C/2026/1651

13.3.2026

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/1651)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM EN UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Drăgăşani”

Referensnummer: PDO-RO-A0286-AM02

Datum för ansökan: 16.8.2021

1. Sökande och berättigat intresse

Sammanslutningen av vinproducenter i Drăgăşani (APV Drăgăşani)

Denna ideella sammanslutning är en rumänsk privaträttslig juridisk person som organiserar och bedriver sin verksamhet i enlighet med gällande lagstiftning och sina egna stadgar. Sammanslutningen företräder förvaltarna av de vinodlingar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgăşani (ett område på omkring 280 hektar) och det vin som är certifierat för försäljning och framställt med den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgăşani.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☒ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. *Tillägg av nya vinkategorier: mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ*

Nya vinkategorier har lagts till, närmare bestämt mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ.

För att tillgodose konsumenternas föränderliga smak är det nödvändigt att framställa nya vinkategorier som är tillåtna enligt lagstiftningen i Drăgăşaniområdet, vars regionala klimat påverkas av de globala klimatförändringarna. På senare tid har konsumenterna börjat föredra nya produkttyper med särskilda egenskaper som är kopplade till produktionsområdet eller produktionsmetoderna.

Under de senaste åren har man investerat och arbetat för att modernisera infrastrukturen och metoderna för produktionen i området för den skyddade ursprungsbeteckningen. Det har gjorts med respekt för traditionen och värdet på de stilla viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgăşani som har ett gott anseende både i Rumänien och övriga Europa. Därför är det numera möjligt att framställa även andra typer av vin, och många producenter i området har riktat in sig på mousserande kvalitetsviner och har för avsikt att framställa både basvinet för mousserande vin och den färdiga produkten inom det geografiska området.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Mousserande vin har framställts i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgășani sedan mellankrigstiden. Tidigare gjordes detta genom den klassiska metoden med en andra jäsning på flaska. Det mousserande vin som framställdes såldes huvudsakligen på den inhemska och den utländska marknaden.

Allt fler producenter framställer nu mousserande viner både genom metoden med jäsning på flaska och av den nya, betydligt enklare, jäsningsmetoden där en autoklav (*acrotofor*) används. Producenterna av stilla viner i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgășani har på samma gång velat återuppliva en tradition och utnyttja områdets vinpotential genom att tillgodose vinkonsumenternas efterfrågan på de två nya produktkategorierna.

Bland de viner som framställs av druvor från vinodlingarna i Dealul Olt, Dobruța, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești och Gușoeni utmärker sig de vita och aromatiska vinerna genom sin exceptionellt höga kvalitet. Här framställs även utmärkta röda viner av druvor från jordlotter på kullarnas övre tredjedel, där druvorna får en högre halt av socker och antocyaniner tack vare det rikligare solskenet och de magrare, mer strukturerade jordarna, som begränsar produktionen per hektar men höjer kvaliteten.

Kapitel 1 i produktspecifikationen och avsnitt 3 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. *Beskrivning av sambandet med det geografiska området för de nya vinkategorier som ansökan gäller*

På grund av tillägget av nya vinkategorier (mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ) behöver sambandet mellan varje kategori och område beskrivas, för att säkerställa att gällande lagstiftning för skyddade ursprungsbeteckningar följs.

Kapitel 2 i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. *Redovisning av de analytiska och organoleptiska egenskaperna för de nya vinkategorierna*

Tillägget av mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ i produktspecifikationen gör det nödvändigt att ange de analytiska parametrarna och organoleptiska egenskaperna för dessa vinkategorier med den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgășani, för att säkerställa att bestämmelserna i gällande lagstiftning för skyddade ursprungsbeteckningar följs.

Kapitel 11 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

4. *Uppgifter om specifika framställningsmetoder för de nya vinkategorierna*

Produktspecifikationen har ändrats genom tillägg av vissa framställningsmetoder som är specifika för de nya vinkategorierna. En detaljerad beskrivning av bearbetningsmetoderna för de nya vinkategorierna (bearbetning av druvorna och musten, alkoholjäsning av musten, användning av jäst, framställning av expeditionslikör, vissa jästfällningar osv.) har lagts till.

Kapitel 10 i produktspecifikationen har ändrats. Detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Tillägg av villkor för särskilda oenologiska metoder för de nya vinkategorierna*

Information om de nya vinkategorierna har lagts till i produktspecifikationen, däribland uppgifter om framställningen av roséviner med hjälp av en särskild bearbetningsmetod som avgör vinets färg.

Mousserande kvalitetsroséviner framställs uteslutande av blå druvsorter genom maceration av druvorna. Roséviner får även framställas av pinot gris-druvor, på villkor att druvorna macereras tillräckligt länge för att det svagt färgade skalet på denna druvsort ska släppa ifrån sig sin färg. Vitt vin får även framställas av blå druvor. Mousserande kvalitetsvin får framställas genom primär alkoholjäsning (av musten) eller sekundär alkoholjäsning (av basvinet).

Kapitel 9 i produktspecifikationen och avsnitt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

6. *Tillägg av frivilliga uppgifter på etiketten för de nya vinkategorierna*

I och med tillägget av nya vinkategorier måste också villkoren för angivelse av druvsort, typ av vin beroende på glukos- och fruktoshalten eller uppgifter som rör buteljering läggas till i bestämmelserna om märkning.

Kapitel 12 i produktspecifikationen och avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Drăgășani

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

3.1 *KN-nummer*

• 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

Dessa viner har en frisk och blommig doft, halmgul färg med gulgröna nyanser och aromer av vanilj, mognande druvor, färskt smör, koncentrerad fläder, vinblommor, akaciablommor, honung och muskot. Vinerna har en lätt smak av mandel, med friskhet, fyllighet och en lång eftersmak. Merparten av de vita vinerna anses vara lätta viner med hög syrahalt. De har en hög syra och en livlig och fruktig, balanserad smak. Mycket ofta har de även en arom av väl mogen frukt.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. *Roséviner*

Dessa viner är ljust laxrosa och har en bouquet med aromer av smultron, i vissa fall mandlar, samt rosenblad. De har en frisk, krispig och fruktig smak, med aromer av färska körsbär och en något skarp eftersmak. När vinerna når sin maximala friskhet har de egenskaper som tilltalar konsumenter av unga viner.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. *Röda viner*

Smak – en robust tanninstruktur, en komplex och gräsig smak och aromer av skogsbär, blåbär, vinbär och kryddor samt mogna skogsbär, katrinplommon och bittra körsbär. Färg – mörk rubinröd, måttligt intensiv rubinröd, mycket mörk rubinröd, intensiv granatröd. Dessa viner har en sammetslen smak med en väl integrerad syra och en lång, balanserad och rund eftersmak. De har en kraftfull bouquet av färska svarta vinbär, björnbär, violer, körsbär och en viss antydan av färsk peppar, med något chokladaktiga toner och en intensiv fruktig smak med diskreta inslag av nyrostat kaffe. De silkeslena och delikata tanninerna ger vinet god lagringspotential. Smaken av färsk frukt kompletteras ibland av en antydan av vanilj.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

4. *Mousserande kvalitetsviner*

De mousserande kvalitetsvinerna utmärker sig genom sin finess, med inledningsvis intensiva bubblor som efterhand blir lättare men långvariga.

— Vinerna är ljust gröngula till blekgula, gröngula till halmgula, medan de mousserande rosévinerna har olika rosa nyanser beroende på vilken eller vilka druvsorter som använts för att framställa dem.

— Smak/doft: fin, med jäsningsaromer och en antydan av blommor, honung, lätt torkat hö, inslag av jästautolysat, mandlar, gult äpple, aromer av rosor och bär (smultron, björnbär, blåbär, jordgubbar).

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. *Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ kännetecknas av sin finess och sina långvariga, fina bubblor.

— De är gröngula, blekgula eller halmgula eller har olika nyanser av rosa, beroende på druvsort.

— Doft/smak: typisk för muskatdruvor, basilika, fläderblommor, jäsningsaromer, blommig med diskreta inslag av jästautolysat, skogsbär, mogna frukter (bittra körsbär, röda vinbär, hallon, jordgubbar), en livlig och långlivad syra och fin mineralitet.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. **Vinframställningsmetoder**

(a) *Särskilda oenologiska metoder*

1. Oenologiska metoder

Relevanta restriktioner för vinframställning

Det är förbjudet att söta viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgășani.

2. Särskild oenologisk metod för roséviner

Särskild oenologisk metod

Mousserande kvalitetsroséviner framställs uteslutande av blå druvsorter genom maceration av druvorna. Roséviner får även framställas av pinot gris-druvor, på villkor att druvorna macereras tillräckligt länge för att det svagt färgade skalet på denna druvsort ska släppa ifrån sig sin färg. Vitt vin får även framställas av blå druvor.

Mousserande kvalitetsvin får framställas genom primär alkoholjäsning (av musten) eller sekundär alkoholjäsning (av basvinet för mousserande vin).

(b) *Högsta avkastning*

1. Sorten crâmpoșie selecționată, som är helt mogen när den skördas

14 000 kg druvor per hektar

2. Sorterna fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris och chardonnay, som är helt mogna när de skördas

12 000 kg druvor per hektar

3. Sorterna tămâioasă românească, muscat ottonel och negru de drăgășani, som är helt mogna när de skördas

12 000 kg druvor per hektar

4. Sorterna novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră och alutus, som är helt mogna när de skördas

10 000 kg druvor per hektar

5. Sorten crâmpoșie selecționată, som är helt mogen när den skördas

112 hektoliter/hektar

6. Sorterna fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris och chardonnay, som är helt mogna när de skördas

96 hektoliter/hektar

7. Sorterna tămâioasă românească, muscat ottonel och negru de drăgăşani, som är helt mogna när de skördas

96 hektoliter/hektar

8. Sorterna novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră och alutus, som är helt mogna när de skördas

75 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Länet Vâlcea:

— Kommunen Drăgăşani – orterna Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei och Valea Caselor.

— Kommunen Ştefăneşti – byarna Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti och Ştefăneşti.

— Kommunen Şuteşti – byarna Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili och Boroşeşti.

— Kommunen Prundeni – byarna Prundeni, Călina och Zăvideni.

— Kommunen Orleşti – byarna Orleşti, Silea, Scaioşi och Procopoaia.

— Kommunen Creţeni – byarna Creţeni, Mreneşti, Streminoasa och Izvoru.

— Kommunen Guşoeni – byarna Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca och Burdăleşti.

— Kommunen Lungeşti – byarna Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni och Stănești-Lunca.

Länet Olt:

— Kommunen Cârlogani – byarna Cârlogani och Cepari.

— Kommunen Strejeşti – byarna Strejeştii de Sus och Colibaşi.

— Kommunen Pleşoiu – byn Schitu din Deal.

7. **Druvsorter**

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, welschriesling

Syrah N – shiraz, petit syrah

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Uppgifter om området*

Drăgăşaniområdet sträcker sig från Subcarpații Getici i norr och den valakiska slätten (Câmpia Română) i syd och sydost, mellan 44°30′–44°55′ N och 23°55′–24°15′ E. Det är ett cirka 50 km långt område mellan kommunerna Strejești i söder och Ioneşti i norr, med en bredd från öst till väst på omkring 30 km. Vinodlingarna är belägna i de administrativa länen Vâlcea och Olt.

Terrängen kännetecknas av kullar omgivna av vattendrag, med branta sluttningar som löper parallellt med floden Olt och har en nord-sydlig orientering. Höjden stiger från syd (Oporelu 193 m) till nord (Scundu 463 m) på de kullar där vinodlingarna är belägna, vilket skapar områden med olika exponering som är gynnsamma för vinodling. I denna form av terräng kan den kalla luften inte stagnera. I stället flödar den genom dalarna ned till floden Olt, vilket minskar risken för frost. De flesta vinodlingarna ligger på kullarnas sluttningar, vilket skapar en optimal naturlig dränering för vinstockarna.

Jordmånen (litologin) består av omväxlande lager av lera, märgel och tertiära sandarter på kullarnas sluttningar och åsar och silt av olika textur på Olts lågland.

Platåns jordmån kännetecknas av vita luvisoler, planosoler och podsolerade brunjordar. På de smala, väldränerade övre sluttningarna och terrasserna består jordmånen av lerig illuvial brunjord, och på sluttningarna finns olika typer av brunjord (*soluri brune eu-mezobazice*) och regosoler. Rödbrun jord förekommer på terrasserna i den södra delen av vinodlingsområdet.

Det främsta hydrografiska systemet i området är floden Olt, som fungerar som det huvudsakliga uppsamlingsstället för överskottsnederbörd som rinner ned från kullarna och samlas i de omgivande dalarna.

Klimatet är tempererat kontinentalt, med kalla vintrar och varma somrar, men med måttligare östeuropeiska extremtemperaturer och vissa medelhavsinslag. Årsmedeltemperaturen (11,3 °C), den måttliga nederbörden (642 mm per år) och antalet soltimmar under odlingssäsongen (1 520 timmar) skapar gynnsamma klimatförhållanden för vinodling som direkt påverkar kvaliteten på skörden. Det blandade klimatet ger druvorna och musten en optimal naturlig syra som kompletterar aromerna hos de stilla vinerna och de mousserande kvalitetsvinerna.

På grund av de fysiska egenskaperna hos jorden på utlöparnas sluttningar, som främst begränsar utvecklingen av vinstockarnas rotsystem och produktiva grenar, är planteringstätheten på vinodlingarna här bland de högsta i landet.

8.2 *Produktuppgifter*

De röda viner som framställs av druvor som odlats på brunjord och rödbrun skogsjord, i vissa fall måttligt podsolerad jord, som är rik på kalksten och har undre lager av alluvialt grus, är ljusröda till färgen samt fina, fylliga och kraftiga. De röda vinerna har aromer av plommon, svarta vinbär och hallon och en mild strävhet, vilket ger en attraktiv bouquet som utvecklas vid lagring, genomgående med inslag av mynta och kaffe, sträva balanserade tanniner och diskreta inslag av vanilj vid lagring på fat.

De vita vinerna är ljusgula eller ljust gröngula till färgen, med arom och smak av frukt och aromer av vildblommor, vinpollen och fläder. De har en balanserad smak som skapar optimal harmoni mellan alkoholen och syran, ibland med toner av övermogna druvor, honung, lindblom och akacia. Färgen beror på hur länge flaskorna lagras och varierar från gyllengul till bärnstensfärgad.

Rosévinerna är rosa till ljust laxrosa, med aromer av smultron, mandel, rosenblad, en frisk, krispig och fruktig smak med aromer av färska körsbär och en något bitter eftersmak, med egenskaper typiska för unga viner när de når sin maximala friskhet.

De mousserande kvalitetsvinerna och de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ kännetecknas av att basvinet kommer från druvor som skördats när balansen mellan sötma, syra och aromer är som allra bäst. De kännetecknas av finess, sprudlande långvariga bubblor, inslag av jästautolysat, jäsningsaromer och aromer av honung samt fruktiga aromer av gult äpple, smultron, björnbär, jordgubbar och mandlar.

8.3 *Uppgifter om mänskliga faktorer*

Nyligen etablerade vinodlingar har en planteringstäthet på mellan 4 132 och 5 500 vinstockar per hektar. På andra vinodlingar är den lägsta tillåtna planteringstätheten 3 200 vinstockar per hektar.

Druvorna skördas på senhösten eftersom höstarna är långa och milda, med tillräckligt med solsken, begränsad nederbörd, milda till måttliga temperaturer och förhållanden som ger en långsam mognadsprocess som säkerställer att de vita och röda stilla vinerna varken förlorar aromer eller färg.

Rosévinerna får även framställas av pinot gris-druvor, på villkor att druvorna macereras tillräckligt länge för att det svagt färgade skalet på denna druvsort ska släppa ifrån sig sin färg. Vitt vin får även framställas av blå druvor.

På grund av det mycket oländiga landskapet, med enstaka branta sluttningar, brukar ytan mellan raderna av vinstockar täckas av gräsväxt. Det binder jorden och absorberar överskottsvatten, vilket gör att druvornas aromer, extrakt och syra koncentreras.

De druvor som används för framställningen av basvin för mousserande viner skördas på natten eller tidigt på morgonen, för att förhindra att de blir varma och bevara aromerna. Alla druvor skördas för hand för att säkerställa att de inte spricker, vilket gör det möjligt att undvika oxidering och färgning av musten. En måttlig pressning och separering av fraktionerna utförs för att vinerna ska erhålla sin friska, fina karaktär och sitt breda spektrum av aromer (friska, krispiga).

Basvinerna för mousserande vin jäses vid lägre temperaturer och under en längre period, och jästresterna tillåts återgå till ytan efter alkoholjäsningen (omrörning).

Mousserande viner framställdes visserligen i området för beteckningen under mellankrigstiden, genom den klassiska metoden med en andra jäsning på flaska, och såldes då huvudsakligen på den inhemska och utländska marknaden. Med dagens metoder lägger man emellertid något mer tid på bearbetningen, för att få fram de typiska wienerbrödsaromer som erhålls av de jästrester som vinerna tillåts vila på under många månader (en eftersmak av rostat bröd).

De viner som tidigare producerades i Drăgășani hade en ganska låg alkoholhalt på runt 10 volymprocent och var välkända för sin friskhet, som berodde på den koldioxid som är typisk för viner med ofullständig jäsning, samt en lätt mogen smak. De framställdes av druvor som hade skördats sent, efter en lång och lätt jäsning vid låg temperatur, och de behöll sin syra fram till tidigt på våren. Dessa metoder har i viss mån förändrats över tid. Numera skördas druvorna tidigare så att de bibehåller sin mineralitet (fruktiga, friska, saftiga, milda, med delikata inslag av citronsyra). Vinerna kännetecknas av sin mycket låga restsockerhalt (*Brut Nature*), sina kvardröjande aromer, sin måttliga syra och sin måttliga alkoholhalt, vilket gör dem smöriga och lätta, med friska inslag av frukter.

8.4 *Orsakssamband mellan området och produkten*

Bland de viner som framställs av druvor från vinodlingarna i Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești och Gușoeni utmärker sig de vita, typiskt aromatiska vinerna genom sin särskilda kvalitet. Här framställs emellertid även röda viner av druvor från jordlotter på den övre tredjedelen av kullarna, där druvorna får högre halter av socker och antocyaniner tack vare det rikligare solskenet och de magrare jordarna, som begränsar produktionen men höjer kvaliteten.

Från områdena med lithosoljordar erhålls koncentrerade vita viner (med en sockerhalt på 240–250 gram per liter) som är väl lämpade för framställning av halvtorra viner, med övermognad och en sockerhalt på 260–280 gram per liter. Lithosoljordar eller järnhaltiga jordar ger de röda vinerna en ljusröd färg och runda aromer (väl mogna skogsbär, katrinplommon).

Druvorna mognar långsamt i det relativt kyliga klimatet. Därför sker skörden sent på hösten. Jordmånen, som är rik på metallsalter, ger en god balans mellan sötma och syra eftersom jäsningen kan ske vid låga temperaturer vilket ger fylliga, sammetslena viner med en behaglig sötma som bibehåller sin utmärkande livlighet under en längre period (6–8 månader) tack vare den upplösta koldioxiden. Färgen är ljust grönvit, med en smak av väl mogen frukt, aromer av vildblommor, vinpollen och fläderblomma och en balanserad smak. Vita viner och typiskt aromatiska viner framställs huvudsakligen av druvor från sluttningarnas övre tredjedel och på lithosol- och rendzinajordar, där de får en sockerhalt på över 240–250 gram per liter (vilket lämpar sig för halvtorra eller halvsöta viner).

De viner som kommer från odlingar med kalkstensjordar har finess, medan de röda vinerna från odlingar med lithosoljordar eller järnhaltiga jordar är ljusröda i färgen.

Jordar med högt grusinnehåll dränerar överflödigt vatten. De värms också upp något och håller värmen, vilket gör att druvorna kan mogna väl. Detta ger viner med de aromer av färska frukter som är typiska för roséviner och bevarar balansen mellan sötma och syra, vilket ger vinerna delikata aromer av måttligt mogna frukter, med lätta fruktiga inslag.

Den ursprungliga antropogena pseudorendzina-jordmånen i områdets översta tredjedel består av lös heto-argis med upplöst kalciumkarbonat (grova fraktioner förekommer i betydligt större mängd än fina fraktioner). På dessa jordar ger vinstockarna en lägre avkastning av hög kvalitet. Druvorna här ackumulerar också mer socker än någon annanstans i området och dessutom stora mängder pigment, och de röda vinerna får distinkta aromer av mogna skogsbär (hallon och jordgubbar).

Vinodlingarna i den mellersta tredjedelen av området (svagt pseudogleyisk preluvisol, clay loam och packad jord, med höga humushalter) ger högre avkastning men lägre halter av socker och pigment/aromatiska ämnen.

Odlingsområdet för de druvor som används i basvinet för mousserande kvalitetsvin är kuperat och genomkorsas av dalgångar. Kring kullarna rinner vattendrag, och de branta sluttningarna löper parallellt med floden Olt. Kullarna är 193 meter respektive 463 meter höga, med sluttningar som vetter åt olika väderstreck som är gynnsamma för vinodling. Det främsta hydrografiska systemet i området är floden Olt, som fungerar som det huvudsakliga uppsamlingsstället för överskottsnederbörd som rinner ned från kullarna. I de djupa dalar som åtskiljer kullarna mognar druvorna väl och på ett sätt som bidrar till utvecklingen av en medelhög – eller till och med relativt hög – syrahalt i det mousserande kvalitetsvinet och det mousserande kvalitetsvinet av aromatisk typ.

Temperaturvariationerna är mindre och kännetecknas av svalare dagar och en högre luftfuktighet tack vare närheten till floden Olt, som har en mildrande inverkan på temperaturen och skyddar området från alltför stark värme sommartid. Den relativt höga temperaturen och nederbördsmängden under den första delen av mognadsfasen (i slutet av juli) gör att de mousserande kvalitetsvinerna och mousserande aromatiska vinerna snabbt uppnår den önskade sockerhalten och den syrahalt som krävs för utvecklingen av vinets aromer (som till största delen är fruktiga).

Mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ som framställs av druvor från vinodlingarna i Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni och Guşoeni – som ligger i områden på över 400 meters höjd, med måttligt podsolerad jordmån med högt kalkstensinnehåll och undre lager av alluvialt grus – har mjuka aromer och en frisk karaktär, i de flesta fall med en typiskt frisk fruktighet (sauvignon, crâmpoșie selecționată, tămâioasă românească). De kan också vara medelfylliga och kraftiga, med aromer av skogsbär, mogna frukter, bittra körsbär, röda vinbär, hallon, jordgubbar och plommon (negru de drăgășani, alutus, novac, pinot noir) och en livlig och ihållande syra som kombineras med en fin mineralitet. Den höga syrahalten ger de mousserande kvalitetsvinerna och vinerna av aromatisk typ deras kännetecknande friskhet och gör dem klara och stabila.

Grusiga jordar ger god dränering av överskottsvatten, vilket är gynnsamt för druvornas mognad. Det ger mousserande kvalitetsviner och mousserande viner av aromatisk typ med friska aromer och roséviner med en huvudsakligen fruktig karaktär, där balansen mellan sötma och syra ger aromer med finess. Vinodlingarna i den mellersta tredjedelen av området, där jordmånen kännetecknas av svagt pseudogleyisk preluvisol och clay loam med höga humushalter, ger en konsekvent mellanhög avkastning (med lägre sockerhalt), men med ett något reducerat färgspektrum. Vinerna har därför en god balans mellan sötma och syra (hösten är lång och mild, med tillräckligt med solsken, begränsad nederbörd, milda till måttliga temperaturer och förhållanden som ger en långsam mognad utan förlust av aromer), vilket resulterar i ett aromspektrum som kännetecknas av sin finess, med huvudsakligen fruktiga toner (gula äpplen, smultron, björnbär, jordgubbar, mandlar, vinbär och bittra körsbär) men ibland även en antydan av jästautolysat eller jäsningsaromer och en blommig karaktär (örter, fläderblommor, rosor och lätt torkat hö). Under druvornas mognadsfas är klimatet mildare än i andra områden, vilket innebär att sockret ackumuleras gradvis, att druvorna inte torkar ut och att det inte sker någon plötslig minskning av syrahalten eller förlust av aromer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgășani ska märkas med uppgift om typen av vin, i enlighet med dess sockerhalt (torrt, halvtorrt, halvsött eller sött).

Mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ får framställas och saluföras enligt den totala halten av invertsocker (glukos + fruktos) som *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, torrt, halvtorrt och sött, i enlighet med lagstiftningen.

För mousserande viner av aromatisk typ ska namnet på druvsorten eller orden ”framställt av aromatiska druvsorter” anges på etiketten.

Mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ med den skyddade ursprungsbeteckningen Drăgăşani ska tappas på glasflaskor med en volym av 0,375 liter, 0,75 liter, 1,5 liter eller 3 liter.

På etiketten får namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen också kompletteras med följande namn på enskilda vingårdar: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Länk till produktspecifikationen

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