C/2024/5686

24.9.2024

Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2024/5686)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Jidvei”

PDO-RO-02854

Hakemuksen jättöpäivä: 5.7.2022

1. **Rekisteröitävä nimi**

Jidvei

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
3. Väkevä viini
5. Laatukuohuviini
6. Aromaattinen laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

4.1 *Valkoviinit*

Hiilihapottomat valkoviinit ovat tasapainoisia ja mineraalisia. Tasalaatuinen happoisuus antaa niille raikkautta ja hedelmäisyyttä, ja väriltään ne ovat vihertävänkeltaisia, kullankeltaisia tai oranssinruskeita. Ne ovat tyylikkäitä ja hienostuneita, ja niissä on miellyttävää pyöreyttä, kukkaisia aromeja ja hedelmäinen maku.

Niissä on viiniköynnöksen kukkien, seljankukan, akaasiankukan, hunajakennon, tuoreiden omenoiden, päärynöiden, aprikoosien, persikoiden ja kvittenien aromeja, sitruunan, limen ja greippien sitrushedelmäisiä aromeja, makeiden paprikoiden, nokkosten, parsan, nurmen ja karviaisten kasvimaisia aromeja sekä basilikaan, timjamiin, rosmariiniin ja ruusuun vivahtavia mausteisia ja tuoksuvia aromeja. Kypsymisen myötä esiin tulee kypsien, ylikypsien ja kandeerattujen hedelmien, hedelmähillojen ja hunajan aromeja, ja viineistä tulee täyteläisiä ja runsaita.

Jääviinien maku ja aromit ovat hunajaisia, raikkaita, yhtenäisiä, ruusuhilloon ja makeisiin eksoottisiin hedelmiin vivahtavia. Viinien väriskaala ulottuu kullanvärisestä kirkkaaseen meripihkaan tai kristallinhohtoiseen vaaleanpunaiseen (jos viini on puristettu Traminer Roz -rypäleistä), ja niissä on melonin, mangon, aprikoosien, kandeerattujen hedelmien, ruusunkukkien ja ruusunmarjojen vivahteita sekä erottuva ja viipyvä jälkimaku.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

4.2 *Roseeviinit*

Hiilihapottomat roseeviinit ovat raikkaita ja samettisia, ja niiden happopitoisuus on korkea. Väriltään ne ovat ruusunpunaisia tai lohenpunaisia. Viinit ovat runsaita ja raikkaita, ja niissä on voimakas hedelmäinen (metsämarjat, ahomansikat, karhunvatukat, mustikat, punaiset hedelmät, makeat kirsikat, hapankirsikat, mansikat, vadelmat) ja kukkainen (kirsikankukka, ahomansikat, ruusun terälehdet) maku sekä mausteisia vivahteita.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

4.3 *Punaviinit*

Hiilihapottomat punaviinit ovat väriltään kirkkaita, ja väriskaala ulottuu tummanpunaisesta granaatinpunaiseen, kirsikanpunaiseen tai tiilenpunaiseen. Niissä on metsämarjojen, luumujen, karhunvatukoiden, herukoiden, mustikoiden, makeiden kirsikoiden, hapankirsikoiden, vadelmien ja mantelien aromeja sekä aromaattisten yrttien, mausteiden, kahvin, vaniljan ja suklaan vivahteita sekä voimakas maku, pitkä jälkimaku ja tasapainoinen rakenne.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

4.4 *Laatukuohuviini*

Laatukuohuviinit ovat raikkaita ja hedelmäisiä, ja niiden happamuus on Jidvei-viinien kasvualueelle ominainen. Tunnusomaista on myös mineraalisuus ja käymisaromeja vahvistava hienojakoinen ja pitkään kestävä poreilu (mineraalinen, hedelmäinen). Valkoviinit ovat väriltään oljenvärisiä tai vihertävänkeltaisia, roseeviineissä taas on lohenpunainen sävy.

Tuoksussa on erityisiä voimakkaita hiivauutteen vivahteita riippuen siitä, montako kuukautta viini on ollut kosketuksissa sakan kanssa (taikinan, leivän, leivän kuoren, briossin, leivoksen, keksin ja mantelin vivahteet). Pitkään sakan kanssa kosketuksissa olleisiin viineihin kehittyy leivoksen, keksin ja mantelin vivahteita.

Maku on hienostunut ja hedelmäinen, ja siinä on sitrushedelmien, greippien, limen ja hedelmien (vihreät omenat, päärynät ja kvittenit) aromeja sekä hiivauutteen vivahde ja tuoksu. Maku on tasapainoinen ja hiilidioksidin ansiosta terävä. Jäännössokerin määrä ja kermainen koostumus tasapainottavat korkeaa happopitoisuutta, joten viinit ovat ryhdikkäitä ja ajan myötä niistä tulee samettisia ja pyöreitä.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 3,5 baaria

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

4.5 *Laatukuohuviini*

Laatukuohuviinit ovat raikkaita, ja niiden happopitoisuus on Jidvei-viinien kasvualueelle ominainen. Tunnusomaista on myös mineraalisuus ja käymisaromeja vahvistava hienojakoinen ja pitkään kestävä poreilu (mineraalinen, hedelmäinen). Viineissä on rubiininpunainen sävy.

Intensiivisessä tuoksussa on pääasiassa punaisten hedelmien (kirsikoiden ja mansikoiden) vivahteita, ja pidempään hienon pohjasakan päällä pidettyihin viineihin kehittyy myös hienostuneita kakun ja briossin vivahteita. Happopitoisuus on hieman korkeampi, mutta sitä tasapainottavat jäännössokerin määrä ja kermainen rakenne. Aromeja pyöristävät mansikoiden sekä pehmeät vadelman ja kirsikan vivahteet.

Maku on hienostunut ja hedelmäinen (punaherukat, granaattiomenat, karpalot), ja siinä on sitrushedelmien aromeja. Maku on tasapainoinen ja hiilidioksidin ansiosta terävä. Viinit ovat ryhdikkäitä, ja ajan myötä niistä tulee samettisia ja pyöreitä.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 3,5 baaria

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

4.6 *Aromaattiset laatukuohuviinit*

Aromaattiset laatukuohuviinit ovat runsaita ja vivahteikkaita, ja niissä on hedelmäisiä (aprikoosit, kypsät rypäleet) ja kukkaisia vivahteita (ruusu, jasmiini, akaasia, toisinaan kukkaisuus ja mausteisuus). Viinien väri vaihtelee vihertäviä vivahteita sisältävästä kirkkaankeltaisesta kullankeltaiseen ja jopa vaaleanpunaiseen (Traminer Roz -rypäleistä valmistetut viinit). Poreilu on hienojakoista ja pitkäkestoista.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 3,0 baaria

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

4.7 *Helmeilevät viinit*

Helmeilevät viinit ovat uutteisia, hapokkaita ja kevyen poreilevia. Ne ovat vihertävänvalkoisia, vihertävänkeltaisia, kullankeltaisia tai hennon lohenpunaisia (ruusunpunaisia). Punaviinit voivat olla myös kirkkaanpunaisia, ja niissä on kukkaisia (ruusu, seljankukka, nokkonen) tai hedelmäisiä (mustikka, aprikoosi, vihreä omena, vadelma) aromeja. Ne kuohuvat runsaasti ja hienojakoisesti, ja poreilu on pitkäkestoista. Lasin yläosaan kehittyy pieniä kuplia.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 1,0 baari ja enintään 2,5 baaria

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	235

4.8 *Väkevät viinit*

Väkevälle valkoviinille ominaista on kullankeltainen tai jopa kullanruskea väri, hunajan aromi ja pyöreä, hienostunut maku. Punaviinin värissä on tiilenpunaisia sävyjä, maussa on herkkää herukkaa ja mustikkaa, ja viinit ovat luonteeltaan voimakkaita. Roseeviinin väri on syvä vaaleanpunainen, ja viini on erittäin raikas, hedelmäinen, samettinen ja täyteläinen. Punaviineissä on purppuranpunaisia sävyjä. Niissä on ruusun ja jasmiininkukan sekä kypsien hedelmien aromeja, toisinaan myös kandeerattujen hedelmien ja hillon aromeja. Lisäksi niissä on hunajan ja hunajakennon, manteleiden ja saksanpähkinöiden hapettuneita vivahteita.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	22
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

–

b. *Enimmäistuotokset*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Jääviini (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   105 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   105 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   120 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Jääviini (suotuisina vuosina ylitys enintään 20 %)

   18 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alban lääni

— Jidvein kunta – Jidvein, Bălcaciun, Căpâlna de Josin, Feisan ja Veseușin kylät;

— Cetatea de Baltăn kunta – Cetatea de Baltăn, Sântămarien, Crăciunelul de Susin and Tătârlauan kylät;

— Șonan kunta – Șonan, Biian, Lunca Târnavein, Sânmiclăușin, Valea Sasuluin ja Alecușin kylät;

— Valea Lungăn kunta – Tăunin ja Făgetin kylät.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Iordană B – Iordovană ja 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 Centre, 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 ja Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen tiedot*

Jidvein viininviljelyalue sijaitsee 250–500 metrin korkeudessa lounaaseen suuntautuvilla rinteillä, joita aurinko lämmittää kesäkuukausina pitkään. Alueella myös ilmavirrat vaikuttavat rypäleiden laatuun. Jidvei-viinien rajatun tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olot, joille on ominaista sijainti korkealla, lämpötilaerot päivän ja yön välillä, auringon säteily ja myöhään esiintyvät sumut, vaikuttavat myönteisesti rypäleiden ominaisuuksiin ja tuovat esiin lajikkeiden erityisominaisuudet. Lauhkea mannerilmasto riittävän lämpimine kesineen, kylmine ja kosteine talvineen sekä pitkine ja kauniine syksyineen sekä usein sumuiset laaksot edistävät hedelmäisten ja mausteisten aromien yllättävääkin kehittymistä ja happopitoisuutta. Ne mahdollistavat myös sen, että sokeria voi kertyä jopa yli 220 g/kg. Laatua parantavat osaltaan myös hedelmällisen humuskerroksen peittämä ruskomaa, tyypillinen ruskea illuviaalinen savimaa ja ruskea keskikarkea luvisol.

Ilmasto on tyypillinen mannermainen, ja vuotuinen keskilämpötila on 9,7 °C. Todellinen auringonpaistekerroin on 8,9–9,0, ja aurinkoisista tunneista yli kaksi kolmasosaa (1 426 tuntia) esiintyy viininviljelykauden aikana. Vuotuinen sademäärä on 617 mm (keskimäärin), josta 459 mm viljelykauden aikana. Synteettiset ympäristöindikaattorit: reaalinen helioterminen indeksi IHr=1,75, hydroterminen kerroin (HTC), viininvalmistuksen bioklimaattinen indeksi Ibcv=6,32 ja viininvalmistuksen soveltuvuusindeksi (IAOe)=4 359. Nämä tekijät takaavat luonnolliset olosuhteet viiniköynnöslajikkeille, joiden kasvukausi on keskipitkä (170–175 päivää).

Jidvei-viinien rajatulla tuotantoalueella on lounaissuuntainen kukkulaketju. Maasto on hyvin epätasaista ja pinnanmuodot vaihtelevat. Lunca Târnava Micistä (250–270 m) kukkuloille (300–460 m) johtava reitti kulkee halki hiekkaisten soiden ja savimaiden peittämän hieman kumpuilevan maaston.

Vallitseva maalaji on ruskomaa. Savimaalle, jossa pohjavesi on 3–5 metrin syvyydessä, on muodostunut kalkkikivi- ja humuspitoista mustaamultaa. Rinteiden juurella ja supissa on kolluviaalista karbonaattipitoista maata. Myös vertisol-maalajit ovat yleisiä, kun taas psamosoil-maata on vain vähän.

8.2 *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Hiilihapottomat valkoviinit ovat tasapainoisia, ja tasalaatuinen happoisuus antaa niille raikkautta ja hedelmäisyyttä. Väriltään ne ovat vihertävänkeltaisia, oljenvärisiä, kullanruskeita tai oransseja, jos ne maseroidaan puristejäännöksellä. Tuoksun aromit ovat kukkaisia (viiniköynnöksen kukat, seljankukka, akaasiankukka, hunajakenno), hedelmäisiä (omenat, päärynät, aprikoosit, persikat, kvittenit), sitrushedelmäisiä (sitruuna, lime, greippi), vihannesmaisia (makeat paprikat, nokkoset, tomaatinlehdet, parsa, nurmi, karviaiset) sekä mausteisia ja aromaattisia (basilika, timjami, rosmariini, ruusu).

Kypsymisen myötä esiin tulee kypsien, ylikypsien ja kandeerattujen hedelmien, hedelmähillojen ja hunajan aromeja, ja viineistä tulee täyteläisiä ja runsaita.

Roseeviinit ovat raikkaita ja monivivahteisia, ja niissä on hienoja metsämarjojen, ahomansikoiden, karhunvatukoiden, mustikoiden, kirsikoiden, hapankirsikoiden, mansikoiden, vadelmien, ruusun terälehtien, mausteiden ja aromaattisten kasvien aromeja. Niiden erottuva väriskaala ulottuu ruusunpunaisesta lohenpunaiseen.

Punaviinit ovat hienovaraisia, ja niissä on houkuttavia värisävyjä purppuraan vivahtavasta rubiininpunaisesta tiilenpunaiseen. Niille ovat ominaisia punaisten ja mustien marjojen ja hedelmien, luumujen, karhunvatukoiden, mustikoiden, kirsikoiden, hapankirsikoiden, vadelmien, mantelien, aromaattisten yrttien ja mausteiden, vaniljan ja suklaan aromit, joiden jälkimaku on pitkä ja viipyvä. Niissä on myös alueelle ominaista hapokkuutta ja mineraalisuutta sekä ryhdikäs ja tasapainoinen rakenne.

Jääviinien maku ja aromit ovat hunajaisia, raikkaita, yhtenäisiä, ruusuhilloon ja makeisiin eksoottisiin hedelmiin vivahtavia. Viinien väriskaala ulottuu kullanvärisestä kirkkaaseen meripihkaan tai kristallinhohtoiseen vaaleanpunaiseen (jos viini on puristettu Traminer Roz -rypäleistä), ja niissä on melonin, mangon, aprikoosien, kandeerattujen hedelmien, ruusunkukkien ja ruusunmarjojen vivahteita sekä erottuva ja viipyvä jälkimaku.

Laatukuohuviineissä on hieno, voimakas ja pitkäkestoinen poreilu, ja niille on ominaista Jidvei-viinien kasvualueelle tyypillisen hapokkuuden sekä vahvan mineraalisuuden ja hedelmäisyyden välinen tasapaino. Tuoksun suhteen ne eroavat muista erityisten voimakkaiden hiivauutteen vivahteiden perusteella sen mukaan, montako kuukautta ne ovat olleet kosketuksissa sakan kanssa. Viineissä, joita on pidetty sakan päällä yhdeksän kuukautta, erottuu taikinan, leivän, leivän kuoren ja briossin vivahteita. Viineissä, jotka ovat olleet sakan kanssa kosketuksissa pitkään, kolmen vuoden ajan, aromit kehittyvät kohti leivosten, keksien ja mantelien vivahteita. Maussa säilyy sitrushedelmien, greippien, limen, vihreän omenan, päärynän ja kvittenin aromien ansiosta raikkaus, mutta siinä on myös hienovaraisia kuivattujen yrttien vivahteita. Happopitoisuutta tasapainottavat jäännössokerin määrä ja kermainen rakenne. Ne ovat rakenteeltaan elegantteja ja ryhdikkäitä, ja ajan myötä niistä tulee samettisia ja pyöreitä.

Aromaattiset laatukuohuviinit ovat raikkaita, ja niiden bukee on houkutteleva. Poreilu on hienojakoinen ja pitkäkestoinen. Niissä on pääasiassa kukkainen bukee, jossa on hentoja jasmiinin ja akaasiankukan vivahteita sekä hienovaraisia taikinan ja leivän vivahteita sekä valkoisten kukkien, ruusun terälehtien, aprikoosien ja kypsien rypäleiden pitkäkestoisia aromeja.

Helmeilevien valkoviinien väri vaihtelee vihertävänvalkoisesta vihertävänkeltaiseen tai oljenväriseen, ja helmeilevien roseeviinien väri on ruusunpunainen. Helmeilevät punaviinit ovat väriltään kirkkaanpunaisia. Maku on hienostunut, tasapainoinen ja raikas, ja siinä erottuvat ryhdikkäät kunkin lajikkeen ominaiset aromit (hedelmäiset tai kukkaiset viinilajikkeesta riippuen). Ne kuohuvat runsaasti, ja poreilu on pitkäkestoista. Lasin yläosaan kehittyy pieniä kuplia.

Väkevät viinit ovat täyteläisiä, runsaita ja samettisia, ja niissä on pitkä jälkimaku. Väkevien valkoviinien väri vaihtelee kullankeltaisesta kullanruskeaan, roseeviinien väri on syvän vaaleanpunainen ja punaviinien väri on purppuranpunainen, jossa on tiilenpunaisia sävyjä. Aromit ovat kukkaisia, ja niissä on ruusun ja jasmiinin sekä kypsien ja ylikypsien hedelmien vivahteita. Ne muuttuvat ajan myötä kandeerattujen hedelmien ja hillojen aromeiksi, joissa on hapettuneita vivahteita, sekä hunajan ja hunajakennon, manteleiden ja saksanpähkinöiden aromeiksi.

8.3 *Syy-seuraussuhde alueen ja tuotteen välillä*

Erityiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet saavat etenkin alkusyksystä aikaan kohtuullisia lämpötiloja, joskus viipyvää sumua ja toisinaan taas aurinkoisia päiviä. Tällöin kehittyy raikkaita hedelmäisiä ja kukkaisia sokereita ja aromeja ja happopitoisuus pysyy tasapainoisena, mikä takaa erinomaisen laadun.

Rypäleiden kypsymisajan kohtuullinen lämpötila hidastaa hapettumista, jolloin niihin kerääntyy suuria määriä sokereita ja primaarisia aromeja jatkuvasti aina kypsymisen loppuun saakka ja happopitoisuus säilyy korkeana. Korkea happamuus takaa raikkauden, joka on välttämätöntä Jidvei-laatukuohuviinille ja helmeilevälle viinille.

Târnava Mică luo erityisen mikroilmaston, sillä sen pinnanmuotojen ansiosta Jidvein alue saa riittävästi valoa rypäleiden kypsymiselle. Maaperän humuspitoisuus ja sen seurauksena sen tumma väri lisäävät auringon säteilyn imeytymistä, mikä vaikuttaa myönteisesti maaperän lämpötilaoloihin. Humus auttaa osaltaan myös rakenteellisen kiviaineksen muodostumista, sillä sen sementoitumiskyky edistää maaperän muruisuutta ja rakeisuutta. Tämä parantaa epäsuorasti maaperän ilmastus- ja hydraatio-ominaisuuksia lisäämällä huokoisuutta ja veden ja ilman läpäisevyyttä. Humuksen happamat orgaaniset yhdisteet vapauttavat maaperään H+-ioneja ja lisäävät siten maaperän happamuutta, mikä johtaa rypäleiden, puristemehun ja viinien luontaiseen hapokkuuteen ja mineraalisuuteen. Maaperä soveltuu ihanteellisesti laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotantoon sekä yhtä lailla myös hiilihapottomien viinien tuotantoon tuoden raikkautta ja taaten viinien kypsymismahdollisuudet.

Koska hyvin korkeita lämpötiloja (lämpöaaltoja) ei esiinny, rypäleiden orgaaniset hapot säilyvät paremmin ja tuloksena on viini, jolla on korkea kokonaishappopitoisuus, alhainen pH ja raikas maku. Väkevien viinien tuotannon kannalta maantieteellisesti tärkeitä tekijöitä ovat makroilmasto ja viljeltyjen lajikkeiden ominaisuudet. Rinteiden eteläsuuntaisuus yhdistettynä maan luonnolliseen hedelmällisyyteen suosii sokerien kertymistä sekä väkeville viineille tyypillisten hedelmäisten aromien (kypsien ja ylikypsien hedelmien aromien, jotka kehittyvät kandeerattujen hedelmien ja hillojen aromeiksi) ja kukkaisten aromien (ruusu, jasmiininkukka) kertymistä.

8.4 *Inhimilliset tekijät*

Viinitarhoilla on ominaispiirteitä, jotka liittyvät niiden kokoon ja viljelyalojen istutus- ja hoitotapoihin. Tarhat on järjestetty suuriksi lohkoiksi, joiden pitkät rivit mahdollistavat koneellisen sadonkorjuun ja kunnossapidon. Tarhoja on myös etelään suuntautuvilla pengerretyillä rinteillä ja tasanteilla, jotka soveltuvat erinomaisesti ensiluokkaisten ja erittäin ensiluokkaisten valkoviinien ja roseeviinien tuotantoon sekä perusviinien tuotantoon laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien valmistusta varten. Sadonkorjuu tapahtuu sekä käsin että koneella, ja kunnossapitotyöt ovat osittain koneistettuja.

Alkuperänimityksen laatutavoitteena on säilyttää viininviljelyn ja viininvalmistuksen paikalliset perinteet sekä hyödyntää innovatiivisia tekniikoita viinitarhoissa ja viinintuotantoprosessissa.

Viiniköynnöslajikkeiden valinta ja jalostaminen parhaan laadun saavuttamiseksi, perusrunkojen ja viljeltävien lajikkeiden valinta, istutustiheys, köynnösten leikkaus ja tuotannon sääntely, lannoitteiden käyttö, maaperän kunnossapito ja kasvinsuojeluaineiden käyttö vaikuttavat kaikki rypäleiden laatuun, joka taas vaikuttaa tämän alkuperänimityksen viinien erityisluonteeseen.

Viinien laatuun vaikuttavat viiniköynnöslajikkeiden laatu, ruskomaan laatu ja ympäristöolosuhteet: tasangolle tyypillinen mannerilmasto, kohtuulliset syyslämpötilat, äkillisten lämpötilavaihtelujen puuttuminen, sumuiset aamut ja aurinkoiset iltapäivät, suuret päivä- ja yölämpötilojen erot. Kaikki tämä hidastaa kypsymistä ja edistää laajaa ja voimakasta aromaattista profiilia, jossa on runsaasti sokereita ja aromeja ja jossa happamuus on tasapainossa. Tärkein tekijä ovat kuitenkin viininviljelijät, jotka päättävät, miten viiniköynnöksiä leikataan ennen kasvukautta ja kypsymisvaiheessa tulevan rypäletuotannon säätelemiseksi sekä millaisia käsittelyjä köynnöksille tehdään.

Alueella toimii sijainti- ja rakennesyistä vain yksi viininvalmistamo, jossa on laadukkaita laitteita ja koneita, sammioita sekä kypsytys- ja varastosäiliöitä. Viininvalmistajien käytössä on nykyaikaista ja innovatiivista teknologiaa. Viininvalmistamossa on painovoimainen järjestelmä, jossa sammiot ovat yhteydessä toisiinsa, minkä ansiosta viininvalmistajat voivat puuttua viininvalmistusprosessiin mahdollisimman vähän ja vain tarvittaessa.

Viininvalmistamon suunnittelussa ja toiminnassa on otettu huomioon kestävän kehityksen periaatteet ja varmistettu tuotantomenetelmien valinnalla kasvualueen ja lajikkeiden erityisluonteen näkyminen, erityisesti kun on kyse kotoperäisistä lajikkeista, kuten Fetească regalăsta, Fetească albăsta ja viinitarhan muiden lajikkeiden monipuolisesta aromikirjosta.

Maantieteellisellä alueella sijaitsee myös Romanian ensimmäinen yksityinen viini-instituutti, jonka kapasiteetti tuottaa vuosittain yhteensä viisi miljoonaa kappaletta sekä kotimaisista että kansainvälisistä lajikkeista varrennettuja viiniköynnöksiä laatuviinien tuotantoa varten on maan suurin. Jidvei-viinin valmistuksessa käytetään viini-instituutissa tuotettua kasviaineistoa, jotta varmistetaan aitous – lisäystä varten tarkoitettujen lajikkeiden ja kloonien alkuperä; terveys – pistokkaat, joissa ei ole tarttuvia viruksia tai mykoplasmaa; laatu – vakiintuneiden teknisten standardien noudattaminen, mikä vaikuttaa myönteisesti tuotannon laatuun ja määrään.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Tuotantoa koskevat säännökset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinirypäleitä, joista Jidvei-alkuperänimityksellä varustettuja viinejä saadaan, voidaan jalostaa vastaavalla rajatulla alueella tai lähialueilla samassa hallinnollisessa alueyksikössä tai sen läheisyydessä.

Viinit, jotka on saatu tuotantoprosessista Jidvei-alkuperänimitykseen liittyvällä rajatulla alueella, voidaan kypsyttää osana pullotusprosessia ja pullottaa nimityksen kattamalla rajatulla alueella tai lähialueilla samoissa hallinnollisissa alueyksiköissä tai niitä lähellä olevissa hallinnollisissa alueyksiköissä sijaitsevissa yksiköissä.

Viinejä voidaan kypsyttää ja pullottaa rajatun alueen ulkopuolella, jos tuotantoprosessin aikana noudatetaan eritelmässä vahvistettuja tuotantosääntöjä valvotun alkuperänimityksen yhteydessä määritellyn tuotannon mukaisesti.

Jos rypäleiden jalostus sekä viinituotteiden kypsytys ja pullotus tapahtuvat alkuperänimityksen rajatun alueen ulkopuolella, tuottajan on ilmoitettava kansalliselle viini- ja viiniköynnösvirastolle (ONVPV) vähintään 24 tuntia ennen ilmoituksessa ilmoitetun teknisen prosessin aloittamista, paitsi jos viininvalmistuslaitokset ja/tai pullotuslaitokset kuuluvat samalle talouden toimijalle ja sijaitsevat siinä hallinnollisessa alueyksikössä, jossa alkuperänimityksen kattama alue sijaitsee, tai naapurikunnassa (toimijan on omistettava viinitilat, viininvalmistuslaitokset ja pullotuslaitokset tai vastattava niiden toiminnasta).

Linkki tuote-eritelmään

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