C/2024/5686

24.9.2024 г.

Публикуване на заявление за регистрация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/5686)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Jidvei“

PDO-RO-02854

Дата на подаване на заявлението: 5.7.2022 г.

1. **Наименование за регистрация**

Jidvei

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *Бели вина*

Тихите бели вина са балансирани, минерални, с добре интегрирана киселинност, което им придава свежест и плодов вкус, а цветът им е зеленикавожълт, златистожълт до оранжев/кехлибарен. Те са елегантни и фини, с приятна плътност, флорални аромати и плодов вкус.

Усещат се ухания на лозови съцветия, бъз, акация, медена пита, пресни ябълки, круши, кайсии, праскови и дюли, цитрусови аромати на лимон, лайм и грейпфрут, растителен аромат на сладък пипер, коприва, аспержи, трева, бодливо френско грозде, както и пикантен и ароматен мирис на босилек, мащерка, розмарин и роза. Със стареенето ароматите се променят към ухания на зрели, презрели и захаросани плодове, на плодов конфитюр и на мед, а винята стават маслени и плътни.

Ледено вино — уханията и вкусът клонят към медени, свежи, трайни аромати на конфитюр от рози и сладки екзотични плодове, цветът е златист до ярко кехлибарен или розов с кристален блясък (ако виното е получено чрез мацерация на Traminer roz), с нотки на пъпеш, манго, кайсия, захаросани плодове, цветове на роза и шипка, както и с отличителен и дълготраен послевкус.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

4.2. *Вина розе*

Тихите вина розе са свежи, с кадифена мекота, висока киселинност и розов или розово-оранжев цвят. Те са ароматни и освежаващи, със силен плодов (горски плодове, диви ягоди, къпини, боровинки, червени плодове, сладки череши, вишни, ягоди, малини) и флорален (черешов цвят, нотки на диви ягоди, венчелистчета от роза) характер и с пикантни нотки.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

4.3. *Червени вина*

Тихите червени вина са с ярък цвят — от тъмночервен до гранатово-, черешово- и керемиденочервен, с аромат на горски плодове, сливи, къпини, касис, боровинки, сладки череши, вишни, малини, бадеми, с нотки на ароматни билки, подправки, кафе, ванилия, шоколад, и с наситен вкус, дълготраен послевкус и балансирана структура.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

4.4. *Качествени пенливи вина*

Качествените пенливи вина са свежи и плодови, с киселинност, която е специфична за лозарския район Jidvei, и с отличителна минералност, а ферментационните аромати се засилват от фино, дълготрайно шипене (минерално, плодово). Белите вина са със сламеножълт или зеленикавожълт цвят, докато винаta розе са с розово-оранжев оттенък.

Усеща се специфичен наситен аромат на екстракт от дрожди в зависимост от месеците, прекарани в контакт с утайките (на тесто, хляб, хлебна коричка, бриош, сладкиши, бисквити и бадеми), който при винаta, останали за продължителен период в контакт с утайки, се променя към аромат на сладкиши, бисквити и бадеми.

Вкусът е фин и плодов, с аромат на цитрусови плодове, грейпфрут, лайм и други (зелени ябълки, круши и дюли), балансиран, с ухание и мирис на екстракт от дрожди, а също и резлив, благодарение на наличието на въглероден диоксид. С висока киселинност, която се балансира от нивото на остатъчни захари и кремообразната консистенция, тези вина имат добре изразена структура и с течение на времето стават кадифено меки и плътни.

Свръхналягане при температура 20°C: мин. 3,5 bar.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	10,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4.5. *Качествени пенливи вина*

Качествените пенливи вина са свежи, с киселинност, която е специфична за лозарския район Jidvei, и с отличителна минералност, а ферментационните аромати се засилват от фино, дълготрайно шипене (минерално, плодово). Те са с рубиненочервен оттенък.

Наситеният мирис е основно с нотки на червени плодове (череши и ягоди) с едва загатнати фини ухания на сладкиш и бриош в зависимост от времето, прекарано върху фини утайки. Киселинността е малко по-висока, но се балансира от нивото на остатъчни захари и кремообразната консистенция. Ароматите се допълват с ухание на ягоди и меки нотки на малина и череша.

Вкусът е фин и плодов (червено френско грозде, нар, червени боровинки) с аромат на цитрусови плодове, балансиран и резлив, благодарение на наличието на въглероден диоксид. Винаta са с добре изразена структура и с течение на времето стават кадифено меки и плътни.

Свръхналягане при температура 20°C: мин. 3,5 bar.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	10,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4.6. *Качествени ароматизирани пенливи вина*

Качествените ароматизирани пенливи вина са богати и експресивни, с плодови (кайсии, зряло грозде) и флорални (роза, жасмин, акация, понякога флорално-пикантни) нотки. Цветът им варира от яркожълт със зеленикави оттенъци до златистожълт и дори розов при Traminer roz. Съдържат фини и дълготрайни мехурчета.

Свръхналягане при температура 20°C: мин. 3,0 bar.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	6,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4.7. *Искрящи вина*

Искрящите вина се получават чрез екстракция и са с добра киселинност и фина пенливост. Цветът им е зеленикавобял, зеленикавожълт, златистожълт или бледорозово-оранжев (розов), а при червените вина — яркочервен, а ароматите са флорални (роза, бъз, коприва) или плодови (боровинка, кайсия, зелена ябълка, малина). Пенливостта е обилна и фина, с дълготрайно шипене с малки мехурчета до ръба на чашата.

Свръхналягане при температура 20°C: минимум 1,0 bar и максимум 2,5 bar.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	7,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	235

4.8. *Ликьорни вина*

Бялото ликьорно вино е със златист или дори кехлибарен цвят, аромат на мед и плътен фин вкус, докато червеното е в керемиденочервени тонове и леко доловим вкус на касис и боровинки, като е и с динамичен характер. Виното розе е с тъмнорозов цвят и е много свежо, плодово, кадифено меко и маслено. Червените вина са с пурпурночервени отсенки. Те са с флорални ухания на роза и жасмин и аромат на добре узрели плодове, понякога на захаросани плодове и конфитюр, с окисляващи нотки на мед и медена пита, бадеми и орехи.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	22,00
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	15,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Основни енологични практики*

—

б) *Максимални добиви*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   14 000 kg грозде от хектар

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   14 000 kg грозде от хектар

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   16 000 kg грозде от хектар

4. Ледено вино (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   6 000 kg грозде от хектар

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   105 хектолитра от хектар

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   105 хектолитра от хектар

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   120 хектолитра от хектар

8. Ледено вино (с най-много 20 % превишаване в благоприятни години)

   18 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Окръг Alba:

— Община Jidvei — селата Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa и Veseuș;

— Община Cetatea de Baltă — селата Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus и Tătârlaua;

— Община Șona — селата Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului и Alecuș;

— Община Valea Lungă — селата Tăuni и Făget.

7. **Основен винен сорт или основни винени сортове грозде**

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, 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, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot ash, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner 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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Засаденият с лозя район Jidvei се намира на надморска височина между 250 и 500 метра, по склонове с югозападно изложение, които през дълги периоди от летните месеци са облени от топлината на слънцето, а атмосферните течения допринасят за качеството на гроздето. Почвите и климатичните условия на определения географски район Jidvei, за които са характерни високата надморска височина с разлики между дневните и нощните температури, слънцегреенето и късните мъгли, оказват положително въздействие върху характеристиките на гроздето, като се проявяват специфичните качества на сортовете. Умереният континентален климат с достатъчно топло лято, студена и влажна зима и дълга и мека есен, както и често забулените в мъгли долини в района допринасят за изненадващото развитие на плодови/пикантни аромати, киселинността и възможността за натрупване на повече от 220 g/kg захари. Кафявите европейски мезобазални почви, типичните кафяви глинести алувиални почви и лувизолни почви със средно плътна структура, покрити с плодороден слой хумус, придават допълнително качество.

Климатът е типично континентален със средна годишна температура 9,7°C. Действителният коефициент на слънцегреене е 8,9—9,0, а повече от две трети от часовете със слънчево греене (1 426 часа) се регистрират по време на вегетационния сезон на лозите; годишното количество на валежите е 617 mm (средно), от които 459 mm по време на вегетационния сезон. Синтетични екологични показатели: действителен хелиотермален индекс IHr = 1,75, хидротермален коефициент (HTC), биоклиматичен индекс за лозарство Ibcv = 6,32 и индекс за енологична пригодност (IAOe) = 4 359. Тези фактори осигуряват природни условия за сортове лози със средно дълъг вегетационен сезон (170—175 дни).

Определеният географски район Jidvei представлява верига от хълмове, които са ориентирани основно на югозапад. Теренът е много неравен и включва всички релефни форми. Трасето от Lunca Târnava Mici (250—270 m) до хълмистия район (300—460 m) пресича леко нагънат терен, покрит с песъчливи мочурища и мергелни глини.

Основният вид почви са кафявите. Върху мергелите, където подпочвените води са на дълбочина 3—5 m, са се образували черни черноземни почви с песъкливо-глинесто-праховита консистенция и високо съдържание на хумус. В основата на склоновете и в котловините се срещат карбонатни делувиални почви. Вертисолите също са широко разпространени, докато псамосолите са много ограничени.

8.2. *Данни за продукта*

Тихите бели вина са балансирани, с добре интегрирана киселинност, което им придава свежест и плодов вкус. Цветът им е от зеленикавожълт, сламеножълт и златистожълт до кехлибарен или оранжев, ако мацерацията е извършена с джибрите. Долавят се аромати, които са флорални (лозови съцветия, бъз, акация, медена пита); плодови (ябълки, круши, кайсии, праскови, дюли); цитрусови (лимон, лайм, грейпфрут); растителни (сладък пипер, коприва, листа на домати, аспержи, трева, бодливо френско грозде), както и пикантни и миризливи (босилек, мащерка, розмарин, роза).

Със стареенето ароматите се променят към ухания на зрели, презрели и захаросани плодове, на плодов конфитюр и на мед, а вината стават маслени и плътни.

Вината розе са свежи и комплексни, с изискан аромат на горски плодове, диви ягоди, къпини, боровинки, череши, вишни, ягоди, малини, венчелистчета от роза, подправки и ароматни растения. Отличават се с розовия си цвят — от розово до розово-оранжево.

Червените вина са деликатни, с изкусителни оттенъци, преливащи от рубиненочервено с пурпурни отсенки до керемиденочервено. За тях е характерен аромат на червени и черни плодове, сливи, къпини, касис, боровинки, череши, вишни, малини, бадеми, ароматни билки и подправки, ванилия и шоколад, с дълъг и траен послевкус, но със специфичните за района киселинност и минералност и добре изразена и балансирана структура.

Ледено вино — уханията и вкусът клонят към медени, свежи, трайни аромати на конфитюр от рози и сладки екзотични плодове, цветът е златист до ярко кехлибарен или розов с кристален блясък (ако виното е получено чрез мацерация на Traminer roz), с нотки на пъпеш, манго, кайсия, захаросани плодове, цветове на роза и шипка, както и с отличителен и дълготраен послевкус.

Качествените пенливи вина са с фино, интензивно и дълготрайно шипене и отразяват баланса между специфичната за лозарския район Jidvei киселинност и безпогрешно различимите минералност и плодов вкус. Като ухание се отличават със специфични наситени нотки на екстракт от дрожди в зависимост от месеците, прекарани в контакт с утайките. Във вината, прекарали девет месеца върху утайките, се усещат нотки на тесто, хляб, хлебна коричка, бриош, които при вината, прекарали продължителен период от три години в контакт с утайките, се променя към нотки на сладкиши, бисквити и бадеми. При отпиване те запазват свежестта от ароматите на цитрусови плодове, грейпфрут, лайм, зелена ябълка, круша и дюля, но също и с леко доловими ухания на сушени билки. Високата киселинност се балансира от нивото на остатъчни захари и кремообразната консистенция. Вината са с елегантна и добре изразена структура и с течение на времето стават кадифено меки и плътни.

Качествените ароматизирани пенливи вина са свежи, с изкусителен букет и фино, дълготрайно шипене. Преобладава флорален букет с деликатни нотки на жасмин, цветове на акация, леко доловими ухания на тесто и хляб и дълготраен аромат на бели цветя, венчелистчета от роза, кайсии и зряло грозде.

Цветът на искрящите вина е от зеленикавобял, зеленикавожълт или сламеножълт при белите до розов при искрящите вина розе и яркочервен при червените искрящи вина. Вкусът е фин, балансиран, свеж, с добре изразени аромати според сорта (плодови или флорални в зависимост от сорта грозде, от който е направено виното). Пенливостта е обилна, с дълготрайно шипене с малки мехурчета до ръба на чашата.

Ликьорните вина са плътни, маслени и кадифено меки, с дълъг послевкус, златистожълт до кехлибарен цвят при белите, тъмнорозов за вината розе и пурпурночервен с керемиденочервени отсенки при червените ликьорни вина. Ароматите са флорални — на роза, жасмин, добре узрели и презрели плодове, които преминават към такива на захаросани плодове и конфитюр, с окисляващи нотки на мед и медена пита, бадеми и орехи.

8.3. *Причинно-следствена връзка между района и продукта*

Специфичните почвени и климатични условия, и по-специално в началото на есента, когато температурите са умерени, понякога със задържащи се мъгли, а друг път със слънчеви дни, са благоприятни за натрупването на свежи плодови и флорални захари и аромати, а киселинността се запазва старателно в границите на хармоничен баланс за постигане на качество.

Умерените температури по време на периода на узряване на гроздето водят до бавни реакции на окисляване, което спомага за непрекъснато натрупване на захари и първични аромати до достигане на високи нива в края на периода на узряване и помага за поддържане на такава висока киселинност. Високата киселинност осигурява свежестта, която е съществена характеристика на качествените пенливи вина и искрящи вина от Jidvei.

Река Târnava Mică създава специфичен микроклимат благодарение на формите на релефа, които осигуряват в района на Jidvei да има достатъчно светлина за узряване на гроздето, докато съдържанието на хумус в почвата, който ѝ придава тъмен цвят, спомага за повишаване на поглъщането на слънчевото лъчение, а това оказва положително въздействие за температурния модел на почвата. Хумусът има също така способността да допринася за образуването на структурни агрегати, тъй като капацитетът му за спояване спомага за формиране на ронливата и гранулирана структура на почвата. Така индиректно се подобряват свойствата на почвата за аериране и хидратиране, като се увеличава порьозността и пропускливостта за вода и въздух. Киселинните органични съединения в хумуса отделят H+ йони в почвата и така се повишава нейната киселинност, което води до естествената киселинност и специфична минералност, които се откриват в гроздето, а след това в мъстта и виното, и са идеални за производството на качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина и искрящи вина, но също и за тихи вина, като им придават свежест и гарантират потенциала им за стареене.

Липсата на екстремно високи температури (горещи вълни) спомага за запазване на съдържанието на органични киселини в гроздето, което води до производството на вина с висока обща киселинност, ниско pH и освежаващ вкус. В географско отношение микроклиматът, съчетан с качествата на отглежданите сортове, играе ключова роля за получаването на ликьорни вина. Южното изложение на терасите, съчетано с естественото плодородие на земята, благоприятства натрупването на захари и аромати — плодови (на зрели и презрели плодове, преминаващи към такива на захаросани плодове и конфитюри) и флорални (на роза, жасмин), които са отличителни за ликьорните вина.

8.4. *Човешки фактор*

Лозята са със специфични характеристики по отношение на размера и начина, по който са разположени и обработвани парцелите. Те са организирани както в големи масиви с дълги редове, което дава възможност за механизирано прибиране на реколтата и дейности за поддръжка, така и на тераси и платформи с южно изложение, което е благоприятно за производството на грозде за първокласни и супер първокласни бели вина и вина розе, както и за базови вина за качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина и искрящи вина. Брането се извършва както ръчно, така и механизирано, а поддръжката е частично механизирана.

Съхраняването на местните традиции за отглеждане на лозя и винопроизводство и използването на иновативни технологии в лозарството и в процеса на производство на вино са целта за качеството на наименованието за произход.

Селекцията и подобряването на сортове лози за постигане на първокласно качество на вината, изборът на подложки и отглежданите сортове, гъстотата на засаждане, резитбата и регулирането на производството, използването на торове, поддръжката на почвата и прилагането на фитосанитарни мерки — всичко това оказва влияние върху качеството на полученото грозде, за да се съхранят специфичните характеристики на вината с това наименование.

Качеството на вината се влияе от качеството на сортовете лози, качеството на кафявите горски почви и условията на околната среда — с типичен за платото континентален климат, умерени температури през есента, без резки температурни колебания, сутрешни мъгли и следобедно слънце, големи разлики в дневните и нощните температури, като всичко това благоприятства бавното узряване и постигането на широк и наситен ароматен профил, с концентрация на захари и аромати, както и с балансирана киселинност. Най-важният фактор все пак са лозарите, които решават как да се извърши резитбата, преди да започне вегетационният цикъл, за да се регулира бъдещото производство на грозде, а също и как да се извърши резитбата на зелено и да се регулира производството в периода на зреене, както и какво третиране да се прилага.

В района има винарна, която е уникална благодарение на местоположението и конструкцията си и е с качествено оборудване и машини, вани и резервоари за ферментация/съхранение, а винопроизводителите използват съвременни и иновативни технологии. Винарната е построена по модел с гравитационно протичане с взаимосвързани вани, което позволява на винопроизводителите да се намесват възможно най-малко и само когато е необходимо в процеса на винопроизводство.

Дизайнът и дейността на винарната са замислени в отговор на необходимостта от устойчиво развитие и за да се гарантира, че специфичните производствени методи позволяват да се прояви характерът на лозарския район и на сортовете, особено в случая на местните сортове като Feteasсă regală, Feteasсă albă и многообразната палитра от други сортове в лозята.

В географския район се намира също и първият частен институт по лозарство в Румъния с най-големия годишен капацитет за присадени лози (5 милиона броя) както от местни, така и от международни сортове, предназначени за производството на качествени вина. В Jidvei се използва посадъчен материал, произведен в частния институт по лозарство, с който се гарантира: автентичност — произход от сортове и клонове, предназначени за размножаване; здраве — резници без заразни вируси и бактерии; качество — съответствие с утвърдени технически стандарти, с положително въздействие върху качеството и количеството на производството.

9. **Други основни условия**

Разпоредби относно производството

Правна уредба:

Съдържа се в законодателството на ЕС.

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район.

Описание на условието:

Гроздето, от което се произвеждат вината с наименованието за произход „Jidvei“, може да се преработва в съответния определен район или в съседни райони в рамките на същата административно-териториална единица или в близост до нея.

Винata, получени при производствения процес в определения район с наименование за произход „Jidvei“, може да се наливат като част от процеса на бутилиране и да се бутилират в съоръжения в определения район, обхванат от наименованието, или в съседни райони, в съществуващи съоръжения в същата административно-териториална единица или в такива в съседните ѝ административно-териториални единици.

Винata може да се наливат и бутилират извън съседната на определения район зона, ако по време на този процес се спазват определените в спецификацията правила за производство, в съответствие с производството, както е определено в случая на контролирано наименование за произход.

Ако преработката на гроздето и наливането и бутилирането на лозаро-винарските продукти се извършва извън определения район на наименованието за произход, производителят трябва да уведоми ONVPV [Националната служба по лозарство и винарство] най-малко 24 часа преди началото на технологичния процес, посочен в уведомлението, освен ако винопроизводствените центрове и/или съоръженията за бутилиране са собственост на един и същ оператор и се намират в административно-териториалната единица, в която се намира обхванатият от наименованието за произход район, или в съседни окръзи (този оператор следва да притежава и управлява лозята, винопроизводствените центрове и съоръженията за бутилиране).

Връзка към продуктовата спецификация

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