C/2024/5686

24.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2024/5686)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Jidvei»

PDO-RO-02854

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 5.7.2022

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

Jidvei

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου
8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

4.1. *Λευκοί οίνοι*

Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι, ορυκτώδεις, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα που τους προσδίδει φρεσκάδα και φρουτώδη γεύση, και έχουν πρασινοκίτρινο, χρυσοκίτρινο έως πορτοκαλί/κεχριμπαρένιο χρώμα. Είναι κομψοί και λεπτοί, με ευχάριστη στρογγυλάδα, ανθώδη αρώματα και φρουτώδη γεύση.

Έχουν αρώματα ανθέων αμπέλου, κουφοξυλιάς, ακακίας, κηρήθρας, νωπών μήλων, αχλαδιών, βερίκοκων, ροδάκινων και κυδωνιών, αρώματα εσπεριδοειδών λεμονιού, μοσχολέμονου και γκρέιπφρουτ, φυτικά αρώματα γλυκοπιπεριών, τσουκνίδων, σπαραγγιού, χόρτου, φραγκοστάφυλων και πικάντικα και αρωματικά αρώματα βασιλικού, θυμαριού, δενδρολίβανου και τριαντάφυλλου. Με την παλαίωση, αποκτούν αρώματα ώριμων, υπερώριμων και ζαχαρωμένων φρούτων, μαρμελάδας φρούτων και μελιού, λιπαρότητα και γεμάτο σώμα.

Οίνος του πάγου — τα αρώματα και η γεύση τείνουν προς δροσερά, σταθερά αρώματα μελιού, μαρμελάδας τριαντάφυλλου και γλυκών εξωτικών φρούτων, το χρώμα ποικίλλει από χρυσαφί έως λαμπερό κεχριμπαρένιο ή ρόδινο με κρυσταλλική λάμψη (εάν λαμβάνεται με διαβροχή από Traminer roz) με νότες πεπονιού, μάνγκο, βερίκοκων, ζαχαρωμένων φρούτων, ανθέων τριανταφυλλιάς και κυνορρόδων, καθώς και χαρακτηριστική και επίμονη επίγευση.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.2. *Ερυθρωποί οίνοι*

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι είναι δροσεροί, βελούδινοι, με υψηλή οξύτητα και χρώμα τριανταφυλλί ή ρόδινο του σολομού. Οι οίνοι είναι αρωματικοί και δροσιστικοί, με έντονο φρουτώδη (φρούτα του δάσους, άγριες φράουλες, βατόμουρα, μύρτιλλα, κόκκινα φρούτα, γλυκά κεράσια, βύσσινα, φράουλες, σμέουρα) και ανθώδη (άνθη κερασιάς, νότες άγριων φραουλών, ροδοπέταλα) χαρακτήρα και πικάντικες νότες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.3. *Ερυθροί οίνοι*

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι έχουν στιλπνό χρώμα, που ποικίλλει από βαθυκόκκινο έως κόκκινο του γρανάτη, κόκκινο του κερασιού ή κεραμιδί, αρώματα φρούτων του δάσους, δαμάσκηνων, βατόμουρων, φραγκοστάφυλων, μύρτιλλων, γλυκών κερασιών, βύσσινων, σμέουρων, αμυγδάλων, με νότες αρωματικών βοτάνων, μπαχαρικών, καφέ, βανίλιας, σοκολάτας και έντονη γεύση, μακρά επίγευση και ισορροπημένη δομή.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4.4. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι δροσεροί και φρουτώδεις, με οξύτητα που προσιδιάζει στην αμπελουργική ζώνη του Jidvei και χαρακτηριστική ορυκτώδη γεύση, ενώ τα αρώματα ζύμωσης ενισχύονται από τον λεπτό και επίμονο αφρό (ορυκτώδη, φρουτώδη). Οι λευκοί οίνοι έχουν χρώμα αχυροκίτρινο ή πρασινοκίτρινο, ενώ οι ερυθρωποί έχουν ρόδινη απόχρωση του σολομού.

Στη μύτη, υπάρχουν ιδιαίτερες έντονες νότες εκχυλίσματος ζυμομυκήτων, ανάλογα με τον αριθμό των μηνών παραμονής σε επαφή με την οινολάσπη (ζύμη, ψωμί, κόρα ψωμιού, μπριός, σφολιάτα, μπισκότο και αμύγδαλο), οι οποίες εξελίσσονται προς τις νότες σφολιάτας, μπισκότου και αμυγδάλου στους οίνους που έχουν παραμείνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα σε επαφή με την οινολάσπη.

Η γεύση είναι λεπτή και φρουτώδης, με αρώματα εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ, μοσχολέμονου και φρούτων (πράσινα μήλα, αχλάδια και κυδώνια), ισορροπημένη, με γεύση και άρωμα που θυμίζουν εκχύλισμα ζυμομυκήτων, και έντονη χάρη στην παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Με υψηλή οξύτητα που εξισορροπείται από το επίπεδο των υπολειμματικών σακχάρων και την κρεμώδη υφή, οι οίνοι αυτοί έχουν καλά δομημένο σώμα και αποκτούν βελούδινη υφή και στρογγυλάδα με την πάροδο του χρόνου.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4.5. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι δροσεροί, με οξύτητα που προσιδιάζει στην αμπελουργική ζώνη της περιοχής Jidvei και χαρακτηριστική ορυκτώδη γεύση, ενώ τα αρώματα ζύμωσης ενισχύονται από τον λεπτό, επίμονο αφρό (ορυκτώδη, φρουτώδη). Έχουν απόχρωση ρουμπινί.

Είναι έντονοι στη μύτη, κυρίως με νότες κόκκινων φρούτων (κεράσια και φράουλες), λεπτές νότες κέικ και μπριός, ανάλογα με τον χρόνο παραμονής σε επαφή με την οινολάσπη. Η οξύτητα είναι ελαφρώς υψηλότερη, αλλά εξισορροπείται από το επίπεδο των υπολειμματικών σακχάρων και την κρεμώδη υφή. Τα αρώματα αποκτούν στρογγυλάδα από τις φράουλες και τις απαλές νότες σμέουρων και κερασιών.

Η γεύση είναι λεπτή και φρουτώδης (κόκκινα φραγκοστάφυλα, ρόδι, μύρτιλλα) με αρώματα εσπεριδοειδών, ισορροπημένη και έντονη χάρη στην παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Οι οίνοι έχουν καλά δομημένο σώμα και με την πάροδο του χρόνου αποκτούν βελούδινη υφή και στρογγυλάδα.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4.6. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου είναι πλούσιοι και εκφραστικοί, με φρουτώδεις (βερίκοκα, ώριμα σταφύλια) και ανθώδεις νότες (τριαντάφυλλο, γιασεμί, ακακία, ενίοτε ανθώδεις-πικάντικες). Το χρώμα τους ποικίλλει από λαμπερό κίτρινο με πρασινωπές αποχρώσεις έως χρυσοκίτρινο, ακόμα και ρόδινο για το Traminer roz. Έχουν λεπτές φυσαλίδες μακράς διάρκειας.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3,0 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4.7. *Ημιαφρώδεις οίνοι*

Οι ημιαφρώδεις οίνοι διαθέτουν πλούσιο εκχύλισμα, με καλή οξύτητα και λεπτό αφρισμό. Το χρώμα τους είναι λευκοπράσινο, πρασινοκίτρινο, χρυσοκίτρινο ή ανοιχτό ρόδινο του σολομού (τριανταφυλλί) ή λαμπερό κόκκινο στην περίπτωση των ερυθρών οίνων, με ανθώδη (τριαντάφυλλο, κουφοξυλιά, τσουκνίδα) ή φρουτώδη (μύρτιλλο, βερίκοκο, πράσινο μήλο, σμέουρο) αρώματα. Ο αφρισμός είναι άφθονος και λεπτός, με επίμονο αφρό με μικρές φυσαλίδες μέχρι το χείλος του ποτηριού.

Υπερπίεση στους 20 °C: τουλάχιστον 1,0 bar και κατ' ανώτατο όριο 2,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	235

4.8. *Οίνοι λικέρ*

Ο λευκός οίνος λικέρ έχει χρυσαφί ή ακόμη και κεχριμπαρένιο χρώμα, άρωμα μελιού και στρογγυλή, λεπτή γεύση, ενώ η ερυθρά ποικιλία έχει τόνους κεραμιδί, με λεπτή γεύση φραγκοστάφυλων και μύρτιλλων και δυναμικό χαρακτήρα. Η ερυθρωπή ποικιλία έχει βαθύ ρόδινο χρώμα και είναι πολύ δροσερή, φρουτώδης, βελούδινη και παχύρρευστη. Οι ερυθροί οίνοι έχουν πορφυροκόκκινες αποχρώσεις. Αναδίδουν ανθώδη αρώματα τριαντάφυλλου και γιασεμιού και αρώματα πλήρως ωριμασμένων φρούτων, ενίοτε ζαχαρωμένων φρούτων και μαρμελάδων, με οξειδωτικές νότες μελιού και κηρήθρας, αμυγδάλων και καρυδιών.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	22,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

—

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Οίνος του πάγου (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Οίνος του πάγου (με μέγιστο ποσοστό υπέρβασης 20 % κατά τα ευνοϊκά έτη)

   18 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Νομός Alba:

— δήμος Jidvei — χωριά Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa και Veseuș·

— δήμος Cetatea de Baltă — χωριά Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus και Tătârlaua·

— δήμος Șona — χωριά Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului και Alecuș·

— δήμος Valea Lungă — χωριά Tăuni και Făget.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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 Mädchentraube, 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, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, 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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Η αμπελουργική έκταση του Jidvei βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 250 και 500 μέτρων σε πλαγιές με νοτιοδυτικό προσανατολισμό, όπου η θερμότητα του ήλιου που ακτινοβολεί για μεγάλα χρονικά διαστήματα κατά τους θερινούς μήνες και τα ατμοσφαιρικά ρεύματα συμβάλλουν στην ποιότητα των σταφυλιών. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής Jidvei, η οποία χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερα υψόμετρα, με διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, ηλιακή ακτινοβολία και όψιμες ομίχλες, έχουν θετική επίδραση στα χαρακτηριστικά των σταφυλιών αναδεικνύοντας τις ιδιαίτερες ιδιότητες των ποικιλιών. Το εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα, με τα αρκετά θερμά καλοκαίρια, τους ψυχρούς και υγρούς χειμώνες και το παρατεταμένο και αίθριο φθινόπωρο, με τις κοιλάδες της περιοχής να τυλίγονται συχνά στην ομίχλη, συμβάλλει στην απρόσμενη ανάπτυξη φρουτωδών/πικάντικων αρωμάτων, οξύτητας, καθώς και στη δυνατότητα συσσώρευσης περισσότερων από 220 g/kg σακχάρων. Τα καστανόχρωμα εδάφη τύπου eumezobasic, τα τυπικά καστανόχρωμα αργιλώδη εδάφη και τα εδάφη luvisolic μέσης σύστασης, τα οποία καλύπτονται από γόνιμο στρώμα χούμου, ενισχύουν την ποιότητα.

Το κλίμα είναι συνήθως ηπειρωτικό, με μέση ετήσια θερμοκρασία 9,7 °C. Ο συντελεστής πραγματικής ηλιοφάνειας είναι 8,9-9,0, ενώ κατά τη διάρκεια της αμπελουργικής περιόδου καταγράφονται πάνω από τα δύο τρίτα των ωρών ηλιοφάνειας (1 426 ώρες)· οι ετήσιες βροχοπτώσεις ανέρχονται σε 617 mm (κατά μέσο όρο), εκ των οποίων τα 459 mm κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Συνθετικοί οικολογικοί δείκτες: πραγματικός ηλιοθερμικός δείκτης IHr = 1,75, υδροθερμικός συντελεστής (HTC), αμπελουργικός βιοκλιματικός δείκτης Ibcv = 6,32 και δείκτης οινολογικής ικανότητας (IAOe) = 4 359. Οι παράγοντες αυτοί εξασφαλίζουν τις φυσικές συνθήκες για την παραγωγή ποικιλιών αμπέλου με μέση καλλιεργητική περίοδο (170-175 ημέρες).

Η οριοθετημένη περιοχή Jidvei χαρακτηρίζεται από μια σειρά λόφων με γενικό νοτιοδυτικό προσανατολισμό. Το ανάγλυφο είναι εξαιρετικά ανομοιόμορφο και καλύπτει όλες τις διαμορφώσεις του εδάφους. Η διαδρομή από τη Lunca Târnava Mici (250-270 m) έως τη λοφώδη περιοχή (300-460 m) διασχίζει ένα ελαφρώς κυματοειδές ανάγλυφο, το οποίο καλύπτεται από αμμώδη έλη και μαργώδη αργιλώδη εδάφη.

Ο κυρίαρχος τύπος εδάφους είναι το καστανόχρουν. Στις μάργες, όπου τα υπόγεια ύδατα έχουν βάθος 3-5 m, έχουν σχηματιστεί μαυροχώματα τύπου chernozem με αργιλοπηλώδη υφή και υψηλή περιεκτικότητα σε χούμο. Στη βάση των πλαγιών και στα βαθουλώματα του εδάφους απαντούν ανθρακικά κολλουβιακά εδάφη. Η παρουσία εδαφών τύπου vertisol είναι επίσης γενικευμένη, ενώ τα εδάφη τύπου psamosoil είναι πολύ περιορισμένα.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα που τους προσδίδει φρεσκάδα και φρουτώδη γεύση. Το χρώμα τους ποικίλλει από πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο ή πορτοκαλί σε περίπτωση διαβροχής με τα στέμφυλα. Τα αρώματα στη μύτη είναι ανθώδη (άνθη αμπέλου, κουφοξυλιά, ακακία, κηρήθρα)· φρουτώδη (μήλα, αχλάδια, βερίκοκα, ροδάκινα, κυδώνια)· εσπεριδοειδών (λεμόνι, μοσχολέμονο, γκρέιπφρουτ)· φυτικά (γλυκοπιπεριές, τσουκνίδα, φύλλο τομάτας, σπαράγγι, χόρτο, λαγοκέρασο) και πικάντικα και αρωματικά (βασιλικός, θυμάρι, δενδρολίβανο, τριαντάφυλλο).

Με την παλαίωση οι οίνοι αποκτούν αρώματα ώριμων, υπερώριμων και ζαχαρωμένων φρούτων, μαρμελάδας φρούτων και μελιού, λιπαρότητα και γεμάτο σώμα.

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι δροσεροί και σύνθετοι, με εξαιρετικά αρώματα φρούτων του δάσους, άγριων φραουλών, βατόμουρων, μύρτιλλων, κερασιών, βύσσινων, φραουλών, σμέουρων, ροδοπέταλων, μπαχαρικών και αρωματικών φυτών. Ξεχωρίζουν για το χρώμα τους, το οποίο ποικίλλει από τριανταφυλλί έως ρόδινο του σολομού.

Οι ερυθροί οίνοι είναι διακριτικοί, με ελκυστικές αποχρώσεις που ποικίλλουν από ρουμπινί με πορφυρές αποχρώσεις έως κεραμιδί. Χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, δαμάσκηνων, βατόμουρων, φραγκοστάφυλων, μύρτιλλων, κερασιών, βύσσινων, σμέουρων, αμυγδάλων, αρωματικών βοτάνων και μπαχαρικών, βανίλιας και σοκολάτας, με μακρά επίγευση που διαρκεί, αλλά με την ιδιαίτερη οξύτητα και ορυκτώδη γεύση που είναι τυπικές της περιοχής και καλά καθορισμένη και ισορροπημένη δομή.

Οίνος του πάγου — τα αρώματα και η γεύση τείνουν προς δροσερά, σταθερά αρώματα μελιού, μαρμελάδας τριαντάφυλλου και γλυκών εξωτικών φρούτων, το χρώμα ποικίλλει από χρυσαφί έως λαμπερό κεχριμπαρένιο ή ρόδινο με κρυσταλλική λάμψη (εάν λαμβάνεται με διαβροχή από Traminer roz) με νότες πεπονιού, μάνγκο, βερίκοκων, ζαχαρωμένων φρούτων, ανθέων τριανταφυλλιάς και κυνορρόδων, καθώς και χαρακτηριστική και επίμονη επίγευση.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν λεπτό και έντονο αφρό μακράς διάρκειας και αντικατοπτρίζουν την ισορροπία μεταξύ της οξύτητας που χαρακτηρίζει την αμπελουργική ζώνη του αμπελώνα στην περιοχή Jidvei και του εμφανούς ορυκτώδους και φρουτώδους χαρακτήρα. Στη μύτη, διακρίνονται από ιδιαίτερες έντονες νότες εκχυλίσματος ζυμομυκήτων, ανάλογα με τον αριθμό των μηνών παραμονής τους σε επαφή με την οινολάσπη. Οι οίνοι που έχουν παραμείνει σε επαφή με την οινολάσπη επί εννέα μήνες αναδίδουν νότες ζύμης, ψωμιού, κόρας ψωμιού και μπριός, οι οποίες εξελίσσονται σε νότες σφολιάτας, μπισκότου και αμυγδάλου στους οίνους που έχουν παραμείνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα τριών ετών σε επαφή με την οινολάσπη. Στο στόμα διατηρούν τη φρεσκάδα από τα αρώματα εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ, μοσχολέμονου, πράσινου μήλου, αχλαδιού και κυδωνιού, αλλά και λεπτές νότες αποξηραμένων βοτάνων. Η υψηλή οξύτητα εξισορροπείται από το επίπεδο των υπολειμματικών σακχάρων και την κρεμώδη υφή. Έχουν κομψή δομή και καλά δομημένο σώμα και με την πάροδο του χρόνου αποκτούν βελούδινη υφή και στρογγυλάδα.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου είναι δροσεροί με ελκυστικό μπουκέτο και λεπτό αφρό μακράς διάρκειας. Έχουν κυρίως ανθώδες μπουκέτο, με διακριτικές νότες γιασεμιού, ανθέων ακακίας και λεπτές νότες ζύμης και ψωμιού, καθώς και επίμονα αρώματα λευκών ανθέων, ροδοπέταλων, βερίκοκων και ώριμων σταφυλιών.

Το χρώμα των ημιαφρωδών οίνων ποικίλλει από λευκοπράσινο, πρασινοκίτρινο ή αχυροκίτρινο στην περίπτωση των λευκών ημιαφρωδών οίνων, έως τριανταφυλλί για τους ερυθρωπούς ημιαφρώδεις οίνους και λαμπερό κόκκινο για τους ερυθρούς ημιαφρώδεις οίνους. Η γεύση είναι λεπτή, ισορροπημένη, δροσερή, με καλά καθορισμένα ποικιλιακά αρώματα (φρουτώδη ή ανθώδη ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου από την οποία παράγεται ο οίνος). Ο αφρισμός είναι άφθονος, με αφρό μακράς διάρκειας με μικρές φυσαλίδες μέχρι το χείλος του ποτηριού.

Οι οίνοι λικέρ είναι γεμάτοι, παχύρρευστοι και βελούδινοι με μακρά επίγευση, έχουν χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο χρώμα για τους λευκούς οίνους λικέρ, σκούρο ρόδινο για τους ερυθρωπούς οίνους λικέρ και πορφυροκόκκινο με κεραμιδί αποχρώσεις για τους ερυθρούς οίνους λικέρ. Τα αρώματα είναι ανθώδη, τριαντάφυλλου, γιασεμιού και πλήρως ωριμασμένων και υπερώριμων φρούτων, τα οποία εξελίσσονται σε αρώματα ζαχαρωμένου φρούτου και μαρμελάδας με οξειδωτικές νότες, νότες μελιού και κηρήθρας, αμυγδάλων και καρυδιών.

8.3. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος*

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες και ιδίως οι συνθήκες που επικρατούν στις αρχές του φθινοπώρου, που χαρακτηρίζονται από ήπιες θερμοκρασίες, ενίοτε παρατεταμένη ομίχλη και άλλοτε ημέρες ηλιοφάνειας, ευνοούν τη συσσώρευση δροσερών φρουτωδών και ανθωδών σακχάρων και αρωμάτων και διατηρούν προσεκτικά την οξύτητα εντός των ορίων που απαιτούνται για την επίτευξη αρμονικής ισορροπίας ως προς την ποιότητα.

Οι ήπιες θερμοκρασίες κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών έχουν ως αποτέλεσμα αντιδράσεις αργής οξείδωσης, οι οποίες βοηθούν τη συνεχή συσσώρευση των σακχάρων και των πρωτογενών αρωμάτων σε υψηλά επίπεδα έως το τέλος της περιόδου ωρίμασης και συμβάλλουν στη διατήρηση της οξύτητας σε υψηλά επίπεδα. Η υψηλή οξύτητα προσδίδει τη φρεσκάδα που είναι απαραίτητη για τον αφρώδη οίνο ποιότητας και τον ημιαφρώδη οίνο Jidvei.

Ο ποταμός Târnava Mică δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, χάρη στις διαμορφώσεις του εδάφους που διασφαλίζουν ότι η περιοχή Jidvei εκτίθεται σε αρκετό φως για την ωρίμαση των σταφυλιών, ενώ η περιεκτικότητα του εδάφους σε χούμο, το οποίο δίνει στο έδαφος το σκούρο χρώμα, συμβάλλει στην αύξηση της απορρόφησης της ηλιακής ακτινοβολίας, με θετικές συνέπειες για τη διαμόρφωση της θερμοκρασίας του εδάφους. Ο χούμος έχει επίσης την ικανότητα να συμβάλλει στον σχηματισμό αδρανών υλικών, καθώς η ικανότητα συγκόλλησής του βοηθά στον σχηματισμό της ψιχοειδούς και της κοκκώδους δομής του εδάφους. Με τον τρόπο αυτόν βελτιώνονται έμμεσα οι ιδιότητες αερισμού και ενυδάτωσης του εδάφους καθώς αυξάνονται το πορώδες και η διαπερατότητα στο νερό και στον αέρα. Οι όξινες οργανικές ενώσεις από τον χούμο απελευθερώνουν στο έδαφος ιόντα H+, με αποτέλεσμα να αυξάνεται η οξύτητα του εδάφους και να επιτυγχάνονται επίπεδα φυσικής οξύτητας και ιδιαίτερης ορυκτώδους γεύσης, που χαρακτηρίζουν ακολούθως τα σταφύλια και στη συνέχεια το γλεύκος και τον οίνο, ιδανικά για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρωδών οίνων, αλλά και μη αφρωδών οίνων, καθώς προσδίδουν φρεσκάδα και εξασφαλίζουν το δυναμικό παλαίωσής τους.

Η απουσία ακραίων υψηλών θερμοκρασιών (καύσωνες) βοηθάει στη διατήρηση των οργανικών οξέων στα σταφύλια, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με υψηλή ολική οξύτητα, χαμηλό pH και δροσιστική γεύση. Από γεωγραφική άποψη, το μακροκλίμα σε συνδυασμό με τις ιδιότητες των καλλιεργούμενων ποικιλιών διαδραματίζει καίριο ρόλο στην παραγωγή των οίνων λικέρ. Ο νότιος προσανατολισμός των αναβαθμίδων σε συνδυασμό με τη φυσική γονιμότητα του εδάφους ευνοεί τη συσσώρευση σακχάρων, καθώς και τα φρουτώδη (ώριμα φρούτα, υπερώριμα φρούτα που εξελίσσονται σε ζαχαρωμένα φρούτα και μαρμελάδες) και ανθώδη αρώματα (τριαντάφυλλο, γιασεμί) που χαρακτηρίζουν τους οίνους λικέρ.

8.4. *Ανθρώπινος παράγοντας*

Οι αμπελώνες έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όσον αφορά το μέγεθος και τον τρόπο διάταξης και φροντίδας των αμπελοτεμαχίων. Διατάσσονται τόσο σε μεγάλα αμπελοτεμάχια, με μεγάλες σειρές που καθιστούν δυνατή την εκτέλεση μηχανικών εργασιών συγκομιδής και συντήρησης, καθώς και σε αναβαθμίδες και εξέδρες με νότιο προσανατολισμό, οι οποίες είναι ευνοϊκές για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται για λευκούς ή ερυθρωπούς οίνους ανώτερης και εξαιρετικής ποιότητας, καθώς και για οίνους βάσης που προορίζονται για αφρώδεις οίνους ποιότητας, αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδεις οίνους. Η συγκομιδή είναι τόσο χειρωνακτική όσο και μηχανική, ενώ οι εργασίες συντήρησης είναι μερικώς μηχανικές.

Η διατήρηση της τοπικής παράδοσης της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης και η χρήση καινοτόμων τεχνολογιών στους αμπελώνες και στη διαδικασία οινοπαραγωγής αποτελούν τον ποιοτικό στόχο της ονομασίας προέλευσης.

Η επιλογή και η βελτίωση των ποικιλιών αμπέλου για την επίτευξη ανώτερης ποιότητας οίνων, η επιλογή των έρριζων υποκειμένων και των καλλιεργούμενων ποικιλιών, η πυκνότητα φύτευσης, το κλάδεμα και η ρύθμιση της παραγωγής, η διασπορά λιπασμάτων, η διατήρηση του εδάφους και η εφαρμογή φυτοϋγειονομικών αγωγών επιδρούν στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών έτσι ώστε να διαφυλάσσεται η ιδιαιτερότητα των οίνων της εν λόγω ονομασίας.

Η ποιότητα των οίνων επηρεάζεται από την ποιότητα των ποικιλιών αμπέλου, την ποιότητα του καστανόχρωμου δασικού εδάφους και τις περιβαλλοντικές συνθήκες —ημειρωτικό κλίμα τυπικό του οροπεδίου, ήπιες θερμοκρασίες το φθινόπωρο, απουσία αιφνίδιων θερμοκρασιακών διακυμάνσεων, ομίχλη το πρωί και ηλιοφάνεια το απόγευμα, μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, στοιχεία τα οποία ευνοούν την αργή ωρίμαση και την ανάπτυξη ευρέος και έντονου αρωματικού προφίλ, με συγκεντρώσεις σακχάρων και αρωμάτων, καθώς και την ισορροπία οξύτητας. Ωστόσο, ο σημαντικότερος παράγοντας είναι οι αμπελοκαλλιεργητές, οι οποίοι αποφασίζουν τον τρόπο με τον οποίο θα πραγματοποιηθεί το κλάδεμα πριν από την έναρξη του καλλιεργητικού κύκλου προκειμένου να ρυθμίσουν τη μελλοντική παραγωγή σταφυλιών, τον τρόπο διεξαγωγής του χλωρού κλαδέματος και ρύθμισης της παραγωγής κατά την περίοδο ωρίμασης, καθώς και τις αγωγές που πρέπει να εφαρμοστούν.

Στην περιοχή βρίσκεται ένα μόνο οινοποιείο, χάρη στην τοποθεσία και την κατασκευή του, το οποίο διαθέτει ποιοτικό εξοπλισμό και μηχανήματα, δεξαμενές οινοποίησης και ζύμωσης/αποθήκευσης, όπου οι οινοποιοί εφαρμόζουν σύγχρονες και καινοτόμες τεχνολογίες. Το οινοποιείο έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με σχέδιο βαρυτικής ροής με διασυνδεδεμένες δεξαμενές, γεγονός που παρέχει στους οινοποιούς τη δυνατότητα να παρεμβαίνουν όσο το δυνατόν λιγότερο και μόνο όπου είναι αναγκαίο στη διαδικασία οινοποίησης.

Ο σχεδιασμός και η λειτουργία του οινοποιείου προβλέφθηκαν έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στην ανάγκη για βιώσιμη ανάπτυξη και να διασφαλίζεται ότι οι ειδικές μέθοδοι παραγωγής καθιστούν δυνατή την ανάδειξη της αμπελουργικής ζώνης και του ποικιλιακού χαρακτήρα, ιδίως στην περίπτωση των αυτόχθονων ποικιλιών, όπως η Fetească regală, η Fetească albă και η ποικιλόμορφη αρωματική παλέτα των άλλων ποικιλιών του αμπελώνα.

Η γεωγραφική περιοχή φιλοξενεί επίσης το πρώτο ιδιωτικό ινστιτούτο αμπελουργίας στη Ρουμανία, το οποίο διαθέτει τη μεγαλύτερη δυναμικότητα εμβολιασμένων αμπέλων ετησίως (5 εκατομμύρια τεμάχια) τόσο από αυτόχθονες όσο και από διεθνείς ποικιλίες, που προορίζονται για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Για το Jidvei χρησιμοποιείται υλικό φύτευσης που παράγεται στο ιδιωτικό ινστιτούτο αμπελουργίας, χάρη στο οποίο εξασφαλίζεται: γνησιότητα — προέλευση από ποικιλίες και κλώνους που προορίζονται για πολλαπλασιασμό· υγεία — μοσχεύματα απαλλαγμένα από μεταδοτικούς ιούς και μυκόπλασμα· ποιότητα — ευθυγράμμιση με τα καθιερωμένα τεχνικά πρότυπα, με θετικές συνέπειες για την ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Διατάξεις σχετικά με την παραγωγή

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τα οινοποιήσιμα σταφύλια από τα οποία παράγονται οι οίνοι που φέρουν την ονομασία προέλευσης Jidvei μπορούν να μεταποιούνται στην αντίστοιχη οριοθετημένη περιοχή ή σε γειτονικές περιοχές, εντός της ίδιας διοικητικής-εδαφικής μονάδας ή πλησίον αυτής.

Οι οίνοι που παράγονται από τη διαδικασία παραγωγής στην οριοθετημένη περιοχή με την ονομασία προέλευσης Jidvei μπορούν να συσκευάζονται στο πλαίσιο της διαδικασίας εμφιάλωσης και να εμφιαλώνονται σε μονάδες εντός της οριοθετημένης περιοχής που φέρει την ονομασία ή σε γειτονικές περιοχές, σε μονάδες που βρίσκονται στην ίδια διοικητική-εδαφική μονάδα ή σε εκείνες που βρίσκονται στις διοικητικές-εδαφικές μονάδες κοντά σ' αυτήν.

Οι οίνοι μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται εκτός των γειτονικών περιοχών της οριοθετημένης περιοχής, εφόσον κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηρούνται οι κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές, σύμφωνα με την παραγωγή που ορίζεται στην περίπτωση ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Εάν η μεταποίηση των σταφυλιών και η συσκευασία και η εμφιάλωση των αμπελοοινικών προϊόντων πραγματοποιούνται εκτός της οριοθετημένης περιοχής της ονομασίας προέλευσης, ο παραγωγός πρέπει να ενημερώνει το ONVPV [Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου] τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την έναρξη της τεχνολογικής διαδικασίας που αναφέρεται στην κοινοποίηση, εκτός εάν τα κέντρα οινοποίησης και/ή οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης ανήκουν στον ίδιο οικονομικό φορέα και βρίσκονται εντός της διοικητικής-εδαφικής μονάδας στην οποία βρίσκεται η περιοχή που φέρει την ονομασία προέλευσης ή σε γειτονικούς νομούς (ο εν λόγω φορέας θα πρέπει να έχει στην ιδιοκτησία του ή να εκμεταλλεύεται τους αμπελώνες, τα κέντρα οινοποίησης και τις εγκαταστάσεις εμφιάλωσης).

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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