C/2024/5686

24.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 97. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u sektoru vina

(C/2024/5686)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Jidvei"

PDO-RO-02854

Datum početka primjene: 5.7.2022.

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Jidvei

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino
8. Biser vino

4. **Opis vina**

4.1. *Bijela vina*

Mirna bijela vina su uravnotežena, mineralna, s dobro integriranom kiselošću koja im daje svježinu i voćnost, te su zelenkastožute, zlatnožute do narančaste/jantarne boje. Elegantna su i fina, s ugodnom zaokruženošću, cvjetnim aromama i voćnim okusom.

Imaju arome cvjetova vinove loze, cvijeta bazge, bagrema, saća, svježih jabuka, krušaka, marelica, breskvi i dunja, citrusne arome limuna, limete i grejpa, biljne arome slatke paprike, koprive, šparoga, trave, ogrozda te začinske i aromatične arome bosiljka, majčine dušice, ružmarina i ruže. Dozrijevanjem se arome mijenjaju u zrelo, prezrelo i kandirano voće, voćni džem i med, a vina postaju masna i puna.

Vino ledene berbe – u mirisu i okusu osjete se medene, svježe, postojane note te notedžema od ruža i slatkog egzotičnog voća, zlatne su do svjetlojantarne boje ili ružičaste s kristalnim sjajem (ako se dobiva maceracijom iz Traminer roza) s notama dinje, manga, marelice, kandiranog voća, cvjetova ruže i šipka s prepoznatljivim i dugotrajnim završnim okusom.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4.2. *Ružičasta vina*

Mirna ružičasta vina svježa su, baršunasta, visoke kiselosti, ružičaste ili losos ružičaste boje. Vina su aromatična i osvježavajuća, jakog voćnog (šumsko voće, šumske jagode, kupine, borovnice, crveno voće, trešnje, višnje, jagode, maline) i cvjetnog (cvijet trešnje, note šumskih jagoda, latice ruže) karaktera, sa začinskim notama.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4.3. *Crna vina*

Mirna crna vina svijetle su boje, u rasponu od tamnocrvene do granatno crvene, crvene boje trešnje ili cigle, s aromama šumskog voća, šljiva, kupina, ribiza, borovnica, trešanja, višanja, malina, badema, s notama aromatičnog bilja, začina, kave, vanilije, čokolade te intenzivnog okusa, dugotrajnog završnog okusa i uravnotežene strukture.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

4.4. *Kvalitetna pjenušava vina*

Kvalitetna pjenušava vina su svježa i voćna, s kiselošću specifičnom za *terroir* Jidvei i prepoznatljivom mineralnošću, fermentacijskim aromama pojačanima finim, dugotrajnim pjenušavim okusom (mineralnim, voćnim). Bijela vina su slamnatožute ili zelenkastožute boje, dok su ružičasta boje lososa.

Miris im je specifičnih intenzivnih nota ekstrakta kvasca, ovisno o broju mjeseci provedenih u dodiru s talogom (tijesto, kruh, kora kruha, brioš, pecivo, keks i badem), koje se razvijaju prema notama peciva, keksa i badema u vinima koja su tijekom duljeg razdoblja bila u dodiru s talogom.

Okus je fin i voćni, s aromama citrusa, grejpa, limete i voća (zelene jabuke, kruške i dunje), uravnotežen, s okusom i aromom koja podsjeća na ekstrakt kvasca te oštar, zahvaljujući prisutnosti ugljikova dioksida. Zbog visoke kiselosti koja je uravnoteženaneprevrelim šećerima i kremastom teksturom, ta vina imaju dobro definirano tijelo te s vremenom postaju baršunasta i zaokružena.

Nadtlak na 20 °C: min. 3,5 bara.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

4.5. *Kvalitetna pjenušava vina*

Kvalitetna pjenušava vina su svježa, s kiselošću specifičnom za Jidvei terroir i prepoznatljivom mineralnošću, fermentacijskim aromama pojačanima finim, dugotrajnim pjenušavim okusom (mineralnim, voćnim). Imaju rubin crvenu nijansu.

Intenzivan miris sastoji se uglavnom od nota crvenog voća (trešnje i jagode), s finim naznakama kolača i brioša, ovisno o vremenu provedenom na finom talogu. Kiselost je nešto viša, ali je uravnotežena razinom ostatka šećera i kremastom teksturom. Arome su zaokružene jagodama te mekim notama maline i trešnje.

Okus je fin i voćni (crveni ribiz, šipak, brusnica) s aromama citrusa, uravnotežen i oštar, zahvaljujući prisutnosti ugljikovog dioksida. Vina imaju dobro definirano tijelo te s vremenom postaju baršunasta i zaokružena.

Nadtlak na 20 °C: min. 3,5 bara.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

4.6. *Kvalitetna aromatična pjenušava vina*

Kvalitetna aromatična pjenušava vina bogata su i izražajna, voćnih (marelice, zrelo grožđe) i cvjetnih nota (ruža, jasmin, bagrem, ponekad cvjetno-začinjena). Boja im je u rasponu od svjetložute sa zelenkastim nijansama do zlatnožute i čak ružičaste kad je riječ o sorti Traminer roz. Imaju fine, dugotrajne mjehuriće.

Nadtlak na 20 °C: min. 3,0 bara.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	6,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

4.7. *Biser vina*

Biser vina su ekstraktivna, dobre kiselosti i fine pjenušavosti. Ona su zelenkasto bijela, zelenkastožuta, zlatnožuta ili blijedoružičaste boje lososa (ružičasta) ili svijetlo crvena u slučaju crnih vina, s cvjetnim (ruža, bazga, kopriva) ili voćnim (borovnica, marelica, zelena jabuka, malina) aromama. Pjenušavost je obilna i fina, s dugotrajnim pjenušavim mjehurićima do vrha čaše.

Nadtlak na 20 °C: min. 1,0 bar i max. 2,5 bara.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	7,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	235

4.8. *Likerska vina*

Bijelo likersko vino je zlatne ili čak jantarne boje, arome meda i zaokruženog, finog okusa, dok je crvena sorta tonova boje cigle, suptilnog okusa ribiza i borovnica te snažnog karaktera. Rosé sorta je tamne ružičaste boje i vrlo je svježa, voćna, baršunasta i masna. Crna vina imaju nijanse ljubičastocrvene. Imaju cvjetne arome ruže i jasmina te arome zrelog voća, ponekad kandiranog voća i džemova, s oksidativnim notama meda i saća, badema i oraha.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	22,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15,00
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. **Postupci proizvodnje vina**

(a) *Osnovni enološki postupci*

—

(b) *Maksimalni prinosi*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   14 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   14 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   16 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Vino ledene berbe (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   6 000 kilograma grožđa po hektaru

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   105 hektolitara po hektaru

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   105 hektolitara po hektaru

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   120 hektolitara po hektaru

8. Vino ledene berbe (s maksimalnim prekoračenjem od 20 % u povoljnim godinama)

   18 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Okrug Alba:

— općina Jidvei – naselja Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa i Veseuș;

— općina Cetatea de Baltă – naselja Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus i Tătârlaua;

— općina Șona – naselja Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului i Alecuș;

— ppćina Valea Lungă – naselja Tăuni i Făget.

7. **Sorte vinove loze**

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, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Područje Jidvei pod vinovom lozom nalazi se na nadmorskoj visini između 250 i 500 metara na padinama s jugozapadnom izloženošću, na kojima se sunčeva toplina širi tijekom dugih razdoblja ljetnih mjeseci, a atmosferske struje doprinose kvaliteti grožđa. Tlo i klimatski uvjeti razgraničenog područja Jidvei, koje karakteriziraju veće nadmorske visine, s temperaturnim razlikama između dana i noći, sunčevo zračenje i kasna magla, pozitivno utječu na svojstva grožđa jer ističu posebne kvalitete tih sorti. Umjereno kontinentalna klima, s dovoljno toplim ljetima, hladnim i vlažnim zimama te dugim i lijepim jesenima, s dolinama na tom području često obavijenima maglom, doprinosi iznenađujućem razvoju voćnih/začinskih aroma, kiselosti i mogućnosti nakupljanja preko 220 g/kg šećera. Smeđa eumezobazna tla, tipična smeđa iluvijalna glinena tla i luvisolna tla srednje teksture, prekrivena plodnim slojem humusa, omogućuju dodatnu kvalitetu.

Klima je tipično kontinentalna, s prosječnom godišnjom temperaturom od 9,7 °C. Stvarni koeficijent sunčeve svjetlosti iznosi 8,9–9,0, a više od dvije trećine sunčanih sati (1 426 sati) zabilježeno je tijekom vegetacijske sezone vinove loze; godišnja količina padalina iznosi 617 mm (u prosjeku), od čega 459 mm tijekom vegetacijske sezone. Sintetički ekološki pokazatelji: stvarni Huglinov indeks IHr=1,75, hidrotermalni koeficijent (HTC), vinogradarski bioklimatski indeks Ibcv=6,32 i indeks enološke sposobnosti (IAOe)=4 359. Ti čimbenici osiguravaju prirodne uvjete za sorte vinove loze sa srednjom vegetacijskom sezonom (170–175 dana).

Razgraničeno područje Jidvei obuhvaća lanac brežuljaka s općom jugozapadnom orijentacijom. Teren je vrlo neravan i pokriva sve reljefne oblike. Ruta od Lunca Târnava Mici (250-270 m) do brdovitog područja (300-460 m) prolazi blago valovitim terenom prekrivenim pješčanim močvarama i laporastom glinom.

Dominantna vrsta tla je smeđe tlo. Na laporima, gdje je podzemna voda duboka 3-5 m, nastala su crna tla crnice s glineno-ilovastom teksturom i visokim sadržajem humusa. Karbonatna koluvijalna tla prisutna su u podnožju padina i u kotlinama. Smolnice su također široko rasprostranjene, dok su pješčana tla vrlo ograničena.

8.2. *Pojedinosti o proizvodu*

Mirna bijela vina su uravnotežena, s dobro integriranom kiselošću koja im daje svježinu i voćnost. Boja im je u od zelenkastožute, slamnatožute i zlatnožute do jantarne ili narančaste ako su macerirana kominom. Mirisne arome koje se susreću su cvjetne (cvjetovi vinove loze, bazga, bagrem, saće); voćne (jabuke, kruške, marelice, breskve, dunje); citrusne (limun, limeta, grejp); biljne (slatka paprika, kopriva, list rajčice, šparoge, trava, ogrozd) te začinske i aromatične (bosiljak, majčina dušica, ružmarin, ruža).

Kako vina dozrijevaju, arome se mijenjaju u zrelo, prezrelo i kandirano voće, voćni džem i med te postaju masna i puna.

Ružičasta vina su svježa i složena, s izvanrednim aromama šumskog voća, šumskih jagoda, kupina, borovnica, trešanja, višanja, jagoda, malina, latica ruže, začina i aromatičnog bilja. Ističu se svojom bojom, u rasponu od ružičaste do losos ružičaste.

Crna vina su diskretna, s primamljivim nijansama u rasponu od rubin crvene s ljubičastim nijansama do crvene boje cigle. Karakteriziraju ih arome crvenog i crnog voća, šljiva, kupina, crnog ribiza, borovnica, trešanja, višanja, malina, badema, aromatičnog bilja i začina, vanilije i čokolade, s dugim i dugotrajnim završnim okusom, ali s kiselošću i mineralnošću specifičnima za to područje te dobro definirana i uravnotežena struktura.

Vino ledene berbe – arome i okus teže medenim, svježim, postojanim aromama, džemu od ruža i slatkom egzotičnom voću, zlatne su do svijetlo jantarne boje ili ružičaste s kristalnim sjajem (ako se dobiva maceracijom iz Traminer roza) s notama dinje, manga, marelice, kandiranog voća, cvjetova ruže i šipka s prepoznatljivim i dugotrajnim završnim okusom.

Kvalitetna pjenušava vina su finog, intenzivnog i dugotrajnog pjenušavog okusa, odražavaju ravnotežu između kiselosti karakteristične za Jidvei terroir vinograde te su nepogrešive mineralnosti i voćnosti. Mirisom se odlikuju specifičnim intenzivnim notama ekstrakta kvasca, prema broju mjeseci provedenih u dodiru s talogom. Vina koja su provela devet mjeseci na talogu imaju note tijesta, kruha, kore kruha i brioša, koje se razvijaju prema notama peciva, keksa i badema u vinima koja su provela dulje razdoblje od tri godine u dodiru s talogom. U ustima zadržavaju svježinu od aroma agruma, grejpa, limete, zelene jabuke, kruške i dunje, ali i suptilne note sušenog bilja. Visoka kiselost uravnotežena je razinom ostatka šećera i kremastom teksturom. Imaju elegantnu strukturu i dobro definirano tijelo, a s vremenom postaju baršunasta i zaokružena.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina su svježa s primamljivim mirisom i finim, dugotrajnim pjenušavim okusom. Imaju pretežno cvjetni miris, s nježnim notama jasmina, cvjetova bagrema i suptilnim naglascima tijesta i kruha te dugotrajnim aromama bijelog cvijeća, latica ruže, marelica i zrelog grožđa.

Boja biser vina varira od zelenkastobijele, zelenkastožute ili slamnatožute u slučaju bijelih bisernih vina, do ružičaste u slučaju ružičastih biser vina i jarko crvene u slučaju crnih biser vina. Okus je fin, uravnotežen, svjež, s dobro definiranim sortnim aromama (voćnim ili cvjetnim, ovisno o sorti grožđa od koje se vino proizvodi). Pjenušavost je obilna, s dugotrajnim pjenušavim mjehurićima do vrha čaše.

Likerska vina su puna, masna i baršunasta s dugim završnim okusom, zlatnožute do jantarne boje za bijela likerska vina, tamnoružičaste boje za ružičasta likerska vina i ljubičastocrvene boje s nijansama boje cigle za crna likerska vina. Arome su cvjetne, od ruža, jasmina te dobro zrelog i prezrelog voća, prelazeći u kandirano voće i džemove s oksidativnim notama, med i saće, bademe i orahe.

8.3. *Uzročna povezanost područja i proizvoda*

Specifični uvjeti tla i klime, a posebno početak jeseni, koji donosi umjerene temperature, ponekad s dugotrajnom maglom, a ponekad sa sunčanim danima, pogoduju nakupljanju svježih voćnih i cvjetnih šećera i aroma te pažljivo održavaju kiselost u granicama skladne ravnoteže za kvalitetu.

Umjerena temperatura tijekom razdoblja dozrijevanja grožđa rezultira sporim reakcijama oksidacije koje pomažu šećerima i primarnim aromama da se kontinuirano nakupljaju do visokih razina do kraja razdoblja dozrijevanja te pomažu u održavanju kiselosti na visokim razinama. Visoka kiselost pruža svježinu potrebnu za Jidvei kvalitetno pjenušavo vino i polupjenušavo vino.

Târnava Mică stvara specifičnu mikroklimu zahvaljujući reljefnim oblicima koji osiguravaju da područje Jidvei dobiva dovoljno svjetla za dozrijevanje grožđa, dok sadržaj humusa u tlu, koji mu daje tamnu boju, pomaže u povećanju apsorpcije sunčevog zračenja, s pozitivnim posljedicama na temperaturni obrazac tla. Humus također ima sposobnost doprinijeti stvaranju strukturnih agregata, jer njegov kapacitet cementiranja pomaže u formiranju mrvičaste i granulirane strukture tla. To neizravno poboljšava svojstva prozračivanja i hidratacije tla povećanjem poroznosti i propusnosti za vodu i zrak. Kiseli organski spojevi iz humusa ispuštaju H+ ione u tlo, čime se povećava kiselost tla, što rezultira prirodnom kiselošću i specifičnom mineralnošću koju zatim pronalazimo u grožđu, a zatim moštu i vinu, koji su idealni za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina, kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina i biser vina, ali i mirnih vina, čime se daje svježina i osigurava njihov potencijal za starenje.

Nepostojanje ekstremno visokih temperatura (toplinskih valova) doprinosi održavanju organskih kiselina u grožđu, što rezultira proizvodnjom vina visoke ukupne kiselosti, niskog pH-a i osvježavajućeg okusa. Zemljopisno gledano, makroklima u kombinaciji s kvalitetama uzgajanih sorti ima ključnu ulogu u dobivanju likerskog vina. Južna orijentacija terasa u kombinaciji s prirodnom plodnošću zemlje pogoduje nakupljanju šećera i voćnih aroma (zrelo voće, prezrelo voće koje se pretvara u kandirano voće i džemove) te cvjetnih aroma (ruža, jasmin) koje definiraju likerska vina.

8.4. *Ljudski čimbenik*

Vinogradi imaju posebne značajke u smislu veličine i načina na koji su parcele uređene i njegovane. Organizirani su na velikim parcelama, s dugim redovima koji omogućuju mehaniziranu berbu i održavanje, kao i na terasama i platformama s južnom izloženošću, koje su pogodne za proizvodnju grožđa za premium i super-premium bijela ili ružičasta vina, kao i za bazna vina za kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i biser vina. Berba je ručna i mehanizirana, a radovi na održavanju djelomično su mehanizirani.

Očuvanje lokalne tradicije vinogradarstva i vinarstva te primjena inovativnih tehnologija u vinogradima i procesu proizvodnje vina cilj je kvalitete oznake izvornosti.

Odabir i poboljšanje sorti vinove loze radi postizanja vrhunske kvalitete vina, odabir podloge i sorte za uzgoj, gustoća sadnje, obrezivanje i regulacija proizvodnje, primjena gnojiva, održavanje tla i primjena fitosanitarnih postupaka, sve to utječe na kvalitetu dobivenog grožđa kako bi se očuvala posebnost vina s ovom oznakom.

Na kvalitetu vina utječu kvaliteta sorti vinove loze, kvaliteta smeđeg šumskog tla i okolišni uvjeti – s kontinentalnom klimom tipičnom za visoravan, umjerenim temperaturama u jesen, bez iznenadnih promjena temperature, jutarnja magla i popodnevno sunce, velike temperaturne razlike između dana i noći, to sve pogoduje sporom dozrijevanju te širokom i intenzivnom aromatskom profilu, s koncentracijama šećera i aroma, kao i ravnoteži kiselosti. Međutim, najvažniji su čimbenik vinogradari, koji odlučuju kako će se obrezivanje provesti prije početka ciklusa uzgoja kako bi se regulirala buduća proizvodnja grožđa te kako provesti zeleno obrezivanje i regulirati proizvodnju tijekom razdoblja dozrijevanja, kao i koji će se postupci primjenjivati.

Na tom se području, zahvaljujući svojoj lokaciji i konstrukciji, nalazi jedinstvena vinarija, koja sadrži kvalitetnu opremu i strojeve, bačve i spremnike za fermentaciju/skladištenje, u kojoj vinari primjenjuju moderne i inovativne tehnologije. Vinarija je izgrađena u skladu s dizajnom gravitacijskog protoka s međusobno povezanim bačvama, što vinarima omogućuje da minimalno i samo tamo gdje je to potrebno interveniraju u postupku proizvodnje vina.

Dizajn i rad vinarije osmišljeni su kao odgovor na potrebu za održivim razvojem i kako bi se osiguralo da posebne metode proizvodnje omoguće terroiru i sortnom karakteru da zablistaju, posebno u slučaju autohtonih sorti, kao što su Fetească regală, Fetească albă i raznolika aromatska paleta drugih sorti u vinogradu.

Na zemljopisnom području nalazi se i prvi privatni institut za vinovu lozu u Rumunjskoj, s najvećim kapacitetom cijepljene vinove loze godišnje (5 milijuna komada) autohtonih i međunarodnih sorti, namijenjenih proizvodnji kvalitetnih vina. Jidvei upotrebljava sadni materijal proizveden u privatnom institutu za vinovu lozu, osiguravajući: autentičnost – podrijetlo sorti i klonova namijenjenih razmnožavanju; zdravlje – reznice bez prenosivih virusa i mikoplazme; kvalitetu – usklađenost s utvrđenim tehničkim standardima, s pozitivnim učincima na kvalitetu i količinu proizvodnje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Odredbe o proizvodnji

Pravni okvir:

u zakonodavstvu EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vinsko grožđe od kojeg se dobivaju vina s oznakom izvornosti Jidvei može se prerađivati na odgovarajućem razgraničenom području ili na susjednim područjima, unutar iste upravno-teritorijalne jedinice ili u njezinoj blizini.

Vina dobivena proizvodnim postupkom na razgraničenom području s oznakom izvornosti Jidvei mogu se kondicionirati u okviru postupka punjenja u boce i puniti u boce u jedinicama na razgraničenom području obuhvaćenom oznakom ili na susjednim područjima, u jedinicama koje postoje u istoj upravno-teritorijalnoj jedinici ili u jedinicama koje postoje u susjednim upravno-teritorijalnim jedinicama.

Vina se mogu kondicionirati i puniti u boce izvan susjedstva razgraničenog područja ako se tijekom postupka poštuju pravila proizvodnje utvrđena u specifikaciji, u skladu s proizvodnjom kako je definirano u slučaju kontrolirane oznake izvornosti.

Ako se prerada grožđa te kondicioniranje i punjenje u boce vinskih proizvoda odvijaju izvan razgraničenog područja oznake izvornosti, proizvođač mora obavijestiti ONVPV [Nacionalni ured za vinogradarstvo i vinarstvo] najmanje 24 sata prije početka tehnološkog postupka navedenog u obavijesti, osim ako centri za proizvodnju vina i/ili punionice pripadaju istom gospodarskom subjektu i nalaze se unutar upravno-teritorijalne jedinice u kojoj se nalazi područje obuhvaćeno oznakom izvornosti ili u susjednim okruzima (takav bi subjekt trebao posjedovati vinograde, centre za proizvodnju vina i punionice ili njima upravljati).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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