgăşani“ je zakázaná.

2. Osobitné enologické postupy pre ružové vína

Osobitný enologický postup

Akostné ružové šumivé vína sa získavajú maceráciou ovocia len z čiernych alebo modrých odrôd. Za ružové vína možno považovať aj vína z odrôd Pinot gris, ak sa ovocie maceruje tak dlho, ako je potrebné na získanie farby z jemne sfarbenej šupky týchto odrôd. Z čierneho alebo modrého hrozna možno vyrábať aj biele víno.

Akostné šumivé víno možno získavať prvotným alkoholovým kvasením (priamo z muštu) alebo druhotným alkoholovým kvasením (zo základného vína, ktoré sa použije na výrobu šumivého vína).

b) *Maximálne výnosy*

1. pri úplnej zrelosti úrody, Crâmpoşie selecţionată

14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. pri úplnej zrelosti úrody, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kilogramov hrozna na hektár

3. pri úplnej zrelosti úrody, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. pri úplnej zrelosti úrody, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kilogramov hrozna na hektár

5. pri úplnej zrelosti úrody, Crâmpoşie selecţionată

112 hektolitrov na hektár

6. pri úplnej zrelosti úrody, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 hektolitrov na hektár

7. pri úplnej zrelosti úrody, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 hektolitrov na hektár

8. pri úplnej zrelosti úrody, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Vâlcea:

— mesto Drăgășani – lokality Drăgășani, Zărneni, Zlătărei a Valea Caselor,

— obec Ştefăneşti – dediny Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti a Ştefăneşti,

— obec Şuteşti – dediny Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili a Boroşeşti,

— obec Prundeni – dediny Prundeni, Călina a Zăvideni,

— obec Orleşti – dediny Orleşti, Silea, Scaioşi a Procopoaia,

— obec Creţeni – dediny Creţeni, Mreneşti, Streminoasa a Izvoru,

— obec Guşoeni – dediny Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca a Burdăleşti,

— obec Lungeşti – dediny Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni a Stăneşti-Lunca.

Župa Olt:

— obec Cârlogani – dediny Cârlogani a Cepari,

— obec Strejeşti – dediny Strejeştii de Sus a Colibaşi,

— obec Pleşoiu – dedina Schitu din Deal.

7. **Muštové odrody**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos 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, Kiralyleanka, Dănăşană, 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. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o oblasti*

Oblasť Drăgășani sa tiahne medzi Čelnou karpatskou priehlbinou (Subcarpații Getici) na severe a Rumunskou nížinou (Câmpia Română) na juhu a juhovýchode, medzi 44°30′ – 44°55′ severne a 23°55′ – 24°15′ východne. Oblasť sa rozprestiera v dĺžke približne 50 kilometrov medzi okresmi Strejești na juhu a Ionești na severe, pričom jej šírka z východu na západ je približne 30 kilometrov. Administratívne sa vinohrady sa nachádzajú v župách Vâlcea a Olt.

Terén charakterizujú vrcholy so strmými svahmi medzi riekami tiahnuce sa rovnobežne s riekou Olt, pričom sú orientované severojužne. Nadmorská výška kopcov s vinohradmi sa zvyšuje od juhu (Oporelu 193 m) na sever (Scundu 463 m), čoho výsledkom je rôzna expozícia slnečnému svitu prospešná pre pestovanie viniča. Tento terén neumožňuje studenému vzduchu stagnovať, ale naopak, podporuje jeho prúdenie údoliami k rieke Olt, čím sa znižuje riziko mrazov. Väčšina vinohradov sa nachádza na svahoch, čo zabezpečuje optimálne prirodzené odvodnenie viniča.

Litológia – pôda je formovaná striedajúcim sa ílom, slieňom a treťohorným pieskom na svahoch a hrebeňoch kopcov, ako aj prachom rôznych textúr v nížinách župy Olt.

Pôdy na plošine sú charakteristické prítomnosťou bielych luvizemí, planozemí a hnedých podzolových pôd. Na úzkych, dobre odvodnených vyššie položených svahoch a terasách sú hnedé iluviálne ílovité pôdy, na svahoch hnedé a eumezobazické pôdy a regozeme. Na terasách južnej časti vinohradu sa objavujú červenkasté hnedozeme.

Dominantným hydrografickým systémom je rieka Olt predstavujúca hlavný kolektor, ktorý z kopcov oddelených týmito údoliami zberá nadbytočné zrážky.

Podnebie je mierne kontinentálne so studenými zimami a horúcimi letami, ale s miernejšími extrémami typickými pre východnú Európu a so stredomorským vplyvom. Priemerná ročná teplota (11,3 °C), mierne zrážky (642 mm ročne) a slnečný svit počas vegetačného obdobia (1 520 hodín) vytvárajú klimatické podmienky priaznivé na pestovanie viniča a majú priamy vplyv na kvalitu úrody. Tieto klimatické podmienky dodávajú hroznu a muštom optimálnu prirodzenú kyslosť, ktorá dotvára arómy tichých vín a akostných šumivých vín.

Vzhľadom na fyzikálne vlastnosti pôdy na svahoch úpätí, ktoré obmedzujú najmä rozvoj koreňového systému a produktívnych vetiev viniča, patrí hustota výsadby vo vinohradoch k najvyšším v krajine.

8.2. *Údaje o výrobku*

Červené vína získané z hnedých a červenohnedých lesných pôd, niektorých mierne podzolových pôd bohatých na vápenec a nachádzajúcich sa na aluviálnych štrkopieskoch, majú jasne červenú farbu a sú jemné, plné a silné. Červené vína majú arómy sliviek, čiernych ríbezlí, malín a miernu trpkosť s atraktívnym buketom, ktorý sa rozvíja vyzrievaním, so stálymi tónmi mäty a kávy, s trpkými vyváženými tanínmi a jemnými náznakmi vanilky po vyzretí v barikových sudoch.

Biele vína majú bledožltú alebo jasne zelenožltú farbu, arómu a chute ovocia, arómy poľných kvetov, peľu viniča, kvetov bazy, vyváženú chuť, v ktorej sa spájajú alkohol a kyseliny v optimálnej harmónii, niekedy s tónmi prezretého hrozna, medu, lipového kvetu a agátu. Farba závisí od doby zrenia vo fľašiach a mení sa od zlatožltej po jantárovú.

Ružové vína majú ružovú až svetlú lososovú farbu, arómy lesných jahôd, mandlí, okvetných lístkov ruží, čerstvú sviežu ovocnú chuť s arómou čerstvých čerešní a s jemne pikantnou dochuťou, pričom mladé vína sa po dosiahnutí maximálnej sviežosti vyznačujú výraznými kvalitami.

Akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína sa vyznačujú tým, že základné víno pochádza z hrozna zozbieraného po dosiahnutí optimálnej rovnováhy medzi cukrami, kyselinami a arómami. Vyznačujú sa jemnosťou, perlením s dlhotrvajúcou perlivosťou, tónmi autolyzovaných kvasiniek, kvasnými arómami, medom, ovocnými arómami žltého jablka, lesných jahôd, černíc, jahôd a mandlí.

8.3. *Podrobné údaje o ľudských faktoroch*

V novozaložených vinohradoch je hustota výsadby medzi: 4 132 a 5 500 krami na hektár. V ostatných vinohradoch je minimálna povolená hustota výsadby 3 200 rastlín na hektár.

Hrozno sa zbiera v neskorej jeseni, pretože jeseň je dlhá a mierna s dostatkom slnečného svitu, s obmedzenými zrážkami, miernymi teplotami a podmienkami, v ktorých dozrievanie prebieha pomaly a biele a červené tiché vína nestrácajú arómu ani farbu.

Ružové vína možno získavať aj z odrôd Pinot gris, ak sa ovocie maceruje tak dlho, ako je potrebné na získanie farby z jemne sfarbenej šupky týchto odrôd. Z čierneho alebo modrého hrozna možno vyrábať aj biele víno.

Vzhľadom na veľmi členitú krajinu s občasnými strmými svahmi sa medzi radmi viniča pestuje tráva, ktorá pomáha stabilizovať pôdu a zároveň spotrebovať prebytočnú vodu, čím dochádza ku koncentrácii aróm, extraktov a kyslosti.

Hrozno, ktoré sa používa na výrobu základného vína na výrobu šumivých vín, sa zbiera v noci alebo skoro ráno, aby sa zabránilo jeho prehriatiu a aby sa zachovali arómy. Všetko hrozno sa zbiera ručne, aby sa nepoškodilo popraskaním a zabránilo sa tak oxidácii a sfarbeniu muštu. Prebieha aj mierne lisovanie a oddeľovanie frakcií, aby sa dosiahol svieži, jemný charakter vín a rozmanitá škála aróm (svieža, čerstvá).

Základné vína používané na výrobu šumivých vín kvasia pri nižších teplotách a dlhší čas a zvyškové kvasinky sa po skončení alkoholového kvasenia môžu nechať vyplávať na povrch *(bâtonnage)*.

Hoci sa v minulosti (v medzivojnovom období) v oblasti, na ktorú sa vzťahuje toto označenie, vyrábalo šumivé víno, ktoré sa získavalo druhotným kvasením vo fľašiach klasickou metódou a predávalo sa najmä na domácom a zahraničnom trhu, súčasnými postupmi sa spracovaniu venuje viac času, aby sa vytvorili typické arómy pečiva, ktoré vznikajú vďaka zvyškom kvasiniek a ktorým sa venuje niekoľko mesiacov (dochuť opečeného chleba).

Staré vína „Drăgăşani“ nemali veľmi vysoký obsah alkoholu, približne 10 obj. %, a boli známe svojou čerstvosťou, ktorú im prepožičal oxid uhličitý typický pre vína s neúplným kvasením, a takisto jemne pečenou chuťou. Vyrábali sa z neskoro zberaného hrozna, ktoré dlho a mierne kvasilo pri nízkych teplotách, pričom si zachovávali kyslosť až do skorej jari. Tieto postupy sa časom do určitej miery prispôsobili. Hrozno sa v súčasnosti zberá skôr, aby sa zachovala mineralita (ovocná, svieža, šťavnatá, jemná a lahodne citrónová), a vína sa vyznačujú veľmi nízkym obsahom zvyškového cukru *(Brut Nature)* a dlhotrvajúcimi arómami a miernou kyslosťou s miernym obsahom alkoholu, čím sa zaručuje krémová štruktúra, ľahkosť a sviežosť ovocia.

8.4. *Príčinná súvislosť medzi oblasťou a výrobkom*

Vína získané z vinohradníckych honov Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti a Guşoeni sú známe svojou osobitnou kvalitou (biele, typicky aromatické vína), ale aj červenými vínami vyrobenými z hrozna vypestovaného na parcelách v najvyššej tretine kopcov, kde sa v hrozne hromadí väčšie množstvo cukrov a antokyánov v dôsledku väčšieho množstva slnečného svitu a chudobnejšej pôdy, čo obmedzuje produkciu, ale zlepšuje kvalitu.

Oblasti so skeletnatými pôdami sa vyznačujú koncentráciou bielych vín (s obsahom cukru 240 – 250 g/l), ktoré sú vhodné ako polosuché vína s prezretím a obsahom cukru 260 – 280 g/l. Skeletnaté alebo železité pôdy dodávajú červeným vínam jasnú červenú farbu a vyváženú arómu (dobre vyzreté lesné ovocie, sušené slivky).

Pomerne chladné podnebie zabezpečuje pomalé dozrievanie hrozna. Preto sa jesenný zber oneskoruje. Pôda bohatá na soli kovov zabezpečuje harmóniu medzi cukornatosťou a kyslosťou tým, že umožňuje kvasenie pri nízkych teplotách a vznik plných, zamatových vín s príjemnou sladkosťou, ktoré si vďaka rozpustenému oxidu uhličitému zachovávajú typickú živosť počas dlhšieho obdobia (6 – 8 mesiacov). Farba je svetlá zeleno-biela, s chuťou dobre vyzretého ovocia, s arómami poľných kvetov, peľu viniča, kvetov bazy a s vyváženou chuťou. Biele vína a typicky aromatické vína sa získavajú najmä z vinohradov v najvyššej tretine svahov/na skeletnatých a rendzinových pôdach, kde sa hromadí viac ako 240 – 250 g/l cukru (vhodné na polosuché, polosladké vína).

Vína z vinohradov nachádzajúcich sa na vápencových pôdach sú jemné, zatiaľ čo červené vína z vinohradov na skeletnatých alebo železitých pôdach majú jasne červenú farbu.

Štrkovitá pôda zabezpečuje odtok prebytočnej vody. Takisto sa mierne zahrieva a toto zadržiavanie tepla umožňuje hroznu dobre dozrieť, čo dodáva vínam arómy čerstvého ovocia typické pre ružové vína, udržiava rovnováhu medzi cukornatosťou a kyslosťou a vo vínach vytvára jemnú arómu mierne zrelého ovocia – ľahké ovocné tóny.

Antropogénna pseudorendzinová protopôda v najvyššej tretine územia typu heto-argis je sypká, s rozpusteným uhličitanom vápenatým v pôde (hrubé frakcie sa vyskytujú vo veľkom pomere na úkor jemných frakcií). Na tejto pôde prinášajú odrody nižšie výnosy vysokej kvality, v hrozne sa hromadí najviac cukru a veľké množstvo pigmentov a červené vína získavajú výrazné arómy zrelého lesného ovocia (malín a jahôd).

Vinohrady nachádzajúce sa v strednej tretine oblasti (nízky pseudo-sklovitý preluvisol, hlinito-ílovitá, zhutnená pôda s vysokým obsahom humusu) poskytujú vyššie výnosy, ale nižší obsah cukrov a pigmentov/aromatických látok.

Oblasť pestovania viniča, v ktorej sa pestuje hrozno určené na výrobu základného vína na akostné šumivé vína, je kopcovitá a rozčlenená údoliami, s vrcholmi medzi riekami a so strmými svahmi, ktoré sa tiahnu rovnobežne s riekou Olt. Nadmorská výška kopcov je 193 m a 463 m s rôznymi expozíciami, ktoré sú vhodné na pestovanie viniča. Dominantným hydrografickým systémom je rieka Olt predstavujúca hlavný kolektor, ktorý z kopcov zberá nadbytočné zrážky. V hlbokých údoliach, ktoré ich oddeľujú, hrozno dobre dozrieva spôsobom, ktorý prispieva k rozvoju strednej, možno aj mierne vysokej úrovne kyslosti v akostnom šumivom víne a akostnom aromatickom šumivom víne.

Teplotné výkyvy sú kratšie, vyznačujú sa chladnejšími dňami a vlhkejšou atmosférou vďaka zmierňujúcemu vplyvu rieky Olt, ktorá oblasť chráni pred nadmernými letnými horúčavami. Mierne vysoké teploty a zrážky v prvej časti fázy dozrievania (koncom júla) umožňujú rýchle dosiahnuť pomer kyselín formujúcich arómy (ktoré sú prevažne ovocné) a obsahu cukru v akostných šumivých vínach a aromatických šumivých vínach.

Akostné šumivé vína a aromatické šumivé vína vyrobené z vinohradov Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni a Guşoeni v oblastiach s nadmorskou výškou viac ako 400 m, kde sa vinohrady nachádzajú na mierne podzolových pôdach bohatých na vápenec a na aluviálnych štrkopieskoch, majú jemnú arómu a svieži charakter a vo väčšine prípadov charakteristickú sviežu ovocnosť (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Môžu byť aj stredne plné a silné s arómami lesného ovocia, zrelého ovocia, trpkých čerešní, červených ríbezlí, malín, jahôd a sliviek (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), so živou a pretrvávajúcou kyslosťou spojenou s jemnou mineralitou. Vysoká kyslosť dodáva sviežosť charakteristickú pre akostné a aromatické šumivé víno a pomáha zabezpečiť jeho čistotu a stabilitu.

Štrkovité pôdy s dobrým odtokom prebytočnej vody prispievajú k dobrému dozrievaniu hrozna tým, že formujú sviežosť arómy v akostnom šumivom víne a aromatickom šumivom víne, pričom v ružových vínach prevažuje ovocný charakter a zachováva sa rovnováha medzi cukornatosťou a kyslosťou, ktorá formuje jemnosť arómy. Nízky pseudo-sklovitý preluvisol, hlinito-ílovitá pôda s vysokým obsahom humusu vo vinohradoch nachádzajúcich sa v strednej tretine oblasti poskytuje konzistentné priemerné výnosy (nižší obsah cukru), ale s trochu nižším farebným spektrom. Vína sa preto vyznačujú rovnováhou medzi cukornatosťou a kyslosťou (jeseň je dlhá a mierna s dostatkom slnečného svitu, s obmedzenými zrážkami, miernymi teplotami a podmienkami, v ktorých dozrievanie prebieha pomaly a nedochádza k strate arómy), čoho výsledkom je spektrum arómy vyznačujúcich sa jemnosťou, prevažne ovocnými tónmi (žlté jablko, lesné jahody, černice, jahody, mandle, ríbezle a trpké čerešne), niekedy aj jemnými tónmi autolyzovaných kvasiniek alebo kvasných arómy a kvetinovým charakterom (bylinky, kvety bazy, ruža a mierne sušené seno). V období zrenia a dozrievania hrozna je tu miernejšie podnebie ako v iných oblastiach, čo znamená, že cukry sa hromadia postupne, hrozno sa nevysušuje a nedochádza k náhlemu poklesu kyslosti ani strate arómy.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Pokiaľ ide o vína s CHOP „Drăgăşani“, na označení sa musí uvádzať druh vína podľa obsahu cukru (suché, polosuché, polosladké, sladké).

Akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno sa môže vyrábať a uvádzať na trh podľa celkového obsahu invertného cukru (glukóza + fruktóza) ako *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, suché, polosuché a sladké v súlade s právnymi predpismi.

V prípade aromatických šumivých vín sa na etikete musí uviesť názov odrody viniča, z ktorej hrozno pochádza, alebo text „vyrobené z hrozna aromatických odrôd“.

Akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno „Drăgăşani“ sa plní do sklenených fliaš s objemom 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l a 3 l.

Na etiketách vína sa môže názov kontrolovaného označenia pôvodu doplniť aj o tieto jednotlivé označenia viníc: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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