C/2024/5686

24.9.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimese lõigu kohase veinisektoris kasutatava nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5686)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, ([1]) esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Jidvei“

PDO-RO-02854

Taotluse esitamise kuupäev: 5.7.2022.

1. **Registreeritav nimetus**

Jidvei

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Liköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

4.1. *Valged veinid*

Vaikses valged veinid on tasakaalustatud, mineraalsed, hästi integreeritud happesusega, mis annab neile värskuse ja puuviljasuse, ning rohekaskollase, kuldkollase kuni oranži/merevaigukarva värvusega. Need on elegantsed ja peened, meeldiva ümaruse, lillelõhna ja puuviljase maitsega.

Neil on viinapuuõite, leedriõite, akaatsia, meekärgede, värskete õunte, pirnide, aprikooside, virsikute ja küdooniate aroom, tsitruseliste aroom (sidruni laim ja greip) , taimsed aroomid (paprika, nõges, spargel, rohi, karusmarjad) ning vürtsikad ja aromaatsed aroomid (basiilik, aed-liivatee, rosmariin ja roos). Laagerdumisel tulevad aroomis esile küpsed, üleküpsenud ja suhkrustatud puuviljad, puuviljadžemm ja mesi ning veinid muutuvad õliseks ja täidlaseks.

Jäävein – aroom ja maitse kalduvad meestatud, värskete, järjepidevate aroomide, roosidžemmi ja magusate eksootiliste puuviljade poole, värvus on kuldne kuni eredalt merevaigukollane või kristalse läikega roosa (kui saadakse viinamarjasordist „Traminer roz“ leotamise teel) meloni, mango, aprikooside, suhkrustatud puuviljade, roosiõite ja kibuvitsamarjade nootidega ning iseloomuliku ja püsiva järelmaitsega.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4.2. *Roosad veinid*

Vaiksed roosad veinid on värsked, sametised, suure happesusega, roosa või lõheroosa värvusega. Veinid on rikkaliku maitsebuketiga ja värskendavad, karakter on tugevalt puuviljane (metsamarjad, metsmaasikad, pamplid, mustikad, punased puuviljad, maguskirsid, hapukirsid, maasikad, vaarikad) ja lilleline (kirsiõied, metsmaasikate noodid, roosi kroonlehed) ning vürtsikate nüanssidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4.3. *Punased veinid*

Vaiksed punased veinid on ereda värvusega, mis ulatub tumepunasest granaatpunaseni, kirsipunaseni või telliskivipunaseni, millel on metsamarjade, ploomide, pamplite, sõstarde, mustikate, maguskirsside, hapukirsside, vaarikate ja mandlite aroom koos aromaatsete ürtide, vürtside, kohvi, vanilli ja šokolaadi nootidega ning intensiivne maitse, pikaajaline järelmaitse ja tasakaalustatud struktuur.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

4.4. *Kvaliteetvahuveinid*

Kvaliteetvahuveinid on värsked ja puuviljased, Jidvei kasvatuspiirkonnale omase happesusega ja iseloomuliku mineraalsuse ning käärimisaroomiga, mida võimendab peen ja kauakestev kihisemine (mineraalne, puuviljane). Valged veinid on õlgkollase või rohekaskollase värvusega, roosadel veinidel on lõheroosa varjund.

Lõhnale on iseloomulikud tugevad pärmiekstrakti noodid, mis sõltuvad settega kokkupuutes oldud kuude arvust (tainas, leib, leivakoorik, briošš, pagaritooted, küpsised ja mandlid), mis arenevad pagaritoodete, küpsiste ja mandli nüansside suunas veinides, mis on pika aja jooksul puutunud kokku settega.

Maitse on peen ja puuviljane, tsitrusviljade, greibi, laimi ja puuviljade (rohelised õunad, pirnid ja küdooniad) aroomiga, tasakaalustatud, pärmiekstrakti meenutava maitse ja aroomiga ning tänu süsinikdioksiidile tekkiva teravusega. Veinid on suure happesusega, mida tasakaalustab jääksuhkrusisaldus ja kreemjas tekstuur, hästi määratletud täidlusega ning muutuvad aja jooksul sametiseks ja ümaraks.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,5 bar.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4.5. *Kvaliteetvahuveinid*

Kvaliteetvahuveinid on värsked, Jidvei kasvatuspiirkonnale omase happesuse ja iseloomuliku mineraalsuse ning käärimisaroomiga, mida võimendab peen ja kauakestev kihisemine (mineraalne, puuviljane). Neil on rubiinpunane varjund.

Intensiivne lõhn koosneb peamiselt punaste viljade (kirsid ja maasikad) nootidest, mida iseloomustavad peened koogi- ja briošivarjundid vastavalt peensettel oldud ajale. Happesus on veidi suurem, kuid seda tasakaalustab jääksuhkrusisaldus ja kreemjas tekstuur. Aroome ümardavad maasikad ning vaarika ja kirsi pehmed noodid.

Maitse on peen ja puuviljane (punased sõstrad, granaat, jõhvikad) tsitrusviljade aroomiga ning on tänu süsinikdioksiidile tasakaalustatud ja terav. Veinid on hästi määratletud täidlusega ning muutuvad aja jooksul sametiseks ja ümaraks.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,5 bar.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4.6. *Aromaatsed kvaliteetvahuveinid*

Aromaatsed kvaliteetvahuveinid on rikkalikud ja väljendusrikkad ning neis esinevad puuviljased (aprikoosid, küpsed viinamarjad) ja lillelised (roos, jasmiin, akaatsia, mõnikord lillelised-vürtsikad) noodid. Nende värvus ulatub rohekate varjunditega erekollasest kuni kuldkollase ja viinamarjasordi „Traminer roz“ puhul isegi roosani. Neil on väikesed kauakestvad mullid.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,0 bar.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4.7. *Poolvahuveinid*

Poolvahuveinid on ekstraktiivsed, hea happesusega ja peenelt kihisevad. Need on rohekasvalge, rohekaskollase, kuldkollase või kahvatu lõheroosa (roosa) või punaste veinide korral erepunase värvusega, aroom on lilleline (roos, leedriõied, nõges) või puuviljane (sinikas, aprikoos, roheline õun, vaarikas). Vaht on külluslik ja peen, kihisemine on kauakestev ja väikeste mullidega, mis ulatuvad klaasi ülemise osani.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 1,0 bar ja maksimaalselt 2,5 bar.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	235

4.8. *Liköörveinid*

Valge liköörvein on kuldse või isegi merevaigu värvusega, mee aroomiga ning ümara ja peene maitsega, punasel sordil on telliskivipunased toonid, õrn sõstra ja mustika maitse ning jõuline iseloom. Roosa sort on sügava roosa värvusega ning väga värske, puuviljane, sametine ja õline. Punased veinid on lillakaspunase varjundiga. Neil on lilleline roosi ja jasmiini aroom ning hästi küpsenud puuviljade, mõnikord suhkrustatud puuviljade ja džemmi lõhn, millel on mee, meekärgede, mandlite ja kreeka pähklite oksüdatiivsed nüansid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	22,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

–

b. *Maksimaalne saagikus*

1. „Traminer roz“, „Chardonnay“, „Pinot gris“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“ (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

2. „Petit Manseng“, „Neuburger“, „Pinot Noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Merlot“ (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

3. „Fetească regală“, „Fetească albă“, „Riesling italian“ (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

4. Jäävein (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   6 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

5. „Traminer roz“, „Chardonnay“, „Pinot gris“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“ (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   105 hektoliitrit hektari kohta.

6. „Petit Manseng“, „Neuburger“, „Pinot Noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Merlot“ (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   105 hektoliitrit hektari kohta.

7. „Fetească regală“, „Fetească albă“, „Riesling italian“ (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   120 hektoliitrit hektari kohta.

8. Jäävein (soodsatel aastatel kuni 20 % rohkem)

   18 hektoliitrit hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Alba maakond:

— Jidvei omavalitsusüksuse külad Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Josi, Feisa ja Veseuși;

— Cetatea de Baltă omavalitsusüksuse külad Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus ja Tătârlaua;

— Șona omavalitsusüksuse külad Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului ja Alecuș;

— Valea Lungă omavalitsusüksuse külad Tăuni ja Făgeti.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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, 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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Jidvei viinapuude kasvuala on 250–500 meetri kõrgusel edelasse avanevatel nõlvadel, kus pikkade suvekuude päikesesoojus ja õhuvoolud aitavad kaasa viinamarjade kvaliteedile. Jidvei määratletud piirkonna mulla- ja kliimatingimused, mida iseloomustavad suuremad kõrgused, päevase ja öise temperatuuri erinevused, päikesekiirgus ja hilised udud, avaldavad viinamarjade omadustele positiivset mõju ja toovad esile sortide erilised omadused. Mõõdukas kontinentaalne kliima, kus suved on piisavalt soojad, talved külmad ja niisked ning sügised pikad ja ilusad ning orud on sageli mähitud udusse, soodustab üllatavat puuviljase/vürtsika aroomi ja happesuse kujunemist ning võimaldub suhkrute kogunemist üle 220 g/kg. Lisakvaliteedi annavad pruunid aluselised eumesomullad, tüüpilised pruunid illuviaalsed savimullad ja keskmise tekstuuriga näivleetunud mullad, mis on kaetud viljaka huumusekihiga.

Kliima on enamasti kontinentaalne, aasta keskmine temperatuur on 9,7 °C. Tegelik päikesepaistetegur on 8,9–9,0 ning üle kahe kolmandiku päikesepaistelistest tundidest (1 426 tundi) registreeritakse viinapuude kasvuperioodil. Aastane sademete hulk on keskmiselt 617 mm, millest 459 mm langeb kasvuperioodile. Sünteetilised ökoloogilised näitajad: tegelik heliotermiline indeks IHr = 1,75, hüdrotermiline koefitsient, viinamarjakasvatuse bioklimaatiline indeks Ibcv = 6,32 ja veinivalmistuseks sobivuse indeks IAOe = 4 359. Need tegurid osutavad looduslikele tingimustele, mis on sobilikud keskmise kasvuperioodiga (170–175 päeva) viinamarjasortide kasvatamiseks.

Jidvei määratletud piirkonnas paikneb edela-kirdesuunaline mäeahelik. Maastik on väga ebatasane ja hõlmab mitmesuguseid pinnavorme. Marsruut Lunca Târnava Mici'st (250–270 m) kuni mägise alani (300–460 m) läbib kergelt lainetavat maastikku, mis on kaetud liiv- ja mergelsaviga.

Peamine mullatüüp on pruunmuld. Merglil, kus põhjavesi on 3–5 m sügavusel, on moodustunud liivsavimulla tekstuuri ja suure huumusesisaldusega musta värvi mustmuld. Nõlvade jalamil ja sulglohkudes leidub karbonaatseid kolluviaalmuldasid. Levinud on ka vertisoolid, samas kui psamosoole on väga vähe.

8.2. *Toote üksikasjad*

Vaiksed valged veinid on tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, mis annab neile värskuse ja puuviljasuse. Nende värvus varieerub rohekaskollasest, õlgkollasest ja kuldkollasest merevaigukollaseni või oranžini, kui neid saadakse pressimisjääkide leotamisel. Lõhn on lilleline (viinamarjaõied, leedriõied, akaatsia, meekärjed); puuviljane (õunad, pirnid, aprikoosid, virsikud, küdooniad); tsitruseline (sidrun, laim, greip); taimne (paprika, nõges, tomatilehed, spargel, rohi, karusmarjad) ning vürtsikas ja aromaatne (basiilik, aed-liivatee, rosmariin, roos).

Veinide laagerdumisel on aroomis küpsed, üleküpsenud ja suhkrustatud puuviljad, puuviljadžemm ja mesi ning veinid muutuvad õliseks ja täidlaseks.

Roosad veinid on värsked ja komplekssed ning neil on metsamarjade, metsmaasikate, pamplite, mustikate, kirsside, hapukirsside, maasikate, vaarikate, roosi kroonlehtede, vürtside ja aromaatsete taimede suurepärane aroom. Need eristuvad värvuse poolest, mis varieerub roosiroosast lõheroosani.

Punased veinid on diskreetsed, nende ahvatlevad varjundid ulatuvad purpurse tooniga rubiinpunasest telliskivi-punaseni. Neid iseloomustab punaste ja mustade puuviljade, ploomide, pamplite, mustsõstarde, mustikate, kirsside, hapukirsside, vaarikate, mandlite, aromaatsete ürtide ja vürtside, vanilje ja šokolaadi aroom koos pika ja püsiva järelmaitsega, piirkonnale omane happesus ja mineraalsus ning hästi määratletud ja tasakaalustatud struktuur.

Jäävein – aroom ja maitse kalduvad meestatud, värskete, püsivate aroomide, roosidžemmi ja magusate eksootiliste puuviljade poole, värvus on kuldne kuni eredalt merevaigukollane või kristalse läikega roosa (kui saadakse viinamarjasordist „Traminer roz" leotamise teel) meloni, mango, aprikooside, suhkrustatud puuviljade, roosiõite ja kibuvitsamarjade nootidega ning iseloomuliku ja püsiva järelmaitsega.

Kvaliteetvahuveinid on peene, intensiivse ja pikaajalise kihisevusega ning kajastavad Jidvei kasvatuspiirkonna viinamarjaistandusele omast happesuse ning eksimatult äratuntava mineraalsuse ja puuviljalisuse vahelist tasakaalu. Lõhnas eristuvad pärmiekstrakti spetsiifilised intensiivsed noodid vastavalt settega kokkupuutes veedetud kuude arvule. Veinidel, mis on seisnud settel üheksa kuud, on tunda taina, leiva, leivakooriku ja brioši noote, mis kujunevad pagaritoodete, küpsiste ja mandli nootideks veinides, mis on olnud settega pikaaegses kokkupuutes (kolm aastat). Suus säilib nende värskus, mis tuleneb tsitrusviljade, greibi, laimi, rohelise õuna, pirni ja küdoonia aroomist, aga ka kuivatatud ürtide peentest nüanssidest. Suurt happesust tasakaalustab jääksuhkrusisaldus ja kreemjas tekstuur. Neil on elegantne struktuur ja täpselt määratletud täidlus ning aja jooksul muutuvad need sametiseks ja ümaraks.

Aromaatsed kvaliteetvahuveinid on värsked, ahvatleva lõhna- ja maitsebuketiga ning peene ja kauakestva kihisemisega. Neil on valdavalt lilleline lõhna- ja maitsebukett jasmiini ja akaatsiaõite õrnade nootidega ning taina ja leiva peente varjunditega ning valgete lillede, roosi kroonlehtede, aprikooside ja küpsete viinamarjade kauakestev aroom.

Poolvahuveinide värvus varieerub rohekasvalgest, rohekaskollasest või õlgkollasest valgete poolvahuveinide puhul kuni roosani roosade poolvahuveinide puhul ja erepunaseni punaste poolvahuveinide puhul. Maitse on peen, tasakaalustatud, värske, täpselt määratletud sordiaroomiga (puuviljane või lilleline sõltuvalt viinamarjasordist, millest vein on valmistatud). Vaht on külluslik, kihisemine on pikaajaline ja väikeste mullidega, mis ulatuvad klaasi ülaosani.

Likööorveinid on täidlased, õlised ja sametised ning pika järelmaitsega, valgete likööorveinide värvus on kuldkollane kuni merevaigukollane, roosad likööorveinid on sügavroosad ja punased likööorveinid on lillakaspunased telliskivipunase varjundiga. Aroomid on lillelised (roosid, jasmiin, hästiküpsenud ja üleküpsenud puuviljad), hiljem lisanduvad aroomi suhkrustatud puuviljad ja džemmid oksüdatiivsete nüanssidega, mesi ja meekärjed, mandlid ja kreeka pähklid.

8.3. *Põhjuslik seos piirkonna ja toote vahel*

Erilised mullastiku- ja kliimatingimused, eelkõige sügise algus, mis toob kaasa mõõdukad temperatuurid ja mõnikord püsiva udu ning teinekord päikesepaistelised päevad, soodustavad suhkrute ning värskete puuviljaste ja lilleliste aroomide kogunemist ning hoiavad happesuse hoolikalt kvaliteetse ja harmoonilise tasakaalu piires.

Mõõdukas temperatuur viinamarjade küpsemise ajal toob kaasa aeglased oksüdatsioonireaktsioonid, mis aitavad suhkrutel ja primaarsetel aroomidel valmimisperioodi lõpuni pidevalt akumuleeruda ja jõuda kõrge sisalduseni ning hoida happesust kõrgel tasemel. Suur happesus annab Jidvei kvaliteetvahuveinide ja poolvahuveinide jaoks olulise värskuse.

Târnava Mică tekitab erilise mikrokliima tänu pinnavormidele, mis tagavad Jidvei piirkonnale piisava valguse viinamarjade küpsemiseks, samas kui mulla huumusesisaldus, mis annab sellele tumeda värvuse, aitab suurendada päikesekiirguse neeldumist, millel on positiivne mõju mulla temperatuurimustrile. Huumus võib kaasa aidata ka struktuursete kämpude moodustumisele, kuna tema tsementeerimisvõime aitab parandada mullaosakeste struktuuri ja teralisust. Poorsuse ning vee ja õhu läbilaskvuse suurendamisega parandab see kaudselt mulla õhutamist ja niisutamist. Huumusest pärinevad happelised orgaanilised ühendid eraldavad mulda H+-ioone ja suurendavad seeläbi mulla happesust, mille tulemuseks on looduslik happesus ja eriline mineraalsus viinamarjades ning seejärel virdes ja veinis, mis sobivad ideaalselt kvaliteetvahuveinide, aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja poolvahuveinide, aga ka vaiksete veinide tootmiseks, annab neile värskuse ja tagab nende laagerdumispotentsiaali.

Kuna temperatuur ei tõuse liiga kõrgeks (ei esine kuumalaineid), aitab see viinamarjades säilitada orgaanilisi happeid, mille tulemusena on veinidel suur üldhappesus, madal pH ja värskendav maitse. Geograafiliselt on likööorveini saamisel põhiroll makrokliimal ja kasvatatavate sortide omadustel. Terrasside suunatus lõunasse koos maa loodusliku viljakusega soodustab likööorveini määratlevate suhkrute kogunemist ja puuviljaste aroomide (küpsenud puuviljad ja üleküpsenud puuviljad, mis muutuvad suhkrustatud puuviljadeks ja džemmiks) ning lilleliste aroomide (roos, jasmiin) teket.

8.4. *Inimtegur*

Viinamarjaistandustel on eriomadused, mis on seotud suuruse ja maatükkide paiknemise ja hooldamise viisiga. Need on korraldatud nii pikkade ridadena suurtel maatükkidel, mis võimaldavad mehhaniseeritud korje- ja hooldustöid, kui ka lõunapoolsetel terrassidel ja platvormidel, mis on soodsad viinamarjade tootmiseks premium- ja super-premium klassi valgete või roosade veinide jaoks ning ka kvaliteetvahuveinide, aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja poolvahuveinide baasveinide jaoks. Koristamine toimub nii käsitsi kui ka mehhaniseeritult ning hooldustööd on osaliselt mehhaniseeritud.

Päritolunimetusega seotud kvaliteedieesmärk on säilitada viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise kohalikku traditsiooni ning kasutada viinamarjaistandustes ja veinitootmises uuenduslikke tehnoloogiaid.

Viinamarjasortide valik ja täiustamine veinide parema kvaliteedi saavutamiseks, pookealuste ja kasvatatavate sortide valik, istutustihedus, lõikamine ja tootmise reguleerimine, väetiste kasutamine, mulla hooldamine ja fütosanitaartöötlus mõjutavad kõik selle tähistusega veinide saamiseks kasutatavate viinamarjade kvaliteeti ja aitavad säilitada eripära.

Veinide kvaliteeti mõjutavad viinamarjasortide kvaliteet, pruuni metsamulla kvaliteet ja keskkonnatingimused – platoole iseloomulik kontinentaalne kliima, sügisesed mõõdukad temperatuurid, äkiliste temperatuurikõikumiste puudumine, hommikune udu ja pärastlõunane päikesepaiste, päevase ja öise temperatuuri suured erinevused, mis kõik soodustavad aeglast küpsemist ning mitmekesist ja intensiivset aroomiprofiili, suhkrute ja aroomide kontsentreerumist ning happesuse tasakaalustamist. Kõige olulisem tegur on aga viinamarjakasvatajad, kes otsustavad, kuidas toimub viinapuude lõikamine enne kasvutsükli algust tulevase viinamarjatootmise reguleerimiseks, kuidas kärpida oksi ja reguleerida tootmist valmimisperioodil ja milliseid töötlemisviise kasutada.

Piirkonnas on üksainus veinitehas, millel on hea asukoht ja sobilik hoone, kus on kvaliteetsed seadmed, masinad, vaadid ning kääritamis- ja säilitusmahutid, ning kus veinitootjad kasutavad kaasaegseid ja uuenduslikke tehnoloogiaid. Veinitehases on omavahel ühendatud vaadid, kus voolamine toimub raskusjõu mõjul: see võimaldab tootjatel sekkuda veinivalmistamisse võimalikult vähe ja ainult vajaduse korral.

Veinitehase projekteerimisel ja käitamisel on lähtutud säästva arengu vajadustest tagamaks, et konkreetsed tootmismeetodid võimaldaksid kasvatuspiirkonna ja sortide omaduste ning mitmekesise aroomipaleti esiletõusmist eriti kohalike sortide (nt „Fetească regală“ ja „Fetească albă“) ja viinamarjaistanduste muude sortide puhul.

Geograafilises piirkonnas asub ka Rumeenia esimene eraõiguslik viinamarjakasvatusinstituut, millest igal aastal saadakse väga palju (5 miljonit) nii kohalikest kui ka rahvusvahelistest sortidest poogitud viinapuid, mis on ette nähtud kvaliteetveinide tootmiseks. Jidvei kasutab eraõiguslikus viinamarjakasvatusinstituudis toodetud istutusmaterjali, millega tagatakse autentsus – pärinemine paljundamiseks ettenähtud sortide lähtekohast; tervis – pistikutes pole nakkavaid viirusi ega mükoplasmat; kvaliteet – vastavus kehtestatud tehnilistele standarditele, millel on positiivne mõju tootmise kvaliteedile ja kvantiteedile.

9. **Muud olulised tingimused**

Tootmist käsitlevad sätted

Õigusraamistik

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus

Veiniviinamarju, millest on saadud päritolunimetusega veinid „Jidvei“, võib töödelda vastavas määratletud piirkonnas või naaberpiirkondades, mis asuvad samas haldusterritoriaalses üksuses või selle läheduses.

Veine, mis on saadud määratletud piirkonnas päritolunimetusega veinide „Jidvei“ tootmisprotsessis, võib konditsioneerida villimise käigus ja villida määratletud piirkonnas või naaberpiirkondades, mis asuvad samas haldusterritoriaalses üksuses või sellega külgnevates haldusterritoriaalsetes üksustes.

Veine võib konditsioneerida ja villida väljaspool määratletud piirkonna naabruspiirkonda, kui tootespetsifikaadis kehtestatud tootmiseeskirju järgitakse kontrollitud päritolunimetuse puhul määratletud tootmisnõuete kohaselt.

Kui viinamarjade töötlemine ning veinitoodete ladustamine ja villimine toimub väljaspool päritolunimetuse määratletud piirkonda, peab tootja sellest teavitama riiklikku viinamarja- ja veiniametit vähemalt 24 tundi enne teates osutatud tehnoloogilise protsessi algust, välja arvatud juhul, kui veinivalmistamiskeskused ja/või villimisrajatised kuuluvad samale ettevõtjale ja asuvad haldusterritoriaalses üksuses, kus asub päritolunimetusega hõlmatud piirkond, või naabermaakondades (selline ettevõtja peaks omama või käitama viinamarjaistandusi, veinivalmistamiskeskusi ja villimisrajatisi).

Link tootespetsifikaadile

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