C/2024/5686

2024.9.24.

Borágazati elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2024/5686)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Jidvei”

PDO-RO-02854

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.7.5.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Jidvei

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

4.1. *Fehérborok*

A csendes fehérborok kiegyensúlyozottak, ásványosak, jól integrált savtartalommal, amely frissességet és gyümölcsösséget kölcsönöz nekik; zöldessárga, aranysárgától narancssárgáig/borostyánsárgáig terjedő színűek. Elegánsak és finomak, kellemesen kerekek, virágos aromákkal és gyümölcsös ízzel rendelkeznek.

A szőlővirág, bodza, akác, lépesméz, friss alma, körte, kajszi, őszibarack és birs, illetve a citrom, lime és grépfrút aromái, a paprika, csalán, spárga, fű és egres növényi aromái, valamint a bazsalikom, kakukkfű, rozmaring és rózsa fűszeres és aromás jegyei jelennek meg bennük. Az érleléssel az aromák érett, túlérett és kandírozott gyümölcsök, gyümölcsdzsem és méz jegyeire változnak, a borok pedig olajossá és teltté válnak.

Jégbor – illatában és ízében a mézes, friss, egységes aromák, a rózsadzsem és édes egzotikus gyümölcsök jegyei jellemzik, színe az aranytól az élénk borostyánszínig terjed, vagy (ha Traminer rozból macerálással nyerik) rózsaszín felé hajlik, dinnye, mangó, kajszi, kandírozott gyümölcs, rózsavirág és csipkebogyó tónusokkal, jellegzetes és hosszan tartó lecsengéssel.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4.2. *Rozé borok*

A csendes rozé borok üdék, bársonyosak, magas savtartalmúak, rózsaszín vagy lazacrózsaszín színűek. A borok zamatosak és üdítőek, erőteljes gyümölcsös (erdei gyümölcsök, erdei szamóca, szeder, áfonya, piros gyümölcsök, cseresznye, meggy, földieper) és virágos (cseresznyevirág, erdei szamóca, rózsaszirmok) karakterrel, fűszeres jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4.3. *Vörösborok*

A csendes vörösborok világosak, színük sötétvöröstől gránátvörösig, cseresznyepirosig vagy téglavörösig terjed, illatuk az erdei gyümölcsök, szilva, szeder, ribizli, áfonya, cseresznye, meggy, málna, mandula jegyeit hordozza, fűszernövényes, fűszeres, kávés, vaníliás, csokoládés tónusokkal, ízük intenzív, hosszan tartó lecsengéssel és kiegyensúlyozott szerkezettel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4.4. *Minőségi pezsgő*

A minőségi pezsgők üdék és gyümölcsösek, a Jidvei terroirra jellemző savassággal és jellegzetes ásványossággal, erjedési aromákkal, amelyeket finom, hosszan tartó (ásványos, gyümölcsös) pezsgés erősít. A fehérborok szalmasárga vagy zöldessárga színűek, a rozék pedig lazacrózsaszín árnyalatúak.

A borseprőn töltött hónapok számától függően illatukban az élesztőkivonat sajátos, intenzív jegyei (tészta, kenyér, kenyérhéj, briós, sütemény, keksz és mandula) jelennek meg, amelyek a hosszabb ideig borseprőn tartott boroknál süteményes, kekszes és mandulás tónusokká alakulnak át.

Ízük kiegyensúlyozott, finom és gyümölcsös, citrusfélék, grépfrút, lime és gyümölcsök (zöld alma, körte és birs) aromáival, élesztőkivonatot idéző zamattal és aromával, valamint a szén-dioxid jelenlétének köszönhetően csípős jelleggel. A maradékcukrok szintjével és a krémes textúrával kiegyensúlyozott magas savtartalom mellett e borok határozott testességet mutatnak, idővel pedig bársonyossá és lekerekítetté válnak.

Túlnyomás 20 °C-on: min. 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.5. *Minőségi pezsgő*

A minőségi pezsgők üdék, a Jidvei terroirra jellemző savassággal és jellegzetes ásványossággal, erjedési aromákkal, amelyeket finom, hosszan tartó (ásványos, gyümölcsös) pezsgés erősít. Rubinvörös árnyalatúak.

Intenzív illatuk főként piros gyümölcsök (cseresznye és földieper) tónusaiból áll, a finom borseprőn töltött időnek megfelelően finom sütemény és briós jegyeivel. Savtartalmuk kissé magasabb, de ezt a maradékcukor szintje és a krémes textúra ellensúlyozza. Az aromákat földiepres, valamint lágy málnás és cseresznyés jegyek kerekítik le.

Ízük kiegyensúlyozott, finom és gyümölcsös (piros ribizli, gránátalma, tőzegáfonya), citrusfélék aromáival, valamint a szén-dioxid jelenlétének köszönhetően csípős jelleggel. A borok határozott testességet mutatnak, idővel pedig bársonyossá és lekerekítetté válnak.

Túlnyomás 20 °C-on: min. 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.6. *Illatos minőségi pezsgő*

Az illatos minőségi pezsgők ízgazdagok és kifejezőek, gyümölcsös (kajszi, érett szőlő) és virágos (rózsa, jázmin, akác), néha virágos-fűszeres jegyekkel. Színük a zöldes árnyalatú élénksárgától az aranysárgáig, sőt a Traminer roz esetében rózsaszínűig terjed. Finom, tartós buborékokkal rendelkeznek.

Túlnyomás 20 °C-on: min. 3,0 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.7. *Gyöngyözőbor*

A gyöngyözőborok extraktívak, jó savakkal és finom habzással. Színük zöldesfehér, zöldessárga, aranysárga vagy halvány lazacrózsaszín (rózsaszín), vagy a vörösborok esetében élénkvörös, virágos (rózsa, bodzavirág, csalán) vagy gyümölcsös (áfonya, kajszi, zöldalma, málna) aromákkal. Kiadós és finom gyöngyözésüket hosszan tartó pezsgés kíséri, a pohár tetejéig felfutó buborékokkal.

Túlnyomás 20 °C-on: min. 1,0 bar és max. 2,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

4.8. *Likőrbor*

A fehér likőrbor aranyszínű vagy akár borostyánszínű, mézes aromájú és kerek, finom ízű, míg a vörös fajta téglavörös árnyalatú, a ribizli és áfonya finom ízével, valamint erőteljes karakterrel. A mély rózsaszín színű rozé fajta nagyon üde, gyümölcsös, bársonyos és olajos. A vörösborok lilásvörös árnyalatúak. A rózsa és jázmin virágos aromáit, a jól érett gyümölcsök és néha a kandírozott gyümölcsök és dzsemek aromáit, valamint a méz, lépesméz, mandula és dió oxidatív jegyeit mutatják.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	22,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

–

b) *Maximális hozamok*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   16 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Jégbor (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   6 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   105 hektoliter hektáronként

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   105 hektoliter hektáronként

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   120 hektoliter hektáronként

8. Jégbor (kedvező években legfeljebb 20 %-os túllépés mellett)

   18 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Alba megye:

— Jidvei körzet – Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa és Veseuș községek;

— Cetatea de Baltă körzet – villages of Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus és Tătârlaua községek;

— Șona körzet – Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului és Alecuș községek;

— Valea Lungă körzet – Tăuni és Făget községek.

7. **Borszőlőfajták**

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Iordană B – Iordovană, Iordană, 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 (fehér rizling), Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (olaszrizling), Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A Jidvei szőlőültetvények területe 250 és 500 méter közötti tengerszint feletti magasságban, délnyugati fekvésű lejtőkön helyezkedik el, amelyeket a nyári hónapok során hosszú időn keresztül éri a nap melege, illetve ahol a légköri áramlatok hozzájárulnak a szőlő minőségéhez. A Jidvei körülhatárolt terület talaj- és éghajlati viszonyai, amelyeket a magasabb fekvés, a nappali és éjszakai hőmérsékleti különbségek, a napsugárzás és a késői köd jellemez, kedvezően hatnak a szőlő jellemzőire azáltal, hogy kiemelik a fajták sajátos tulajdonságait. A kellően meleg nyarakkal, hideg és nedves telekkel, illetve hosszú és szép őszökkel jellemezhető mérsékelt kontinentális éghajlat, valamint az a tény, hogy a terület völgyeiben gyakori a köd, kellemes meglepetésekhez vezet a gyümölcsös/fűszeres aromák és a savasság, valamint a 220 g/kg feletti cukortartalom kialakulása tekintetében. A barna eumezobázikus talajok, a tipikus barna illuviális agyagtalajok és a közepes textúrájú luvisol talajok, amelyeket termékeny humuszréteg borít, kiváló minőséget kölcsönöznek.

Az éghajlat jellemzően kontinentális, az éves átlaghőmérséklet 9,7 °C. A tényleges napsugárzási együttható 8,9–9,0, és a napsütéses órák több mint kétharmadát (1 426 óra) a szőlő tenyészideje során regisztrálják; az éves csapadékmennyiség átlagosan 617 mm, ebből 459 mm a tenyészidőben. Szintetikus ökológiai mutatók: valós heliotermikus index IHr = 1,75, hidrotermikus koefficiens (HTC), szőlészeti bioklimatikus index Ibcv = 6,32 és borászati alkalmassági index (IAOe) = 4 359. Ezek a tényezők természetes feltételeket biztosítanak a közepes tenyészidejű (170–175 nap) szőlőfajták számára.

A Jidvei körülhatárolt területen általános délnyugati fekvésű dombok láncolata található. A terep nagyon egyenetlen, és az összes felszínformát magában foglalja. A Lunca Târnava Mici (250–270 m) és a dombos terület (300–460 m) közötti útvonal homokos mocsarakkal és márgás agyagokkal borított, enyhén hullámos terepen halad.

Az uralkodó talajtípus a barnaföld. A márgákon, ahol a felszín alatti víz 3–5 m mély, agyagos vályog szerkezetű és magas humusztartalmú fekete csernozjom talajok alakultak ki. A lejtők alján és a fagykarsztos mélyedésekben karbonátos kolluviális talajok találhatók. A vertiszolok is széles körben elterjedtek, a pszamoszolok azonban nagyon korlátozottak.

8.2. *Termékadatok*

A csendes fehérborok kiegyensúlyozottak, ásványosak, jól integrált savtartalmukból adódóan üdék és gyümölcsösek; színük a zöldessárgától a szalmasárgán és aranysárgán át (törköllyel történő macerálás esetén) a borostyánsárgáig vagy narancssárgáig terjed. Illatukban virágos (szőlővirág, bodza, akác, lépesméz), gyümölcsös (alma, körte, kajszi, őszibarack, birs), citrus (citrom, lime, grépfrút), növényi (paprika, csalán, paradicsomlevél, spárga, fű, egres), valamint fűszeres és aromás (bazsalikom, kakukkfű, rozmaring, rózsa) jegyek érezhetők.

Az érlelés során az aromák érett, túlérett és kandírozott gyümölcsök, gyümölcsdzsem és méz jegyeire változnak, a borok pedig olajossá és teltté válnak.

A rozé borok üdék és komplexek, az erdei gyümölcs, erdei szamóca, szeder, áfonya, cseresznye, meggy, földieper, málna, rózsaszirmok, fűszerek és aromás növények átható jegyeivel. A rózsaszíntől a lazacrózsaszínig terjedő színükkel tűnnek ki.

A vörösborok diszkrétek, a lilás árnyalatú rubinvöröstől a téglavörösig terjedő csábító tónusokkal. Jellemzőik közé tartoznak a piros és fekete gyümölcsök, illetve a szilva, szeder, fekete ribizli, áfonya, cseresznye, meggy, málna, mandula, fűszernövények, fűszerek, vanília és csokoládé aromái, a hosszú és sokáig megmaradó lecsengés, de a területre jellemző savasság és ásványosság, valamint a jól meghatározott és kiegyensúlyozott szerkezet.

Jégbor – illatában és ízében a mézes, friss, egységes aromák, a rózsadzsem és édes egzotikus gyümölcsök jegyei jellemzik, színe az aranytól az élénk borostyánszínig terjed, vagy (ha Traminer rozból macerálással nyerik) rózsaszín felé hajlik, dinnye, mangó, kajszi, kandírozott gyümölcs, rózsavirág és csipkebogyó tónusokkal, jellegzetes és hosszan tartó lecsengéssel.

A finom, intenzív és hosszan tartó pezsgésű minőségi pezsgők tükrözik a Jidvei szőlőültetvény terroirjára jellemző savasság, valamint az összetéveszthetetlen ásványosság és gyümölcsösség közötti egyensúlyt. A borseprőn töltött hónapok számától függően illatukban az élesztőkivonat sajátos, intenzív jegyei jelennek meg. A kilenc hónapon keresztül borseprőn lévő borok a tészta, kenyér, kenyérhéj és briós jegyeit mutatják, amelyek a három éven át borseprőn tartott boroknál süteményes, kekszes és mandulás tónusokká alakulnak át. Ízükben a citrusfélék, grépfrút, lime, zöld alma, körte és a birs aromáinak frissességét őrzik, de a szárított gyógynövények finom jegyei is felfedezhetők. A magas savtartalmat a maradékcukrok szintje és a krémes textúra ellensúlyozza. A borok elegánsan strukturált és határozott testességet mutatnak, idővel pedig bársonyossá és lekerekítetté válnak.

Az illatos minőségi pezsgők üdék, csábító bukéval és finom, hosszan tartó pezsgéssel. Túlnyomórészt virágos bukéjukhoz a jázmin és akácvirág delikát jegyei, a tészta és kenyér finom tónusai, valamint a fehér virágok, rózsaszirmok, kajszi és érett szőlő hosszan tartó aromái társulnak.

A fehér gyöngyözőborok esetében a zöldesfehér, zöldessárga vagy szalmasárga, a rozé gyöngyözőborok esetében a rózsaszín, a vörös gyöngyözőborok esetében pedig az élénkvörös szín szerepel a gyöngyözőborok színskáláján. Ízük finom, kiegyensúlyozott, üde, jól meghatározott (a bor készítéséhez felhasznált szőlőfajtától függően gyümölcsös vagy virágos) fajtaaromákkal. Kiadós gyöngyözésüket hosszan tartó pezsgés kíséri, a pohár tetejéig felfutó buborékokkal.

A likőrborok teltek, olajosak és bársonyosak, hosszú lecsengéssel, a fehér likőrborok színe az aranysárgától a borostyánsárgáig terjed, a rozé likőrboroké mély rózsaszín, a vörös likőrboroké pedig téglavörös árnyalatú lilásvörös. A rózsa és jázmin virágos aromáit, a jól érett és túlérett gyümölcsök és a kandírozott gyümölcsök és dzsemek aromáit, valamint a méz, lépesméz, mandula és dió oxidatív jegyeit mutatják.

8.3. *A terület és a termék közötti ok-okozati összefüggés*

A sajátos talaj- és éghajlati viszonyok, és különösen a mérsékelt hőmérsékletet, alkalmanként tartós ködöt, máskor pedig napsütéses napokat hozó ősz eleji időszak kedvez a friss gyümölcsös és virágos cukrok és aromák felhalmozódásának, ugyanakkor a savasságot gondosan a minőség harmonikus egyensúlyának határain belül tartja.

A szőlőérés ideje alatti mérsékelt hőmérséklet lassú oxidációs reakciókat eredményez, amelyek segítik a cukrok és az elsődleges aromák folyamatosan magas szintre történő felhalmozódását az érési időszak végére, illetve a savtartalom magas szinten tartását. A magas savtartalom biztosítja a Jidvei minőségi pezsgő és gyöngyözőbor nélkülözhetetlen üdeségét.

A Târnava Mică sajátos mikroklímát teremt az olyan felszínformáknak köszönhetően, amelyek biztosítják, hogy a Jidvei terület elegendő fényt kapjon a szőlő éréséhez, a talaj sötét színét adó humusztartalom pedig segít növelni a napsugárzás elnyelését, ami pozitív hatással van a talaj hőmérsékleti viszonyaira. A humusz képes hozzájárulni a szerkezeti aggregátumok kialakulásához is, mivel cementáló képessége segíti a talaj morzsa- és szemcseszerkezetének kialakulását. Ez a porozitás, illetve a víz- és légáteresztő képesség javítása útján közvetve fokozza a talaj szellőzését és hidratáltságát. A humuszból származó savas szerves vegyületek H+ ionokat bocsátanak ki a talajba, növelve ezáltal annak savasságát, ami később a szőlő, majd a must és a bor természetes savasságát és egyedi ásványosságát eredményezi, ez pedig ideális a minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok készítése, de a csendes borok esetében is, mivel üdeséget kölcsönöz és biztosítja a borok érési potenciálját.

A kiugróan magas hőmérsékleti értékek (hőhullámok) hiánya segíti a szőlő szerves savainak megőrzését, aminek eredményeként magas összes savtartalmú, alacsony pH-értékű és üdítő ízű bor állítható elő. Földrajzi szempontból a makroklíma és a termesztett fajták tulajdonságai együttesen kulcsfontosságú szerepet játszanak a likőrbor előállításában. A teraszok déli fekvése és a talaj természetes termőképessége kedvez a cukrok felhalmozódásának, valamint a likőrborokat meghatározó gyümölcsös (érett gyümölcs túlérett gyümölcs, majd kandírozott gyümölcs és dzsem) és virágos (rózsa, jázmin) aromáknak.

8.4. *Emberi tényező*

A szőlőültetvények sajátos jellemzőkkel rendelkeznek a méret, valamint a parcellák elrendezése és gondozása tekintetében. A szőlőültetvények telepítését a gépesített szüretet és karbantartási munkákat lehetővé tevő hosszú sorokkal rendelkező nagy parcellákon, valamint a prémium és szuper prémium fehér- vagy rozé borok, továbbá a minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok alapborainak előállításához szükséges szőlő megtermeléséhez kedvező, déli fekvésű teraszokon és fennsíkokon végzik. A szüret kézzel és géppel, a karbantartási munkák pedig részben gépesített módon történnek.

Az eredetmegjelölés minőségi célkitűzése a helyi szőlőtermesztési és borkészítési hagyományok megőrzése, valamint az innovatív technológiák alkalmazása a szőlőültetvényeken és a borkészítési folyamatban.

A szőlőfajtáknak a kiváló minőségű borok elérése érdekében történő kiválasztása és javítása, az alany és a termesztett fajta, a telepítési sűrűség, a metszés és a termelés szabályozása, a műtrágyák kijuttatása, a talaj fenntartása és a növényegészségügyi kezelések alkalmazása mind hatással van az e megnevezéssel ellátott borok sajátosságainak megőrzése céljából nyert szőlő minőségére.

A borok minőségét a szőlőfajták minősége, a barna erdőtalaj minősége és a környezeti feltételek – a fennsíkra jellemző kontinentális éghajlat, a mérsékelt őszi hőmérséklet, a hirtelen hőmérsékleti ingadozások hiánya, a reggeli köd és a délutáni nap, a nappali és éjszakai hőmérséklet jelentős különbsége – befolyásolják, amelyek mindegyike kedvez a lassú érésnek, a széles és intenzív aromaprofilnak, a cukrok és aromák koncentrációjának, valamint a kiegyensúlyozott savasságnak. A legfontosabb tényezőt azonban a szőlőtermesztők jelentik, hiszen ők döntik el, hogy a növekedési ciklus kezdete előtt hogyan kell végezni a metszést a későbbi szőlőtermés szabályozásához, illetve hogyan kell végezni a zöldmetszést és szabályozni a termelést az érési időszakban, valamint ők döntenek az alkalmazandó kezelésekről.

Elhelyezkedésének és kialakításának köszönhetően a területen egyetlen pincészet van, ahol minőségi berendezések és gépek, kádak és erjesztő-/tárolótartályok találhatók, amelyekben a borászok modern és innovatív technológiákat alkalmaznak. Az egymással összekötött kádakat tartalmazó, gravitációs rendszerű pincészet lehetővé teszi a borászok számára, hogy a lehető legkevesebbszer és csak szükség esetén avatkozzanak be a borkészítési folyamatba.

A pincészetet és annak működését a fenntartható fejlődés igénye alapján és annak biztosítása érdekében alakították ki, hogy a különleges előállítási módszerek lehetővé tegyék a terroir és a fajtajelleg érvényesülését, különösen az őshonos fajták, köztük a Feteasca regală és Feteasca albă esetében, valamint a szőlőültetvény egyéb fajtáinak változatos aromapalettája terén.

A földrajzi területen található Románia első szőlészeti magánintézete is, amely az őshonos és nemzetközi fajtákból származó, minőségi borok előállítására szánt szőlőoltványok legnagyobb éves előállítási kapacitásával (5 millió darab) rendelkezik. A Jidvei a szőlészeti magánintézetben előállított ültetési anyagot használja, így biztosítva a következőket: hitelesség – a szaporításra szánt fajtákból és klónokból való származás; egészség – fertőző vírusoktól és mikoplazmáktól mentes dugványok; minőség – a megállapított technikai standardokhoz való igazodás, ami pozitív hatással van a termelés minőségére és mennyiségére.

9. **További alapvető feltételek**

Előállítási rendelkezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A Jidvei eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához felhasznált borszőlő a megfelelő körülhatárolt területen vagy a szomszédos területeken, ugyanazon a közigazgatási/területi egységen belül vagy annak közelében dolgozható fel.

A Jidvei eredetmegjelöléssel ellátott körülhatárolt területen az előállítási folyamatból nyert borok a palackozási eljárás részeként kondicionálhatók és palackozhatók az eredetmegjelöléshez tartozó körülhatárolt területen vagy a szomszédos területeken lévő üzemekben és az ugyanazon a közigazgatási-területi egységen vagy az azzal szomszédos közigazgatási/területi egységeken belüli üzemekben.

A borok a körülhatárolt terület szomszédságán kívül is kondicionálhatók és palackozhatók, ha a folyamat során betartják a termékleírásban meghatározott előállítási szabályokat, az ellenőrzött eredetmegjelölés esetében meghatározott termelésnek megfelelően.

Ha a szőlőfeldolgozás, valamint a borászati termékek kondicionálása és palackozása az eredetmegjelölés körülhatárolt területén kívül történik, a termelőnek a bejelentésben megjelölt technológiai folyamat kezdete előtt legalább 24 órával értesítenie kell az ONVPV-t (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal), kivéve, ha a borászati központok és/vagy palackozó létesítmények ugyanahhoz a gazdasági szereplőhöz tartoznak, és az eredetmegjelöléssel ellátott terület helye szerinti közigazgatási-területi egységben vagy a szomszédos megyékben találhatók (az adott gazdasági szereplőnek kell birtokolnia vagy üzemeltetnie a szőlőültetvényeket, a borászati központokat és a palackozó létesítményeket).

A termékleíráshoz vezető link

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