



C/2024/5686

24.9.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina**

(C/2024/5686)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Jidvei”

PDO-RO-02854

Data rozpoczęcia stosowania: 5.7.2022

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Jidvei

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Wina białe*

Wina białe niemusujące to wina o wyważonym, mineralnym smaku i dobrze zintegrowanej kwasowości, która nadaje im świeży, owocowy aromat. Wina te mają barwę zielonkawożółtą, żółtożółtą do pomarańczowej lub bursztynowej. Są eleganckie i finezyjne i charakteryzują się przyjemną łagodnością, kwiatowymi aromatami oraz owocowym smakiem.

W ich aromacie wyczuwalne są kwiaty winorośli, kwiat czarnego bzu, akacja, plaster miodu, świeże jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie i pigwy, cytrusowe aromaty cytryny, limonki i grejpfruta, roślinne aromaty słodkiej papryki, pokrzywy, szparagów, trawy, agrestu oraz korzenne i aromatyczne aromaty bazylii, tymianku, rozmarynu i róży. Wraz z dojrzewaniem aromaty przechodzą w dojrzałe, przejrzyste i kandyzowane owoce, dżem owocowy i miód, a wina stają się gładkie i pełne.

Wina lodowe – charakteryzują się miodowymi, świeżymi, spójnymi aromatami, przywodzącymi na myśl konfiturę różaną i słodkie owoce egzotyczne; mają barwę od złocistej do jasnobursztynowej lub różową z krystalicznym połyskiem (jeśli uzyskano je w procesie maceracji z Traminer roz), wyczuwalne są w nich nuty melona, mango, moreli, kandyzowanych owoców, kwiatów róży i owoców dzikiej róży oraz mają wyrazisty i długi finisz.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 11 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 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 |

4.2. Wina różowe

Wina różowe niemusujące są świeże, aksamitne, o wysokiej kwasowości i różowej lub różowołososiowej barwie. Wina mają intensywny i orzeźwiający smak z wyrazistym charakterem owocowym (owoce leśne, poziomki, jeżyny, jagody, czerwone owoce, czereśnie, wiśnie, truskawki, maliny) i kwiatowym (kwiat wiśni, nuty poziomek, płatki róży), uzupełnionym nutami korzennymi.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 11,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 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 |

4.3. Wina czerwone

Czerwone wina niemusujące mają lśniącą barwę w odcieniach od ciemnoczerwonej do granatowoczerwonej, wiśniowej lub ceglastoczerwonej i charakteryzują się aromatami owoców leśnych, śliwek, jeżyn, porzeczek, jagód, czereśni, wiśni, malin, migdałów oraz nutami aromatycznych ziół, przypraw, kawy, wanilii i czekolady, a także intensywnym smakiem, długim finiszem i zrównoważoną strukturą.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 11,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 150 |

4.4. *Gatunkowe wina musujące*

Gatunkowe wina musujące są świeże i owocowe, z kwasowością charakterystyczną dla *terroir* obszaru Jidvei oraz wyrazistą mineralnością i aromatami fermentacji wzmocnionymi przez delikatne, długo utrzymujące się musowanie (mineralne, owocowe). Wina białe mają barwę słomkowożółtą lub zielonkawożółtą, natomiast wina różowe mają odcień łososioworóżowy.

W nosie wyczuwalne są szczególne intensywne nuty ekstraktu drożdżowego, w zależności od liczby miesięcy spędzonych w kontakcie z osadem drożdżowym (surowe ciasto, chleb, skórka chleba, brioszka, ciasto, herbatniki i migdały), przechodzące w nuty ciasta, herbatników i migdałów w winach, które spędziły dłuższy czas w kontakcie z osadem drożdżowym.

Smak jest delikatny i owocowy, z aromatami owoców cytrusowych, grejpfrutów, limonki i innych owoców (zielone jabłka, gruszki i pigwy), zrównoważony, o posmaku i aromacie pachnącym ekstraktem drożdżowym, z wyczuwalną ostrością dzięki obecności dwutlenku węgla. Wysoka kwasowość zrównoważona poziomem cukrów resztkowych oraz kremowa konsystencja sprawiają, że wina te mają dobrze zdefiniowany bukiet, a z czasem stają się aksamitne i okrągłe.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,5 bara.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 10,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 185 |

4.5. *Gatunkowe wina musujące*

Gatunkowe wina musujące są świeże i odznaczają się kwasowością specyficzną dla *terroir* obszaru Jidvei, charakterystyczną mineralnością oraz aromatami fermentacji wzmocnionymi delikatnym, utrzymującym się musowaniem (mineralnym, owocowym). Mają rubinowoczerwoną barwę.

W nosie dominują intensywne nuty czerwonych owoców (wiśni i truskawek), z delikatnymi nutami ciasta i brioszki, w zależności od czasu spędzonego na osadzie drożdżowym. Kwasowość jest nieco wyższa, ale jest zrównoważona zawartością cukrów resztkowych i kremową konsystencją. Aromaty są dopełnione nutami truskawek oraz miękkimi nutami malin i wiśni.

Smak jest delikatny i owocowy (czerwona porzeczka, granat, żurawina), z wyczuwalnymi aromatami owoców cytrusowych, zrównoważony i ostry dzięki obecności dwutlenku węgla. Wina mają wyrazisty bukiet i z czasem stają się aksamitne i okrągłe.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,5 bara.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 10,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 185 |

4.6. *Aromatyczne gatunkowe wina musujące*

Aromatyczne gatunkowe wina musujące są bogate i ekspresyjne, z nutami owocowymi (morele, dojrzałe winogrona) i kwiatowymi (róża, jaśmin, akacja, czasami nuty kwiatowo-korzenne). Mają barwę od jasnożółtej z zielonkawymi odcieniami do złocistożółtej, a nawet różowej w przypadku odmiany Traminer roz. Odnaczają się delikatnymi, długo utrzymującymi się bąbelkami.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,0 bara.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 6,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 185 |

4.7. *Wina półmusujące*

Wina półmusujące są bardzo treściwe i charakteryzują się dobrą kwasowością oraz delikatnym musowaniem. Mają barwę zielonkawobiałą, zielonkawożółtą, złotożółtą lub bladłososioróżową (różową) bądź jasnoczerwoną w przypadku win czerwonych, z wyczuwalnymi aromatami kwiatowymi (róża, kwiat czarnego bzu, pokrzywa) lub owocowymi (borówka, morela, zielone jabłko, malina). Musowanie jest obfite i delikatne, długo utrzymujące się, z małymi pęcherzykami sięgającymi aż do górnej części kieliszka.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 1,0 bara i maks. 2,5 bara.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 7,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 235 |

4.8. *Wina likierowe*

Białe wino likierowe ma złotą lub nawet bursztynową barwę, aromat miodu i okrągły, delikatny smak; czerwona odmiana ma ceglastoczerwony odcień, subtelny smak porzeczek i jagód i odznacza się wigorem. Odmiana różowa ma głęboki różowy kolor i wyróżnia się niezwykle świeżym, owocowym, aksamitnym i gładkim smakiem. Wina czerwone mają odcień purpurowoczerwony. Cechują je kwiatowe aromaty róży i jaśminu oraz mocno dojrzałych owoców, czasem owoców kandyzowanych i dżemów, z oksydacyjnymi nutami miodu i plastra miodu, migdałów i orzechów włoskich.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 22,00 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 15,00 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 150 |

5. Praktyki enologiczne

a. Podstawowe praktyki enologiczne

–

b. Maksymalna wydajność

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

14 000 kg winogron z hektara

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

14 000 kg winogron z hektara

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

16 000 kg winogron z hektara

4. Wino lodowe (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

6 000 kg winogron z hektara

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

105 hektolitrow z hektara

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

105 hektolitrow z hektara

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

120 hektolitrow z hektara

8. Wino lodowe (nadmiarowa ilość maks. 20 % w korzystnych rocznikach)

18 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Alba:

- Gmina Jidvei – wsie Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa i Veseuş;
- Gmina Cetatea de Baltă – wsie Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus i Tătărlăua;
- Gmina Şona – wsie Şona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuş, Valea Sasului i Alecuş;
- Gmina Valea Lungă – wsie Tăuni i Făget.

7. Odmiany winorośli

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mădchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mădchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mădchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Iordană B - Iordovană, Iordan

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Neuburger B - Neuburg

Petit Manseng - Mansengou, Manseng Blanc

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

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Obszar uprawy winorośli Jidvei znajduje się na wysokości od 250 do 500 m n.p.m. na zboczach o ekspozycji południowo-zachodniej, gdzie ciepło słoneczne utrzymujące się przez długie okresy letnich miesięcy oraz prądy atmosferyczne sprzyjają wysokiej jakości winogron. Warunki glebowe i klimatyczne wyznaczonego obszaru Jidvei, charakteryzującego się większymi wysokościami nad poziomem morza, różnicami temperatur między dniem a nocą, promieniowaniem słonecznym i późnymi mgłami, mają pozytywny wpływ na właściwości winogron, wydobywając specyficzne cechy odmian. Umiarkowany klimat kontynentalny, z wystarczająco ciepłym latem, zimną i wilgotną zimą oraz długą i łagodną jesienią, gdy okoliczne doliny często spowija mgła, przyczynia się do zaskakującego rozwoju owocowo-korzennych aromatów, kwasowości i możliwości nagromadzenia ponad 220 g/kg cukrów. Gleby brunatne typu „eumezobazic”, typowe gleby brunatne ilaste i gleby płowe o średniej teksturze, pokryte żyzną warstwą próchnicy, zapewniają dodatkową jakość.

Klimat jest typowo kontynentalny, a średnia roczna temperatura wynosi 9,7 °C. Współczynnik faktycznego nasłonecznienia wynosi 8,9–9,0, a ponad dwie trzecie godzin nasłonecznienia (1 426 godzin) odnotowuje się w sezonie wegetacyjnym winorośli. Roczna suma opadów wynosi 617 mm (średnio), z czego 459 mm przypada na sezon wegetacyjny. Syntetyczne wskaźniki ekologiczne: rzeczywisty wskaźnik heliologiczny IHR=1,75, współczynnik hydrotermiczny (HTC), wskaźnik bioklimatyczny uprawy winorośli Ibcv=6,32 i wskaźnik predyspozycji enologicznych (IAOe)=4 359. Czynniki te zapewniają naturalne warunki dla odmian winorośli o średnim sezonie wegetacyjnym (170–175 dni).

Wyznaczony obszar Jidvei obejmuje łańcuch wzgórz skierowanych zasadniczo w kierunku południowo-zachodnim. Teren jest bardzo nierówny i obejmuje wszystkie formy ukształtowania terenu. Trasa z Lunca Târnava Mici (250–270 m n.p.m.) do terenów pagórzystych (300–460 m n.p.m.) prowadzi przez lekko pofałdowany teren pokryty piaszczystymi bagnami i glebami marglowo-gliniastymi.

Dominującym typem gleby jest ziemia brunatna. Na marglach, gdzie wody gruntowe występują na głębokości 3–5 m, powstały czarnoziemy o gliniasto-ilastej strukturze i wysokiej zawartości próchnicy. Węglanowe gleby koluwalne występują u podstawy stoków i w wytopiskach. Szeroko rozpowszechnione są również wertisole, podczas gdy arenosole są bardzo rzadkie.

8.2. Szczegółowe informacje o produkcji

Białe wina niemusujące są zrównoważone i charakteryzują się dobrze zintegrowaną kwasowością, która nadaje im świeży i owocowy smak. Mają barwę od zielonkawożółtej, słomkowożółtej i żółtożółtej do bursztynowej lub pomarańczowej, gdy są macerowane z wytlókami. Aromaty występujące w nosie są kwiatowe (kwiaty winorośli, bzu czarnego, akacji, plastry miodu); owocowe (jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, pigwy); cytrusowe (cytryna, limonka, grejpfrut); roślinne (słodka papryka, pokrzywa, liść pomidora, szparagi, trawa, agrest) oraz korzenne i aromatyczne (bazylię, tymianek, rozmaryn, róża).

Wraz z dojrzewaniem wina aromaty przechodzą w dojrzałe, przejrzyste i kandyzowane owoce, dżem owocowy i miód i stają się gładkie i pełne.

Wina różowe są świeże i złożone, odznaczają się delikatnymi aromatami owoców leśnych, poziomek, jeżyn, jagód, wiśni, czereśni, truskawek, malin, płatków róży, przypraw i aromatycznych roślin. Wyróżniają się barwą od różowej po łososiową.

Wina czerwone są dyskretne i charakteryzują się atrakcyjnymi odcieniami od rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami po ceglastą czerwień. Charakteryzują się aromatami czerwonych i czarnych owoców, śliwek, jeżyn, czarnych porzeczek, jagód, czereśni, wiśni, malin, migdałów, aromatycznych ziół i przypraw, wanilii i czekolady, długotrwałym i utrzymującym się finiszem, a także kwasowością i mineralnością specyficzną dla tego obszaru oraz dobrze zdefiniowaną i zrównoważoną strukturą.

Wina lodowe – charakteryzują się miodowymi, świeżymi, spójnymi aromatami, przywodzącymi na myśl konfiturę różaną i słodkie owoce egzotyczne; mają barwę od złocistej do jasnobursztynowej lub różową z krystalicznym połyskiem (jeśli uzyskano je w procesie maceracji z Traminer roz), wyczuwalne są w nich nuty melona, mango, moreli, kandyzowanych owoców, kwiatów róży i owoców dzikiej róży oraz mają wyrazisty i długi finisz.

Gatunkowe wina musujące cechują się delikatnym, intensywnym i długotrwałym musowaniem oraz zachowują równowagę między kwasowością charakterystyczną dla *terroir* winnicy Jidvei, a także wyjątkową mineralnością i owocowym smakiem. W nosie wyczuwalne są charakterystyczne intensywne nuty ekstraktu drożdżowego, w zależności od liczby miesięcy spędzonych w kontakcie z osadem drożdżowym. Wina, które spędziły dziewięć miesięcy na osadzie drożdżowym, mają wyczuwalne nuty surowego ciasta, chleba, skórki chleba i brioszki; w winach, które w kontakcie z osadem drożdżowym spędziły wydłużony okres trzech lat, aromat przechodzi w nuty ciasta, herbatników i migdałów. W smaku pozostają świeże dzięki aromatom owoców cytrusowych, grejpfruta, limonki, zielonego jabłka, gruszki i pigwy, ale także subtelnym nutom suszonych ziół. Wysoka kwasowość jest zrównoważona zawartością cukrów resztkowych i kremową konsystencją. Wina mają elegancką strukturę i dobrze zdefiniowany bukiet, a z czasem nabierają aksamitności i stają się bardziej okrągłe.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące charakteryzują się świeżością, nęcącym bukietem i delikatnym, długotrwałym musowaniem. Ich bukiet jest głównie kwiatowy, z delikatnymi nutami jaśminu, kwiatów akacji i subtelnymi akcentami surowego ciasta i chleba oraz długo utrzymującymi się aromatami białych kwiatów, płatków róży, moreli i dojrzałych winogron.

Wina półmusujące mają barwę od zielonkawobiałej, zielonkawożółtej lub słomkowożółtej w przypadku win półmusujących białych, poprzez różową w przypadku win półmusujących różowych, aż po jasnoczerwoną w przypadku win półmusujących czerwonych. Smak jest delikatny, zrównoważony, świeży, o dobrze zdefiniowanych aromatach typowych dla danej odmiany (owocowych lub kwiatowych w zależności od odmiany winorośli, z której wino zostało wyprodukowane). Musowanie jest obfite, długo utrzymujące się, z małymi pęcherzykami sięgającymi aż do górnej części kieliszka.

Wina likierowe są pełne, gładkie i aksamitne, z długim finiszem, o barwie od złotożółtej do bursztynowej w przypadku win likierowych białych, intensywnie różowej w przypadku win likierowych różowych oraz purpurowoczerwonej z odcieniami ceglastej czerwieni w przypadku win likierowych czerwonych. Charakteryzują się kwiatowymi aromatami róży, jaśminu oraz dojrzałych i przejrzałych owoców, przechodzącymi w nuty kandyzowanych owoców i dżemów z nutami utleniającymi, miodu i plastra miodu, migdałów oraz orzechów włoskich.

8.3. Związek przyczynowy między obszarem a produktem

Specyficzne warunki glebowe i klimatyczne, a w szczególności początek jesieni, który przynosi umiarkowane temperatury, czasem z przeciągającą się mgłą, innym razem ze słonecznymi dniami, sprzyjają nagromadzeniu świeżych owocowych i kwiatowych cukrów oraz aromatów, a także pozwalają utrzymać kwasowość w granicach harmonijnej równowagi, gwarantując wysoką jakość.

Umiarkowana temperatura podczas okresu dojrzewania winogron powoduje powolne reakcje utleniania, dzięki którym cukry i pierwotne aromaty gromadzą się w sposób ciągły, osiągając wysoki poziom pod koniec dojrzewania, i zapewnia utrzymywanie się wysokiego poziomu kwasowości. Wysoka kwasowość zapewnia świeżość wymaganą w gatunkowych winach musujących i półmusujących Jidvei.

Târnava Mică ma specyficzny mikroklimat dzięki ukształtowaniu terenu, które zapewnia obszarowi Jidvei wystarczającą ilość światła potrzebnego, aby winogrona mogły dojrzewać, podczas gdy zawartość próchnicy w glebie, nadająca ziemi ciemny kolor, pomaga zwiększyć absorpcję promieniowania słonecznego, co ma korzystny wpływ na rozkład temperatur w glebie. Próchnica może również przyczyniać się do tworzenia agregatów strukturalnych, ponieważ jej zdolność cementowania pomaga w tworzeniu gruzełkowatej i ziarnistej struktury gleby. Pośrednio poprawia to właściwości gleby pod względem napowietrzenia i nawodnienia poprzez zwiększenie porowatości i przepuszczalności dla wody i powietrza. Kwasowe związki organiczne z próchnicy uwalniają jony H⁺ do gleby i zwiększają w ten sposób jej kwasowość, co przekłada się na naturalną kwasowość i specyficzną mineralność winogron, moszczu i wina, dzięki czemu idealnie nadają się one do produkcji gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących, ale także win niemusujących, zapewniając im świeżość i potencjał dojrzewania.

Brak skrajnie wysokich temperatur (upałów) pomaga utrzymać w winogronach kwasy organiczne, co skutkuje otrzymaniem wina o wysokiej kwasowości ogólnej, niskim pH i orzeźwiający smaku. Pod względem geograficznym makroklimat w połączeniu z cechami uprawianych odmian odgrywa kluczową rolę w pozyskiwaniu wina likierowego. Południowa orientacja tarasów w połączeniu z naturalną żyznością gleby sprzyja gromadzeniu się cukrów i owocowych aromatów (dojrzałe owoce, przejrzałe owoce przechodzące w owoce kandyzowane i dżemy) oraz aromatów kwiatowych (róża, jaśmin), charakterystycznych dla win likierowych.

8.4. Czynniki ludzkie

Winnice wyróżniają się specyficznymi cechami pod względem wielkości oraz sposobu rozplanowania i pielęgnacji działek. Są one zorganizowane zarówno na dużych działkach, z długimi rzędami, które umożliwiają zmechanizowane zbiory i prace pielęgnacyjne, jak również na tarasach i platformach o południowej ekspozycji, które sprzyjają uprawie winogron do produkcji białych i różowych win premium i super premium, a także do produkcji win bazowych na potrzeby gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących. Zbiory są prowadzone zarówno ręcznie, jak i mechanicznie, a prace pielęgnacyjne są częściowo zmechanizowane.

Zachowanie lokalnej tradycji uprawy winorośli i produkcji wina oraz stosowanie innowacyjnych technologii w winnicach i w procesie produkcji wina jest celem jakościowym nazwy pochodzenia.

Selekcja i ulepszanie odmian winorośli w celu uzyskania najwyższej jakości win, wybór podkładki i uprawianej odmiany, gęstość nasadzeń, cięcie i regulacja produkcji, stosowanie nawozów, utrzymanie gleby i przeprowadzanie zabiegów fitosanitarnych – wszystko to wpływa na jakość pozyskiwanych winogron, pozwalając na zachowanie specyfiki win objętych przedmiotową nazwą.

Jakość win jest uzależniona od jakości odmian winorośli, jakości brunatnej gleby leśnej i warunków środowiskowych – klimatu kontynentalnego typowego dla płaskowyżu, umiarkowanych temperatur jesienią, braku nagłych wahań temperatury, obecności mgły w godzinach porannych i słońca w godzinach południowych, znacznych różnic temperatur między dniem a nocą, co sprzyja powolnemu dojrzewaniu oraz szerokiemu i intensywnemu profilowi aromatycznemu, z wysokim stężeniem cukrów i aromatów oraz zachowaną równowagą kwasowości. Najważniejszym czynnikiem są jednak plantatorzy winorośli, którzy decydują o sposobie cięcia przed rozpoczęciem cyklu wegetacyjnego w celu uregulowania przyszłej produkcji winogron oraz o sposobie cięcia zielonego i regulowania produkcji w okresie dojrzewania, a także o stosowanych zabiegach.

Na obszarze znajduje się jedna piwnica winiarska, w której, dzięki jej lokalizacji i konstrukcji oraz wyposażeniu w wysokiej jakości sprzęt i maszyny oraz kadzie fermentacyjne/magazynowe, producenci wina mogą stosować nowoczesne i innowacyjne technologie. jest wyposażona . W piwnicy winiarskiej zastosowano grawitacyjny system przepływu z połączonymi ze sobą kadziami, dzięki czemu producenci wina ingerują w proces produkcji w jak najmniejszym stopniu i tylko tam, gdzie jest to konieczne.

Projekt i funkcjonowanie piwnicy winiarskiej opracowano zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i w taki sposób, aby za pomocą specyficznych metod produkcji podkreślić charakter *terroir* i poszczególnych odmian, szczególnie odmian rodzimych, takich jak Fetească regală, Fetească albă i różnorodnej palety aromatycznej innych odmian winorośli w winnicy.

Na tym obszarze geograficznym znajduje się również pierwszy prywatny instytut winorośli w Rumunii, posiadający największą zdolność szczepienia winorośli rocznie (5 milionów sztuk) zarówno z odmian rodzimych, jak i międzynarodowych, przeznaczonych do produkcji win gatunkowych. Jidvei wykorzystuje materiał nasadzeniowy wyprodukowany w prywatnym instytucie winorośli, co zapewnia: autentyczność – pochodzenie odmian i klonów przeznaczonych do rozmnażania; zdrowie – sadzonki wolne od wirusów pasażowalnych i mykoplazmy; jakość – dostosowanie do ustalonych norm technicznych, co ma pozytywny wpływ na jakość i ilość produkcji.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Przepisy dotyczące produkcji

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Winogrona do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia Jidvei można przetwarzać na odpowiednim wyznaczonym obszarze lub na obszarach sąsiadujących, w obrębie tej samej jednostki administracyjno-terytorialnej lub w jej pobliżu.

Wina uzyskane w procesie produkcji na wyznaczonym obszarze objętym nazwą pochodzenia Jidvei można kondycjonować w ramach procesu butelkowania i butelkować w zakładach na wyznaczonym obszarze objętym nazwą pochodzenia lub na obszarach sąsiadujących, w zakładach zlokalizowanych w tej samej jednostce administracyjno-terytorialnej lub w jednostkach administracyjno-terytorialnych sąsiadujących z tą jednostką.

Wina można kondycjonować i butelkować poza sąsiedztwem wyznaczonego obszaru, jeśli w trakcie procesu przestrzegane są zasady produkcji przewidziane w specyfikacji, zgodnie z warunkami produkcji określonymi w przypadku kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Jeśli przetwarzanie winogron oraz kondycjonowanie i butelkowanie produktów winiarskich odbywa się poza wyznaczonym obszarem nazwy pochodzenia, producent musi powiadomić ONVPV [krajowy urząd ds. winorośli i wina] co najmniej 24 godziny przed rozpoczęciem procesu technologicznego wskazanego w powiadomieniu, chyba że zakłady winiarskie lub rozlewnie należą do tego samego podmiotu gospodarczego i są zlokalizowane w jednostce administracyjno-terytorialnej, w której znajduje się obszar objęty nazwą pochodzenia, lub w sąsiednich okręgach (taki podmiot powinien być właścicielem lub operatorem winnic, piwnic winiarskich i rozlewni).

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_vin_doc_jidvei_modif_cf_notificarii_com_din_31.10.2023_according_note_to_com_no_track_changes.pdf
