C/2024/5686

2024 9 24

Paraiškos įregistruoti vyno sektoriaus produkto pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą

(C/2024/5686)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Jidvei“

PDO-RO-02854

Taikymo pradžios data: 2022 7 5

1. **Registruojamas pavadinimas**

Jidvei

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *Baltieji vynai*

Neputojantys baltieji vynai yra subalansuoti, minerališki, pasižymintys gerai juntamu rūgštumu, suteikiančiu jiems gaivumo ir vaisiškumo. Šie vynai yra žalsvai geltonos, aukso geltonos arba oranžinės / gintaro spalvos. Jie yra švelnūs ir subtilūs, maloniai išbaigti, pasižymi gėlių aromatais ir vaisių skoniu.

Jie pasižymi vynmedžio žiedų, šeivamedžio, akacijos, korio, šviežių obuolių, kriaušių, abrikosų, persikų ir svarainių aromatais, citrusinių vaisių (citrinos, žaliosios citrinos ir greipfruto) aromatais, augaliniais saldžiųjų paprikų, dilgėlių, smidrų, žolės, agrastų aromatais, taip pat pikantiškais ir aromatingais baziliko, čiobrelio, rozmarino ir rožių kvapais. Vynui bręstant šie aromatai pasikeičia į prinokusių, pernokusių vaisių, cukatų, vaisių džemo ir medaus aromatus, vynai tampa tiršti ir sodrūs.

Ledo vynai – jiems paprastai būdingi saldūs, gaivūs, ilgai išliekantys aromatai ir skonis, rožių džemo ir saldžių egzotinių vaisių aromatai; spalva – nuo auksinės iki ryškios gintaro spalvos arba rožinės spalvos su kristaliniu blizgesiu (jei vynas gaunamas maceravimo būdu iš veislės „Traminer roz“ vynuogių); pasižymi melionų, mangų, abrikosų, cukatų, rožių žiedlapių ir erškėtuogių pokvapiais ir išskirtiniu ir ilgai išliekančiu poskoniu.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

4.2. *Rožiniai vynai*

Neputojantys rožiniai vynai yra gaivūs, švelnūs, pasižymi dideliu rūgštingumu, rausvos arba lašišų rausvos spalvos. Šie vynai yra aromatingi ir gaivūs, jiems būdingas stiprus vaisių (miško uogų, žemuogių, gervuogių, šilauogių, raudonųjų vaisių, paprastųjų trešnių, vyšnių, braškių, aviečių) ir gėlių (vyšnių žiedų, su žemuogių aromato, rožių žiedlapių poskoniais) skonis su pikantiškais poskoniais.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

4.3. *Raudonieji vynai*

Neputojantys raudonieji vynai yra ryškios, nuo tamsiai raudonos iki granatų, vyšnių ar plytų raudonos spalvos, pasižymi miško vaisių, slyvų, gervuogių, serbentų, šilauogių, paprastųjų trešnių, vyšnių, aviečių ir migdolų aromatais bei aromatinių žolelių, prieskonių, kavos, vanilės, šokolado pokvapiais, yra intensyvaus ir ilgai išliekančio skonio, subalansuotos struktūros.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

4.4. *Rūšiniai putojantys vynai*

Rūšiniai putojantys vynai yra gaivūs ir vaisiški, pasižymintys Židvėjaus vietovei būdingu rūgštingumu ir išskirtiniu minerališkumu, fermentacijos aromatais, kuriuos sustiprina smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai (minerališki, vaisiški). Baltieji vynai yra šiaudų geltonos arba žalsvai geltonos spalvos, o rožiniai – lašišos rausvo atspalvio.

Kvapas – būdingi specifiniai intensyvūs mielių ekstrakto pokvapiai, kurie priklauso nuo to, kiek mėnesių vynas buvo laikomas su nuosėdomis, (tešlos, duonos, duonos plutos, sviestinių bandelių, pyrago, sausainių ir migdolų). Vynų, kurie ilgą laiką laikomi su nuosėdomis, pokvapiai kinta ir įgauna pyrago, sausainių ir migdolų pokvapius.

Skonis švelnus ir vaisiškas, juntami citrusinių vaisių, greipfrutų, žaliųjų citrinų ir vaisių (žaliųjų obuolių, kriaušių ir svarainių) aromatai, subalansuotas, su mielių ekstrakto kvapu ir aromatu, dėl anglies dioksido yra aštrus. Dėl didelio rūgštingumo, kurį subalansuoja liekamojo cukraus kiekis ir kreminė tekstūra, šie vynai yra tinkamo sodrumo, o laikui bėgant tampa švelnūs ir išbaigti.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.5. *Rūšiniai putojantys vynai*

Rūšiniai putojantys vynai yra gaivūs, pasižymintys Židvėjaus vietovei būdingu rūgštingumu ir išskirtiniu minerališkumu, fermentacijos aromatais, kuriuos sustiprina smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai (minerališki, vaisiški). Jiems būdingas rubino raudonumo atspalvis.

Šiems vynams būdingas intensyvus kvapas – daugiausia raudonųjų vaisių (vyšnių ir braškių) pokvapiai su subtiliomis pyrago ir sviestinių bandelių natomis, priklausomai nuo to, kiek laiko vynas buvo laikomas su smulkiomis nuosėdomis. Rūgštingumas šiek tiek didesnis, tačiau jį subalansuoja liekamojo cukraus kiekis ir kreminė tekstūra. Aromatą papildo braškių ir švelnūs aviečių bei vyšnių pokvapiai.

Skonis švelnus ir vaisiškas (raudonųjų serbentų, granatų, spanguolių) su citrusinių vaisių aromatais, subalansuotas, dėl anglies dioksido aštrus. Šie vynai yra tinkamo sodrumo, ilgainiui tampa švelnūs ir išbaigti.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.6. *Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai*

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai yra sodrūs ir išraiškingi, pasižymintys vaisių (abrikosų, prinokusių vynuogių) ir gėlių (rožių, jazminų, akacijų, kartais gėlių ir prieskonių) poskoniais. Nuo ryškiai geltonos su žalsvais atspalviais iki aukso geltonos ir net rausvos spalvos (iš veislės „Traminer roz“ vynuogių gaminamų vynų). Šie vynai pasižymi smulkiais, ilgai išliekančiais burbuliukais.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3,0 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	6,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.7. *Pusiau putojantys vynai*

Pusiau putojantys vynai yra ekstraktyvūs, pasižymi geru rūgštingumu ir subtiliu putojimu. Šie vynai yra žalsvai baltos, žalsvai geltonos, aukso geltonos ar šviesios lašišos rausvos (rožinės) spalvos, raudonieji vynai – ryškiai raudonos spalvos; vynai pasižymi gėlių (rožių, šeivamedžio, dilgėlių) arba vaisių (šilauogių, abrikosų, žaliųjų obuolių, aviečių) aromatais. Gausiai putoja smulkiais burbuliukais; burbuliukai išlieka ilgai ir siekia taurės viršų.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – ne mažiau kaip 1,0 baro ir ne daugiau kaip 2,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	235

4.8. *Likeriniai vynai*

Baltasis likerinis vynas yra aukso ar net gintaro spalvos, medaus aromato ir išbaigto, švelnaus skonio, o raudonasis – plytų raudonos spalvos, subtilaus serbentų ir šilauogių skonio, gyvybingas. Rožinis vynas yra tamsiai rausvos spalvos, labai gaivus, vaisiškas, švelnus ir neaitrus. Raudonieji vynai pasižymi violetinės raudonos spalvos atspalviais. Juose vyrauja gėlių (rožių ir jazminų), gerai prinokusių vaisių, kartais cukatų ir džemų aromatai, su medaus ir korių, migdolų ir graikinių riešutų oksidaciniais pokvapiais.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	22,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. **Vyno gamybos praktika**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

–

b. *Didžiausias derlius*

1. „Traminer roz“, „Chardonnay“, „Pinot gris“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“ (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Petit Manseng“, „Neuburger“, „Pinot Noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Merlot“ (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Fetească regală“, „Fetească albă“, „Riesling italian“ (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Ledo vynas (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   6 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. „Traminer roz“, „Chardonnay“, „Pinot gris“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“ (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   105 hektolitrai iš hektaro

6. „Petit Manseng“, „Neuburger“, „Pinot Noir“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Merlot“ (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   105 hektolitrai iš hektaro

7. „Fetească regală“, „Fetească albă“, „Riesling italian“ (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   120 hektolitrai iš hektaro

8. Ledo vynas (perviršis – ne daugiau kaip 20 proc. palankiais metais)

   18 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Albos apskritis:

— Židvėjaus savivaldybė: Židvėjaus, Belkaču, Kepilna de Žoso, Feisos ir Veseušo kaimai;

— Četatia de Baltės savivaldybė: Četatia de Baltės, Sintemerijės, Krečunelu de Suso ir Terirlaua kaimai;

— Šonos savivaldybė: Šonos, Bijos, Lunka Tirnavėjaus, Sinmikleušo, Valia Sasulujaus ir Alekušo kaimai;

— Valia Lungės savivaldybė: Teunio ir Fedžeto kaimai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Burdeos tinto“

„Chardonnay B“ – „Gentil blanc“, „Pinot blanc Chardonnay“

„Fetească albă B“ – „Păsărească albă“, „Poama fetei“, „Mädchentraube“, „Leanyka“, „Leanka“

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

„Fetească regală B“ – „Königliche Mädchentraube“, „Königsast“, „Kiralyleanka“, „Dănășană“, „Galbenă de Ardeal“

„Iordană B“ – „Iordovană“, „Iordan“

„Merlot N“ – „Bigney rouge“, „Plant Medoc“

„Muscat Ottonel B“ – „Muscat Ottonel blanc“

„Neuburger B“ – „Neuburg“

„Petit Manseng“ – „Mansengou“, „Manseng Blanc“

„Pinot Gris G“ – „Affumé“, „Grauer Burgunder“, „Grauburgunder“, „Grauer Mönch“, „Pinot cendré“, „Pinot Grigio“, „Ruländer“

„Pinot noir N“ – „Blauer Spätburgunder“, „Blauer Burgunder“, „Burgund mic“, „Burgunder roter“, „Klăvner Morillon Noir“

„Pinot noir N“ – „Spätburgunder“, „Pinot nero“

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

„Riesling italian B“ – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Sauvignon“ – „Sauvignon-Blanc“

„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“

„Traminer Rose Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin Rose“, „Gewürztraminer“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Informacija apie geografinę vietovę*

Židvėjaus vynmedžiais apsodintas plotas yra 250–500 m aukštyje, pietvakarių kryptimi esančiuose šlaituose, kur vasaros mėnesiais ilgą laiką sklindanti saulės šiluma ir atmosferos srovės prisideda prie vynuogių kokybės. Nustatytos vietovės Židvėjaus dirvožemio ir klimato sąlygos – didesnis aukštis virš jūros lygio, dienos ir nakties temperatūrų skirtumai, Saulės spinduliuotė ir vėlyvi rūkai – turi teigiamą poveikį vynuogių savybėms, nes dėl jų vynuogių veislės įgauna specifinių savybių. Vidutinis žemyninis klimatas, kuriam būdingos pakankamai šiltos vasaros, šaltos ir drėgnos žiemos, ilgi ir gražūs rudenys, dažnai rūko apgaubti vietovės slėniai, prisideda prie stebinančio vaisių ir (arba) prieskonių aromato, rūgštingumo ir galimybės sukaupti daugiau kaip 220 g/kg cukraus. Kokybines šio vyno savybes padeda užtikrinti ir rudieji eumezobaziniai dirvožemiai, tipiški rudieji molingi iliuviniai dirvožemiai ir vidutinės tekstūros litosoliniai dirvožemiai, padengti derlingu humuso sluoksniu.

Vietovei būdingas žemyninis klimatas, vidutinė metinė temperatūra – 9,7 °C. Faktinis saulės šviesos koeficientas yra 8,9–9,0, o daugiau nei du trečdaliai saulėtų valandų (1 426 val.) užfiksuojama vynmedžių auginimo sezono metu; per metus iškrenta (vidutiniškai) 617 mm kritulių, iš kurių 459 mm – augimo sezono metu. Sintetiniai ekologiniai rodikliai: tikrasis helioterminis indeksas IHr = 1,75, hidroterminis koeficientas (HTC), vynuogių auginimo bioklimatinis indeksas Ibcv = 6,32 ir vynininkystės tinkamumo indeksas (IAOe) = 4 359. Šie veiksniai užtikrina natūralias sąlygas vynmedžių veislėms, kurių augimo sezonas yra vidutinės trukmės (170–175 dienos).

Nustatytoje vietovėje Židvėjuje driekiasi kalvų grandinė, kurios kryptis iš esmės yra pietvakarinė. Reljefas labai nelygus, apimantis visas reljefo formas. Kelias nuo Tirnava Mikos salpos (250–270 m) iki kalvotos vietovės (300–460 m) eina per šiek tiek banguotą reljefą, kurį dengia smėlingos pelkės ir mergelio ir molio sluoksniai.

Vyraujantis dirvožemio tipas – rudžemis. Mergeliuose, kur požeminis vanduo yra 3–5 m gylyje, susiformavo sunkaus priemolio tekstūros ir didelio humuso kiekio juodžemiai. Šlaitų papėdėje ir ledyno išgremžtuose duburiuose yra karbonatinių koliuvinių dirvožemių. Taip pat plačiai paplitę verstžemiai, o psamosolių yra labai nedaug.

8.2. *Informacija apie produktą*

Neputojantys baltieji vynai yra subalansuoti, pasižymintys gerai juntamu rūgštumu, suteikiančiu jiems gaivumo ir vaisiškumo. Jų spalva gali būti nuo žalsvai geltonos, šiaudų geltonos ir aukso geltonos spalvos iki gintaro ar oranžinės spalvos, jei vynai maceruoti su išspaudomis. Juntami aromatai: gėlių (vynmedžio žiedų, šeivamedžio, akacijos, korio); vaisių (obuolių, kriaušių, abrikosų, persikų, svarainių); citrusinių vaisių (citrinos, žaliosios citrinos, greipfruto); augaliniai (saldžiųjų paprikų, dilgėlių, pomidorų lapų, šparagų, žolės, agrastų) ir pikantiški bei aromatingi (baziliko, čiobrelio, rozmarino, rožių).

Vynui bręstant šie aromatai pasikeičia į prinokusių, pernokusių vaisių, cukatų, vaisių džemo ir medaus aromatus, vynai tampa tiršti ir sodrūs.

Rožiniai vynai yra gaivūs ir kompleksiški, jiems būdingi išskirtiniai miško uogų, žemuogių, gervuogių, šilauogių, trešnių, vyšnių, braškių, aviečių, vyšnių žiedų, prieskonių ir aromatinių augalų aromatai. Jie išsiskiria savo spalva – nuo rausvos iki lašišos rausvos.

Raudonieji vynai subtilūs, pasižymintys viliojančiais atspalviais – nuo rubino raudonos su violetiniais atspalviais iki plytų raudonos spalvos. Jiems būdingi raudonųjų ir juodųjų vaisių, slyvų, gervuogių, juodųjų serbentų, šilauogių, vyšnių, paprastųjų trešnių, aviečių, migdolų, aromatinių žolelių ir prieskonių, vanilės ir šokolado aromatai, ilgai išliekantis skonis, tačiau su šiai vietovei būdingu rūgštingumu ir minerališkumu bei aiškiai išreikšta ir subalansuota struktūra.

Ledo vynai – jiems paprastai būdingi saldūs, gaivūs, ilgai išliekantys aromatai ir skonis, rožių džemo ir saldžių egzotinių vaisių aromatai; spalva – nuo auksinės iki ryškios gintaro spalvos arba rožinės spalvos su kristaliniu blizgesiu (jei vynas gaunamas maceravimo būdu iš veislės „Traminer roz“ vynuogių); pasižymi melionų, mangų, abrikosų, cukatų, rožių žiedlapių ir erškėtuogių pokvapiais ir išskirtiniu ir ilgai išliekančiu poskoniu.

Rūšiniai putojantys vynai pasižymi smulkiais, intensyviais ir ilgai išliekančiais burbuliukais ir išlaiko pusiausvyrą tarp Židvėjaus vynuogyno vietovei būdingo rūgštingumo ir nepakartojamo minerališkumo bei vaisiškumo. Kvapas – būdingi specifiniai intensyvūs mielių ekstrakto pokvapiai, kurie priklauso nuo to, kiek mėnesių vynas buvo laikomas su nuosėdomis. Vynai, kurie devynis mėnesius buvo laikomi su nuosėdomis, pasižymi tešlos, duonos, duonos plutos ir sviestinių bandelių pokvapiais, o vynų, kurie ilgiau nei trejus metus buvo laikomi su nuosėdomis, pokvapiai kinta ir įgauna pyrago, sausainių ir migdolų pokvapius. Gomuryje skonis išlieka gaivus dėl citrusinių vaisių, greipfrutų, žaliųjų citrinų, žaliųjų obuolių, kriaušių ir svarainių aromatų, tačiau juntami ir subtilūs džiovintų žolelių poskoniai. Didelį rūgštingumą subalansuoja liekamojo cukraus kiekis ir kreminė tekstūra. Šie vynai pasižymi subtilia struktūra, yra tinkamo sodrumo, ilgainiui tampa švelnūs ir išbaigti.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai yra gaivūs, viliojančio aromato, su ilgai išliekančiais burbuliukais. Daugiausia vyrauja gėlių aromatai – subtilūs jazminų, akacijų žiedų pokvapiai, tačiau juntami ir subtilūs tešlos bei duonos pokvapiai; taip pat būdingi ilgai išliekantys baltųjų gėlių, rožių žiedlapių, abrikosų ir prinokusių vynuogių aromatai.

Pusiau putojantys vynai gali būti nuo žalsvai baltos, žalsvai geltonos ar šiaudų geltonos spalvos (baltieji pusiau putojantys vynai) iki rausvos spalvos (rožiniai pusiau putojantys vynai) ir ryškiai raudonos spalvos (raudonieji pusiau putojantys vynai). Skonis švelnus, subalansuotas, gaivus, su aiškiai išreikštais vynuogių veislei būdingais aromatais (vaisių arba gėlių, priklausomai nuo vynui gaminti naudotų vynuogių veislės). Gausiai putoja, burbuliukai išlieka ilgai ir siekia taurės viršų.

Likeriniai vynai yra sodrūs, tiršti ir švelnūs, su ilgai išliekančiu poskoniu, nuo aukso geltonos iki gintaro spalvos (baltieji likeriniai vynai), tamsiai rausvos spalvos (rožiniai likeriniai vynai) ir violetinės raudonos spalvos su plytų raudonos atspalviais (raudonieji likeriniai vynai). Juose vyrauja gėlių (rožių ir jazminų), gerai prinokusių ir pernokusių vaisių aromatai, pereinantys į cukatų ir džemų aromatus, su medaus ir korių, migdolų ir graikinių riešutų oksidaciniais pokvapiais.

8.3. *Priežastinė vietovės ir produkto sąveika*

Specifinės dirvožemio ir klimato sąlygos, ypač rudens pradžioje, kai temperatūra būna vidutinė, kartais tvyro rūkas, o kartais saulėtos dienos, skatina gaivių vaisių ir gėlių cukrų bei aromatų kaupimąsi vynuogėse ir padeda tinkamai išlaikyti rūgštingumą, kurio lygis atitinka harmoningą kokybės pusiausvyrą.

Dėl vidutinės temperatūros vynuogių nokimo laikotarpiu vyksta lėtos oksidacijos reakcijos, kurios padeda cukrams ir pirminiams aromatams iki nokimo laikotarpio pabaigos nuolat kauptis ir pasiekti didelius kiekius, taip pat padeda išlaikyti didelį rūgštingumą. Didelis rūgštingumas suteikia gaivumo, būtino rūšiniam putojančiam vynui ir pusiau putojančiam vynui „Jidvei“.

Dėl reljefo formų, leidžiančių užtikrinti, kad Židvėjaus vietovė gautų pakankamai šviesos vynuogėms nokinti, Tirnava Mikoje susidaro specifinis mikroklimatas, o dirvožemyje esantis humusas, dėl kurio jis yra tamsios spalvos, padeda geriau sugerti saulės spindulius ir tai teigiamai veikia dirvožemio temperatūros pokyčius. Humusas taip pat gali prisidėti prie struktūrinių agregatų formavimo, nes jo savybė surišti dirvožemio daleles padeda formuoti trupininę ir granuliuotą dirvožemio struktūrą. Dėl to netiesiogiai pagerėja dirvožemio aeracijos ir hidratacijos savybės, nes padidėja poringumas ir pralaidumas vandeniui bei orui. Rūgštingi organiniai junginiai iš humuso į dirvožemį išskiria H+ jonus, taip padidindami dirvožemio rūgštingumą, dėl kurio vynuogėse, o vėliau misoje ir vyne susidaro natūralus rūgštingumas ir specifinis minerališkumas – šios savybės puikiai tinka rūšiniams putojantiems vynams, rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams, taip pat neputojantiems vynams, gaminti, nes suteikia vynams gaivumo ir užtikrina jų brandinimo galimybes.

Tai, kad temperatūra nepakyla labai aukštai (nebūna karščio bangų), padeda vynuogėse išlaikyti organines rūgštis, todėl iš jų gaminamas vynas pasižymi dideliu bendruoju rūgštingumu, žemu pH ir gaiviu skoniu. Kalbant apie geografinę padėtį, gaminant likerinį vyną labai svarbus makroklimatas ir auginamų veislių savybės. Pietinė terasų kryptis ir natūralus žemės derlingumas yra palankios sąlygos kauptis cukrams ir vaisių (prinokusių vaisių, pernokusių vaisių, kintančių į cukatų ir džemų) bei gėlių (rožių, jazminų) aromatams, kurie yra būdingi šiems likeriniams vynams.

8.4. *Žmogiškieji veiksniai*

Vynuogynai pasižymi specifinėmis savybėmis, susijusiomis su jų dydžiu ir sklypų išdėstymu bei priežiūra. Šie vynuogynai suformuoti dideliuose sklypuose su ilgomis eilėmis, kur galima mechanizuotai nuimti derlių ir atlikti priežiūros darbus, taip pat pietinėje kryptyje esančiose terasose ir platformose, kurios yra palankios vynuogėms, skirtoms aukščiausios ir pačios aukščiausios kokybės baltiesiems ir rožiniams vynams, taip pat rūšiniams putojantiems vynams, rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams gaminti, auginti. Derlius nuimamas tiek rankiniu, tiek mechanizuotu būdu, o priežiūros darbai iš dalies atliekami mechanizuotai.

Vietos vynuogių auginimo ir vyno gamybos tradicijų išsaugojimas ir naujoviškų technologijų naudojimas vynuogynuose ir per vyno gamybos procesą yra kilmės vietos nuorodos kokybės tikslas.

Vynmedžių veislių atranka ir tobulinimas siekiant aukščiausios vynų kokybės, poskiepių ir auginamų veislių pasirinkimas, sodinimo tankis, genėjimas ir produkcijos reguliavimas, trąšų naudojimas, dirvožemio priežiūra ir fitosanitarinis apdorojimas – visa tai lemia išaugintų vynuogių kokybę ir padeda išsaugoti šia nuoroda žymimų vynų savitumą.

Vynų kokybei įtakos turi vynuogių veislių kokybė, rudojo miško dirvožemio kokybė ir aplinkos sąlygos, t. y. plynaukštei būdingas žemyninis klimatas, vidutinė temperatūra rudenį, staigių temperatūros svyravimų nebuvimas, ryte tvyrantis rūkas, o po pietų šviečianti saulė, dideli dienos ir nakties temperatūrų skirtumai – visos šios sąlygos lemia lėtą vynuogių nokimą, daugybę intensyvių aromatinių savybių, cukrų ir aromatų koncentraciją bei subalansuotą rūgštingumą. Tačiau svarbiausias veiksnys yra vyndariai, kurie sprendžia, kaip genėti vynuoges prieš prasidedant augimo ciklui, kad būtų galima reguliuoti būsimą vynuogių produkciją, kaip atlikti žaliąjį genėjimą ir reguliuoti produkciją nokimo laikotarpiu, taip pat kokias procedūras taikyti.

Šioje vietovėje yra vienintelė vyno gamykla, kurios dėl jos vietos ir konstrukcijos pakanka, joje yra įrengta kokybiška įranga ir mašinos, statinės ir fermentacijos / laikymo rezervuarai ir joje vyndariai taiko modernias ir naujoviškas technologijas. Vyno gamykla įrengta naudojant savitakę konstrukciją su tarpusavyje sujungtomis statinėmis, o tai leidžia vyndariams kuo mažiau kištis į vyno gamybos procesą ir tai daryti tik tada, kai tai būtina.

Vyno gamyklos konstrukcija ir veikimas buvo sumanyti atsižvelgiant į darnaus vystymosi poreikį ir siekiant užtikrinti, kad specifiniai gamybos metodai leistų atsiskleisti vietovės ir vynuogių veislių savybėms, ypač tokių vietinių veislių, kaip „Fetească regală“, „Fetească albă“, ir kitų vynuogyne auginamų veislių aromatų paletei.

Šioje geografinėje vietovėje taip pat veikia pirmasis Rumunijoje privatus vynmedžių institutas, kuriame kasmet skiepijama daugiausiai (5 mln. vienetų) vietinių ir tarptautinių veislių vynmedžių, kurių vynuogės skirtos kokybiškam vynui gaminti. Židvėjuje naudojama šiame privačiame vynmedžių institute išauginta sodinamoji medžiaga, taip užtikrinant: autentiškumą – dauginimui skirtų veislių ir klonų kilmę; sveikumą – kad auginiai nebūtų užkrėsti užkrečiamaisiais virusais ir mikoplazma; kokybę – atitiktį nustatytiems techniniams standartams, darančią teigiamą poveikį produkcijos kokybei ir kiekiui.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Gamybos nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Vyninės vynuogės, iš kurių gaminami kilmės vietos nuoroda „Jidvei“ žymimi vynai, gali būti perdirbamos atitinkamoje nustatytoje vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, esančiose tame pačiame administraciniame ir teritoriniame vienete arba jo apylinkėse.

Vynai, gaunami gamybos proceso metu nustatytoje kilmės vietos nuorodos „Jidvei“ vietovėje, gali būti apdorojami išpilstymo į butelius metu ir išpilstomi į butelius kilmės vietos nuorodos vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tame pačiame administraciniame ir teritoriniame vienete arba gretimuose administraciniuose ir teritoriniuose vienetuose esančiuose vienetuose.

Vynai gali būti apdorojami ir išpilstomi į butelius už nustatytos vietovės ribų, jei gamybos proceso metu laikomasi specifikacijoje nustatytų gamybos taisyklių, laikantis gamybos reikalavimų, kaip apibrėžta saugomos kilmės vietos nuorodos atveju.

Jei vynuogių perdirbimas, vyno produktų apdorojimas ir išpilstymas į butelius vyksta už nustatytos kilmės vietos nuorodos vietovės, gamintojas privalo pranešti apie tai ONVPV (Nacionalinei vynmedžių ir vyno tarnybai) likus ne mažiau kaip 24 valandoms iki pranešime nurodyto technologinio proceso pradžios, išskyrus atvejus, kai vyno gamybos centrai ir (arba) išpilstymo įrenginiai priklauso tam pačiam ekonominės veiklos vykdytojui ir yra įsikūrę administraciniame ir teritoriniame vienete, esančiame kilmės vietos nuorodos vietovėje, arba kaimyninėse apygardose (tokiam veiklos vykdytojui turėtų priklausyti vynuogynai, vyno gamybos centrai ir išpilstymo įrenginiai arba jis turėtų juos valdyti).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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