

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 410/11)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM01

Data przekazania informacji: 1 sierpnia 2022 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Wprowadzenie nowych odmian winorośli jako głównych odmian produkcyjnych**

W specyfikacji wprowadzono zmiany polegające na włączeniu odmian winorośli Fetească regală i Touriga nacional na potrzeby produkcji, odpowiednio, win białych i win czerwonych.

Wprowadzenie odmiany Fetească regală – starej rumuńskiej odmiany, powszechnie uprawianej w tym kraju – poszerzyło możliwości wykorzystania szczególnych warunków panujących na obszarze ChNP Segarcea w produkcji win gatunkowych, co zwiększyło renomę nazwy pochodzenia dzięki zróżnicowaniu gamy odmian i wyrażeniu złożoności aromatycznej cenionych odmian krajowych.

W regionie Segarcea odmiana ta wykazuje dobre możliwości adaptacyjne i pozwala osiągnąć wysoką jakość, ponieważ w winogronach kumulują się aromaty i cukier. Z odmiany tej można wyprodukować delikatne wina, które są jasne, klarowne, o wyraźnej słomkowożółtej barwie z zielonkawymi refleksami, o zapachu kwiatu winorośli i o odpowiednim poziomie kwasowości wynikającym z cech doliny, w której się tę odmianę uprawia.

Odmiana Touriga nacional wykazuje dobre zdolności adaptacyjne w obszarze ChNP Segarcea i zachowuje specyficzne cechy odmiany, na które wpływa również struktura gleby, warunki hydrologiczne i lokalny klimat. Odmiana ta charakteryzuje się owocowymi nutami, jasnoczerwoną barwą, wysoką zawartością alkoholu i dużą zawartością ekstraktu, ze zrównoważoną akumulacją cukrów, co wynika z uprawy winorośli na glebach o wysokiej zawartości węgla wapnia i bogatych w tlenki żelaza oraz z położenia winnic na łagodnych zboczach, które są zasadniczo skierowane na południe, co sprzyja akumulacji cukrów i antocyjanów oraz wysokiej zawartości minerałów.

Zróżnicowanie gamy odmian dzięki wprowadzeniu powyższych odmian umożliwi poszerzenie oferty win, wyprodukowanie win z odmian uznanych w kraju/na arenie międzynarodowej poprzez wykorzystanie ich złożoności aromatycznej.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach IV i XI specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

**2. Zmiana wydajności winorośli (zwiększenie)**

Zwiększono dopuszczalne wielkości zbiorów winogron i produkcji wina.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana wydajności produkcji wina jest konieczna dla obszaru objętego ChNP Segarcea, ponieważ w ostatnich latach osiągnięto postępy w produkcji: wzrost plonów winogron w momencie pełnej dojrzałości zbiorów oraz przy późniejszych zbiorach ze względu na zmiany w nowych strukturach winnic, ze względu na czynnik biotyczny (struktura kłonalna, podkładki) oraz ze względu na czynnik enologiczny (wykorzystanie nowych technologii produkcji wina).

Od 2004 r., jeszcze przed programami transformacji/restrukturyzacji winnic, przekształcano winnice, w których osiągnano pewien poziom zbiorów ze względu na stosunkowo niską gęstość nasadzeń. Podczas gdy wcześniejsze, wykarczowane winnice charakteryzowały się gęstością 2 800–3 200 roślin na hektar, to na nowo utworzonych plantacjach sadi się ponad 4 545 roślin na hektar: znacznie wzrosła gęstość nasadzeń w młodych winnicach w porównaniu z gęstością wcześniejszych plantacji, co również doprowadziło do wyższych plonów winogron.

Nowo wprowadzone odmiany są bardziej dopasowane do cech tego obszaru, a nowe klony starszych odmian w większym stopniu korzystają z bogatej mieszanki minerałów i składników odżywczych w glebie, jak również warunków enoklimatycznych obszaru.

Wspomniane zmiany wynikają z czynników enologicznych związanych z nowymi urządzeniami do produkcji wina oraz z wykorzystaniem nowych rozwiązań technicznych w dziedzinie materiałów do produkcji wina. Dobrym przykładem nowych urządzeń, które w znacznym stopniu przyczyniły się do zwiększenia produkcji wina, bez obniżenia jego jakości, są prasy pneumatyczne, które umożliwiły zwiększenie produkcji wina o ponad 15 % (w przypadku swobodnie płynącego moszczu). Również zautomatyzowane kadzie fermentacyjne o kontrolowanej temperaturze pozwoliły znacznie zwiększyć produkcję wina przy jednoczesnym podwyższeniu jego jakości, w szczególności poprzez utrzymanie, a w niektórych przypadkach zwiększenie profilu aromatycznego wina.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach V i VII specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Segarcea

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina są energiczne, mają słomkowożółtą barwę z zielonkawymi refleksami oraz intensywne aromaty świeżo kwitnących kwiatów akacji. Dzięki dojrzewaniu w kadziach na osadzie i długiej fermentacji wino zawiera nuty trawy i bzu, owoców egzotycznych, brzoskwiń (odczuwalne zarówno w bukacie jak i na podniebieniu).

W smaku dominują świeżość, kruchość, cytrusowa kwasowość, nuty kwiatowe, nuta owocowa, ponadprzeciętna cytrusowa kwasowość i długie wykończenie, solidna struktura o charakterze owoców, masła, ciepłej brioszki, cytrusów i świeżo uprażonych orzechów laskowych.

Są to typowe wina aromatyczne (wytrawne/półwytrawne) o bukacie róż, słodkiej pulpy owocowej, białych kwiatów, o typowych aromatach winogron muskat, chłodnym smaku, określonej kwasowości, żywotności i o pełnym smaku.

#### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 miliekwivalentów na litr

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 2. *Wina czerwone*

### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina mają barwę fioletowoczerwoną, ciemną rubinowoczerwoną, rubinowoczerwoną z fioletowymi refleksami: intensywną i jasną granatowoczerwoną lub ceglastą, nawet gdy krótko dojrzewają. Dzięki zastosowanym procesom produkcji wina można lepiej wydobyć barwę i taniny oraz uzyskać delikatny zapach i smak drewna, wanilii, z bukietem zdominowanym przez owoce (wiśnie, maliny i truskawki) i przyprawy. Na podniebieniu wino charakteryzuje się równowagą pomiędzy nutami owocowymi i nutami lukrecji, delikatnymi śladami przypalonego drewna, dobrze zintegrowanymi okrągłymi taninami, pełnym smakiem oraz dominującym aromatem jagód, dżemów, aromatycznych ziół, aromatów drzewnych i wanilii (wino beczkowe).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 3. *Wina różowe*

### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina dojrzewające na osadzie, mieszane kijem, o świeżym, owocowym (czerwone porzeczki, wiśnie i białe czereśnie) i chłodnym charakterze. Wina mają intensywne aromaty czerwonych jagód, dżemu i malin oraz są łagodne i zrównoważone świeżą kwasowością.

Mają barwę intensywnie łososioworóżową, aromaty białych wiśni, płatków róży, zielonego pieprzu, miodu, dzikich truskawek oraz świeży i intensywny owocowy smak, żywą kwasowość i intensywne wykończenie.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

#### 1. Praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Stosowanie wzbogacania w produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Segarcea jest niedozwolone.

Zwiększanie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w moszczu winogronowym, częściowo sfermentowanym moszczu winogronowym lub w winie na etapie fermentacji jest niedozwolone.

#### 2. Praktyka uprawy

Praktyka uprawy

— Minimalna dopuszczalna gęstość nasadzeń wynosi: 3 000 roślin na hektar.

— W nowo założonych winnicach gęstość wynosi co najmniej 4 132 roślin na hektar.

— System uprawy jest niezabezpieczony lub częściowo zabezpieczony; zaleca się formowanie pnia za pomocą metody Guyota, z zastosowaniem pojedynczego lub dwustronnego kordonu oraz okresowo wymienianych łóz.

— Stosuje się długi lub mieszany system cięcia, a maksymalne obciążenie owocami wynosi 15 pąków/m<sup>2</sup>.

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 kilogramów winogron z hektara

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogramów winogron z hektara

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

112 hektolitrow z hektara

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

112 hektolitrow z hektara

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

96 hektolitrow z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Dolj:

— miasto Segarcea

— gmina Lipovu – wsie Lipovu i Lipovu de Sus;

— gmina Cerat – wsie Cerat i Malaica

### 7. Odmiany winorośli

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

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

Marcelan N

Merlot N – Bigney rouge

Negru de Drăgășani N

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

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klávner Morillon Noir

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olsaz Riesling, Olsazriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Tămâioasă roză Rs – Muscat rouge de Frontignan

Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Związek z wyznaczonym obszarem

Ośrodek uprawy winorośli Segarcea jest częścią obszaru uprawy winorośli Dealurile Munteniei și Olteniei (wzgórza Oltenii i Muntenii). Ośrodek jest położony na Nizinie Wołoskiej, 29 km na południe od miasta Krajowa, w większości na wysokości 145 m n.p.m. Segarcea znajduje się na 44°10' szerokości geograficznej północnej i 23°72' długości geograficznej wschodniej.

Segarcea znajduje się w centralnej części Niziny Oltenijskiej w międzyrzeczu rzek Jiu (na wschodzie) i Desnățui (na zachodzie) i jest częścią Câmpia Desnățuiului (Niziny Desnățui). To międzyrzecze nazywane jest Câmpia Segarcei (Nizina Segarcea). Razem z Câmpia Băileștiului (Równina Băilești) tworzą Nizinę Desnățui.

Nizina Segarcea nie posiada terenu eolicznego (formowanego w wyniku działania wiatru) i obejmuje podgóorską równinę Sălcuța oraz tarasy naddunajskie, z których pięć (z ośmiu) ciągnie się na wschód od rzeki Desnățui.

Obszary uprawy winorośli należące do ośrodka uprawy winorośli Segarcea znajdują się na południowym krańcu podgórskiej równiny Sălcuța i na zboczu o przeważającej ekspozycji południowej, na którym łączą się trzeci taras Dunaju i wyniesiona równina Sălcuța. Obszar ten znajduje się pomiędzy krzywymi hipsograficznymi 100 m n.p.m. i 150 m n.p.m. Najbardziej wyniesione punkty tego obszaru to Dealul Viilor, na wysokości 151,7 m n.p.m., i Dealul Robului, na wysokości 150,3 m n.p.m. Na obszarze ośrodka uprawy winorośli Segarcea występują następujące rodzaje gleb: typowe wylugowane czarnoziemy, erodowane wylugowane czarnoziemy oraz gleby erodowane (na zboczach).

Z punktu widzenia geologii i litologii osadów powierzchniowych Równinę Oltenijską datuje się na późny pliocen, jeżeli chodzi o uformowanie pierwszego suchego łądu, ale na okres czwartorzędu, jeżeli chodzi o kształtowanie terenu, które nastąpiło w późniejszym okresie.

Jeśli chodzi o materiał litologiczny, to jest on w większości złożony z osadów lessowych, osadów gliniastych z plejstocenu oraz glin piaszczystych o wysokiej zawartości węglanów. Ten materiał pochodzenia aluwialnego i deluwialnego osadził się w erze czwartorzędu, w okresie międzylodowcowym. Osady te tworzą na głębokości 8–15 m kilkucentymetrową warstwę, przykrywając starsze, piaszczysto-gliniaste, piaszczyste lub piaszczysto-margliste osady z późnego pliocenu.

Na tym obszarze znajdują się strefy poddane wyraźnym procesom deluwialnym. Osady deluwialne związane są z przemieszczaniem się niektórych, już istniejących osadów plejstoceniowych w wyniku działania wody płynącej w sposób rozproszony w postaci spływu wywołanego opadami deszczu i topnieniem śniegu oraz w wyniku grawitacji (osuwiska). Na niektórych powierzchniach osady deluwialne w całości pokrywają doliny bez liniowego odpływu wzdłużnego, o zboczach łatwych do ustabilizowania i wykorzystania do celów rolniczych.

Klimat jest kontynentalny umiarkowany, ze słabym wpływem śródziemnomorskim spowodowanym częstym napływem mas powietrza z zachodu i południowego zachodu, nie wspominając o masach powietrza zwrotnikowego napływających z południa i masach powietrza z Europy Wschodniej.

Wieloletnia średnia temperatura wynosi 11,6 °C. Średnia temperatura w najcieplejszym miesiącu wynosi 24,1 °C i waha się w granicach 22,7–26,8 °C.

Suma rocznych opadów wynosi 565 mm (średnia z 5 lat), z czego 281 mm w okresie wegetacyjnym.

Uprawę winorośli i produkcję wina odnotowano na piśmie już w 1557 r., w dokumencie, w którym Pătrașcu cel Bun (Pătrașcu Dobry), ojciec Michała Walecznego (rum. Mihai Viteazul) przekazał „ziemię Segarcea swojej córce Marii” w formie posagu. W tamtym czasie winorośl i wina z Segarcea były dobrze znane. Ośrodek uprawy winorośli Segarcea po raz pierwszy uznano, wraz z 27 innymi rumuńskimi ośrodkami uprawy winorośli, za uprawniony do produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia na podstawie dekretu Rady Ministrów z 25 maja 1929 r.

## 8.2. Zależność przyczynowa

Dzięki nowym odmianom i nowoczesnym technologiom uprawy winorośli i produkcji wina ChNP Segarcea cieszy się obecnie rewelacyjną renomą.

Czas nasłonecznienia, temperatura otoczenia i opady atmosferyczne są najważniejszymi cechami klimatu obszaru uprawy winorośli, mającymi decydujący wpływ na procesy biologiczne, fizjologiczne i biochemiczne w winorośli, które wpływają na jakość i szczególny charakter win produkowanych w Segarcea.

Większość gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli cechuje się wysoką zawartością węgla wapnia i jest bogata w tlenki żelaza, co nadaje wytwarzanym na tym obszarze winom czerwonym barwę jasnoczerwoną i sprawia, że są one bardzo łagodne i mają wyrazisty charakter. Wina te można poddać procesowi dojrzewania.

Winnice mają zazwyczaj ekspozycję południową, południowo-zachodnią lub południowo-wschodnią, ponieważ większość z nich znajduje się na stosunkowo łagodnych zboczach i na płaskowyżach. Istotnymi czynnikami wpływającymi na jakość wina (skutkującymi intensywnymi aromatami czerwonych owoców, solidnością i świeżością) są znaczne nasłonecznienie, duży potencjał heliologiczny i ograniczone opady.

Połączenie warunków glebowych i klimatycznych sprzyja produkcji win o cechach typowych dla tego obszaru, o intensywnych nutach owocowych i dużych możliwościach w zakresie dojrzewania. Hodowla winogron z gatunku *vitis vinifera* zaszczerpionych na podkładkach, starannie rozmieszczonych zgodnie z „potencjałem” terenu, pozwala na uzyskanie win gatunkowych.

Winogrona do produkcji win białych zbiera się metodą zmechanizowaną, poddaje maceracji w temperaturze 8–10 °C, przy powolnej fermentacji, w zbiornikach ze stali nierdzewnej o kontrolowanej temperaturze 15–18 °C oraz poddaje się je dojrzewaniu na osadzie, zazwyczaj przez okres 3–5 miesięcy, a w przypadku niektórych win przez 21–30 dni.

Wino nabiera słomkowożółtego wyglądu z zielonkawymi refleksami oraz intensywnych aromatów świeżo kwitnących białych kwiatów akacji. Dzięki dojrzewaniu w zbiornikach na osadzie i długiej fermentacji wino zawiera nuty trawy i bzu, owoców egzotycznych, brzoskwiń (odczuwalne zarówno w bukacie jak i na podniebieniu).

W smaku dominują świeżość, kruchość, cytrusowa kwasowość, zrównoważona nutami kwiatowymi lub owocowymi, ponadprzeciętna cytrusowa kwasowość i długie wykończenie, solidna struktura o charakterze owoców, masła, ciepłej brioszki, białych owoców, cytrusów, świeżo uprażonych orzechów laskowych.

Typowe wina aromatyczne (winogrona zbierane ręcznie) otrzymuje się najczęściej w wariantach wytrawnych i półwytrawnych, a ich złożony bukiet sięga od róż do słodkiej pulpy owocowej, od białych kwiatów do klasycznych aromatów winogron muskat. Są żywe i mają pełną strukturę dzięki szczególnemu poziomowi kwasowości.

Wina czerwone/różowe powstają z winogron zbieranych metodą zmechanizowaną. W celu wydobycia bardziej intensywnej barwy i większej ilości tanin stosuje się tradycyjne procesy produkcji wina; wina dojrzewają średnio 6–8 miesięcy w dębowych beczkach, aby dodać aromaty powstające w kontakcie z drewnem. Bukiet zdominowany przez owoce (wiśnie, maliny, truskawki) i przyprawy staje się bogatszy zarówno pod względem zapachu, jak i smaku. Na podniebieniu wina charakteryzują się równowagą pomiędzy nutami owocowymi i nutami lukrecji, z delikatnymi śladami przypalonego drewna i dobrze zintegrowanymi okrągłymi taninami; wina mają pełny smak z nutami jagód, aromatycznych ziół, a w przypadku wina beczkowego – również z nutami drewna i wanilii.

Zmechanizowany zbiór winogron, maceracja-fermentacja w kadziach z przepompowywaniem moszczu (fr. *remontage*), kontrola temperatury fermentacji i liczba czynności przepompowywania moszczu – to wszystko ma na celu wyprodukowanie owocowych win z mniejszą zawartością tanin. Dojrzewanie odbywa się głównie w zbiornikach ze stali nierdzewnej i częściowo w beczkach dębowych średnio przez 6–8 miesięcy. Szeroki wachlarz aromatów powstały podczas długiej maceracji trwającej około ośmiu tygodni i dojrzewania przez 8–18 miesięcy w dębowych beczkach obejmuje między innymi dżemy, świeże jagody i wanilię.

### 8.3. Szczegółowe informacje o produkcji

Wina białe mają słomkowożółtą (zielonkawą) barwę, intensywne aromaty kwiatów akacji oraz nuty trawy i bzu powstałe podczas długiej fermentacji, a także nuty owoców egzotycznych i brzoskwiń. Smak jest świeży, charakteryzuje się cytrusową kwasowością, nutami kwiatowymi (akacji), miodu, dojrzałych owoców, ponadprzeciętną cytrusową kwasowość i długim wykończeniem, solidną strukturą o charakterze owoców, masła, ciepłej brioszki, cytrusów i świeżo uprażonych orzechów laskowych.

Typowe wina aromatyczne mają złożony bukiet (róże, słodka pulpa owocowa), a także klasyczne aromaty winogron muskat, ze zwałowym charakterem i pełną strukturą dzięki specyficznej kwasowości.

Wina czerwone mają bukiet zdominowany przez czerwone owoce (wiśnie, maliny i truskawki), przyprawy, z równowagą pomiędzy nutami owoców i lukrecji, zintegrowane i umiarkowane okrągłe taniny, mają pełny smak, zawierają nuty jagód, aromatycznych ziół, a w winie beczkowym również nuty drewna i wanilii.

Szeroki wachlarz aromatów powstały podczas długiej maceracji trwającej około ośmiu tygodni i dojrzewania przez 8–18 miesięcy w dębowych beczkach obejmuje między innymi dżemy, świeże jagody i wanilię.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W zależności od interesów producentów chronioną nazwę pochodzenia Segarcea można uzupełnić na etykietach win jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN lub DEALU LIPOVULUI.

### Link do specyfikacji produktu

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_segarcea\\_modif\\_standard\\_cf\\_cerere\\_2020\\_no\\_track\\_changes\\_final.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_segarcea_modif_standard_cf_cerere_2020_no_track_changes_final.pdf)

---