C/2024/5686

24.9.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2024/5686)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), oppożizzjoni mal-Kummissjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Jidvei"

PDO-RO-02854

Data tal-applikazzjoni: 5.7.2022

1. Isem għar-reġistrazzjoni

Jidvei

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid frizzanti ta' kwalità
6. Inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

4.1. *Inbejjed bojod*

L-inbejjed bojod bla gass huma bbilanċjati, minerali, b'aċidità integrata sew li tagħtihom freskezza u togħma ta' frott, u huma ta' kulur isfar fl-aħdar, isfar dehbi sa oranġjo/ambra. Huma eleganti u fini, b'togħma pjaċevoli, aromi ta' fjuri u togħma ta' frott.

Għandhom aromi ta' fjuri tad-dwieli, fjur tas-sebuqa, akaċja, xehda, tuffieħ frisk, lanġas, berquq, ħawħ u sfarġel, aromi ta' ċitru tal-lumi, xkomp u tronġ, aromi veġetali ta' bżar ħelu, ħurrieq, spraġ, ħaxix, ribes bix-xewk, u aromi pikkanti u aromatiċi ta' ħabaq, sagħtar, klin u ward. Bit-tqaddim, l-aromi jinbidlu għal frott misjur, misjur iżżejjed u frott fil-konfettura, ġamm tal-frott u għasel, u l-inbejjed isiru b'sensazzjoni żejtnija fil-palat u mimlija.

Ice wine – l-aromi u t-togħma għandhom tendenza lejn aromi ta' għasel, friski u konsistenti, ġamm tal-ward u frott eżotiku ħelu, kulur dehbi għal ambra jgħajjat, jew roża b'lewn lixx kristallin (jekk jinkiseb permezz tal-maċerazzjoni minn Traminer roz) b'noti ta' bettieħ, mango, berquq, frott fil-konfettura, fjuri tal-ward u rosehips, u finitura distintiva u li ddum.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11.4.2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4.2. *Inbejjed rożè*

L-inbejjed rożè bla gass huma friski, bellusija, b'aċidità għolja, roża tal-ward jew roża tas-salamun. L-inbejjed għandhom togħma pjaċevoli u rinfreskanti, b'karattru qawwi ta' frott (frott tal-foresta, frawli selvaġġ, tut, mirtilli, frott aħmar, ċirasa ħelwa, ċirasa qarsa, frawli, lampuni) u tal-fjuri (fjuri taċ-ċirasa, noti ta' frawli selvaġġ, petali tal-ward), b'noti pikkanti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4.3. *Inbejjed ħomor*

L-inbejjed ħomor bla gass għandhom kulur jgħajjat, li jvarja minn aħmar skur għal aħmar lewn il-granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar lewn il-briks, b'aromi ta' frott tal-foresta, għanbaqar, tut, passolina, mirtilli, ċirasa ħelwa, ċirasa qarsa, lampuni, lewż, b'noti ta' ħxejjex aromatiċi, ħwawar, kafè, vanilla, ċikkulata, u togħma intensa li ddum fil-ħalq, u struttura bbilanċjata.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4.4. *Inbejjed frizzanti ta' kwalità*

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma friski u b'togħma ta' frott, b'aċidità speċifika għat-terroir ta' Jidvei u mineralità distintiva, aromi ta' fermentazzjoni amplifikati b'gass fin li jdum (minerali, b'togħma ta' frott). L-inbejjed bojod għandhom kulur isfar lewn it-tiben jew isfar fl-aħdar, filwaqt li dawk rożè għandhom sfumatura ta' roża tas-salamun.

Fuq l-imnieħer, hemm noti intensi speċifiċi tal-estratt tal-ħmira, skont l-għadd ta' xhur f'kuntatt mal-karfa (għaġina, ħobż, qoxra tal-ħobż, brioche, pastiċċiera, gallettini u lewż), li jevolvu lejn noti ta' pastiċċiera, gallettini u lewż fl-inbejjed li jkunu ilhom żmien twil f'kuntatt mal-karfa.

It-togħma hija fina u ta' frott, b'aromi ta' frott taċ-ċitru, tronġ, xkomp u frott (tuffieħ aħdar, lanġas u sfarġel), ibbilanċjata, b'togħma u aroma b'riħa ta' estratt tal-ħmira, u qawwija, bis-saħħa tal-preżenza tad-diossidu tal-karbonju. B'aċidità għolja bbilanċjata mil-livell ta' zokkor residwu u l-konsistenza kremuża, dawn l-inbejjed għandhom korporatura definita sew u jsiru bellusin u ekwilibrati maż-żmien.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20°C: minimu ta' 3,5 bar.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4.5. *Inbejjed frizzanti ta' kwalità*

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma friski, b'aċidità speċifika għat-terroir ta' Jidvei u mineralità distintiva, aromi ta' fermentazzjoni amplifikati b'gass fin li jdum (minerali, ta' frott). Għandhom lewn aħmar lewn ir-rubin.

Ir-riħa intensa tikkonsisti prinċipalment f'noti ta' frott aħmar (ċirasa u frawli), bi ħjiel fin ta' kejk u brioche, skont iż-żmien li jqattgħu fuq il-karfa fina. L-aċidità hija kemxejn ogħla iżda hija bbilanċjata mil-livell ta' zokkor residwu u l-konsistenza kremuża. L-aromi huma ekwilibrati b'noti ta' frawli u lampun artab u ċirasa.

It-togħma hija fina u ta' frott (passolina ħamra, rummien, cranberries) b'aromi ta' frott taċ-ċitru, ibbilanċjata, u qawwija, bis-saħħa tal-preżenza tad-diossidu tal-karbonju. L-inbejjed għandhom korporatura definita sew u maż-żmien isiru bellusin u ekwilibrati.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20°C: minimu ta' 3,5 bar.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4.6. *inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità*

L-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità huma rikki u espressivi, b'noti ta' frott (berquq, għeneb misjur) u b'noti ta' fjuri (ward, ġiżimin, akaċja, xi drabi pikkanti bil-fjuri). Dawn ivarjaw fil-kulur minn isfar jgħajjat bi sfumaturi fl-aħdar għal isfar dehbi u anki roża għal Traminer roz. Għandhom bżieżaq fini u li jdumu.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20°C: minimu ta' 3,0 bar.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	6,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4.7. *Inbejjed semifrizzanti*

L-inbejjed semifrizzanti huma estrattivi, b'aċidità tajba u effervexxenza fina. Huma bojod fl-aħdar, sofor fl-aħdar, isfar dehbi jew roża ċar tas-salamun (roża tal-ward) jew aħmar jgħajjat fil-każ tal-inbejjed ħomor, b'aromi ta' fjuri (ward, fjur tas-sebuqa, ħurrieq) jew ta' frott (mirtill, berquq, tuffieħ aħdar, lampun). Il-frizzanti huwa abbundanti u fin, b'gass li jdum bi bżieżaq żgħar sal-parti ta' fuq tal-ħġieġ.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 1,0 bar u massimu ta' 2,5 bar.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	7,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	235

4.8. *Inbejjed likuri*

L-inbid likur abjad għandu kulur dehbi jew saħansitra ambra, aroma ta' għasel u togħma ekwilibrata u fina, filwaqt li l-varjetà ħamra għandha sfumaturi ħomor tal-briks, b'togħma sottili ta' passolina u mirtilli u karattru vigoruż. Il-varjetà rożè għandha kulur roża skur u hija friska ħafna, b'togħma ta' frott, bellusija u b'sensazzjoni żejtnija fil-palat. L-inbejjed ħomor għandhom sfumaturi ta' aħmar fil-vjola. Għandhom aromi ta' fjuri ta' ward u ġiżimin u aromi ta' frott misjur sew, xi drabi ta' frott fil-konfettura u ġammijiet, b'noti ossidattivi ta' għasel u xehda, lewż u ġewż.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	22,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	15,00
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

—

b. *Rendimenti massimi*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Ice wine (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   105 ettolitri għal kull ettaru

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   105 ettolitri għal kull ettaru

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   120 ettolitru għal kull ettaru

8. Ice wine (b'eċċess ta' massimu ta' 20 % fi snin favorevoli)

   18-il ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-Kontea ta' Alba:

— Il-muniċipalità ta' Jidvei – l-irħula ta' Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa u Veseuș;

— Il-muniċipalità ta' Cetatea de Baltă – l-irħula ta' Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus u Tătârlaua;

— Il-muniċipalità ta' Șona – l-irħula ta' Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului u Alecuș;

— Il-muniċipalità ta' Valea Lungă – l-irħula ta' Tăuni u Făget.

7. **Varjetà(jiet) ta' għeneb tal-inbid**

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 B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Iż-żona ta' Jidvei bid-dwieli tinsab f'altitudni ta' bejn 250 u 500 metru fuq inklinazzjonijiet b'esponiment fil-Lbiċ, fejn is-sħana tax-xemx tinfirex fuq perjodi twal tax-xhur tas-sajf u l-kurrenti atmosferiċi jikkontribwixxu għall-kwalità tal-għeneb. Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona demarkata ta' Jidvei, ikkaratterizzati minn altitudnijiet ogħla, b'differenzi fit-temperatura bejn binhar u billejl, ir-radjazzjoni solari u ċ-ċpar tard, għandhom effett pożittiv fuq il-karatteristiċi tal-għeneb billi joħorġu l-kwalitajiet speċifiċi tal-varjetajiet. Il-klima kontinentali moderata, bi sjuf sħan biżżejjed, xtiewi kesħin u umdi, u ħarifa twila u fina, bil-widien fiż-żona spiss mistura fiċ-ċpar, tikkontribwixxi għall-iżvilupp sorprendenti ta' aromi ta' frott/pikkanti, aċidità u l-possibbiltà li jakkumulaw aktar minn 220 g/kg ta' zokkor. Il-ħamrija eumezobażika kannella, il-ħamrija taflija illuvjali kannella tipika u l-ħamrija luvisolika b'sawriet medji, miksija b'saff fertili ta' ħumus, jagħtu kwalità żejda.

Il-klima hija tipikament kontinentali, b'temperatura medja annwali ta' 9,7°C. Il-koeffiċjent attwali ta' dawl tax-xemx huwa ta' 8,9–9,0, u aktar minn żewġ terzi tas-sigħat ta' xemx (1 426 siegħa) jiġu rreġistrati matul l-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli; ix-xita annwali tammonta għal 617 mm (bħala medja), li minnhom 459 mm matul l-istaġun tat-tkabbir. Indikaturi ekoloġiċi sintetiċi: indiċi eliotermiku reali IHr=1,75, koeffiċjent idrotermali (HTC, Hydrothermal Coefficient), indiċi bijoklimatiku vitikulturali Ibcv=6,32 u indiċi ta' kapaċità enoloġika (IAOe, Oenological Aptitude Index)= 4 359. Dawn il-fatturi jiżguraw kundizzjonijiet naturali għall-varjetajiet tad-dwieli bi staġun medju tat-tkabbir (170–175 jum).

Iż-żona demarkata ta' Jidvei fiha katina ta' għoljiet b'orjentazzjoni ġenerali lejn il-Lbiċ. It-terren huwa irregolari ħafna u jkopri l-forom kollha tal-art. Ir-rotta minn Lunca Târnava Mici (250–270 m) saż-żona tal-għoljiet (300–460 m) taqsam terren kemxejn immewweġ mgħotti minn bwar ramlija u tafal irqiq.

It-tip ta' ħamrija dominanti hija art kannella. Fuq il-lom, fejn l-ilma ta' taħt l-art huwa fond ta' 3–5 m, ġiet iffurmata ħamrija sewda chernozem b'konsistenza ramlija u taflija u b'kontenut għoli ta' ħumus. Il-ħamrija kolluvjali tal-karbonat hija preżenti fil-bażi tal-inklinazzjonijiet u f'toqob tal-kittili. Il-vertisoli huma mifruxa wkoll, filwaqt li l-psamosoils huma limitati ħafna.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

L-inbejjed bojod bla gass huma bbilanċjati, b'aċidità integrata sew li tagħtihom freskezza u togħma ta' frott. Dawn ivarjaw fil-kulur minn isfar fl-aħdar, isfar lewn it-tiben u isfar dehbi għal ambra jew oranġjo jekk jiġu mmaċerati bil-karfa. L-aromi li wieħed jiltaqa' magħhom fuq l-imnieħer huma ta' fjuri (fjuri tad-dwieli, fjur tas-sebuqa, akaċja, xehda); ta' frott (tuffieħ, lanġas, berquq, ħawħ, sfarġel); ta' ċitru (lumi, xkomp, tronġ); veġetali (bżar ħelu, ħurrieq, weraq tat-tadam, spraġ, ħaxix, ribes bix-xewk), u pikkanti u aromatiċi (ħabaq, sagħtar, klin, ward).

Hekk kif l-inbejjed jimmaturaw, l-aromi jinbidlu għal frott misjur, misjur iżżejjed u fil-konfettura, ġamm tal-frott u għasel, u jsiru b'sensazzjoni żejtnija fil-palat u mimlija.

L-inbejjed rożè huma friski u kumplessi, b'aromi skwiżiti ta' frott tal-foresta, frawli selvaġġ, tut, mirtill, ċirasa, ċirasa qarsa, frawli, lampuni, petali tal-ward, ħwawar u pjanti aromatiċi. Jispikkaw għall-kulur tagħhom, li jvarja minn roża tal-ward għal roża tas-salamun.

L-inbejjed ħomor huma diskreti, bi sfumaturi li jħajru li jvarjaw minn aħmar lewn ir-rubin bi sfumaturi vjola għal aħmar lewn il-briks. Dawn huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u iswed, għanbaqar, tut, passolina sewda, mirtilli, ċirasa, ċirasa qarsa, lampuni, lewż, ħxejjex aromatiċi u ħwawar, vanilla u ċikkulata, b'finitura twila u li ddum, iżda bl-aċidità u l-mineralità speċifiċi għaż-żona u bi struttura definita u bbilanċjata sew.

Ice wine – l-aromi u t-togħma għandhom tendenza lejn aromi ta' għasel, friski u konsistenti, ġamm tal-ward u frott eżotiku ħelu, kulur dehbi għal ambra jgħajjat, jew roża b'lewn lixx kristallin (jekk jinkiseb permezz tal-maċerazzjoni minn Traminer roz) b'noti ta' bettieħ, mango, berquq, frott fil-konfettura, fjuri tal-ward u rosehips, u finitura distintiva u li ddum.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità għandhom gass fin, intens u li jdum u jirriflettu l-bilanċ bejn l-aċidità speċifika għat-terroir tal-vinja ta' Jidvei, u l-mineralità u t-togħma ta' frott li jingħarfu mill-ewwel. Fuq l-imnieħer, dawn huma distinti minn noti intensi speċifiċi tal-estratt tal-ħmira, skont in-numru ta' xhur li jqattgħu f'kuntatt mal-karfa. L-inbejjed li qattgħu disa' xhur fuq il-karfa juru noti ta' għaġina, ħobż, qoxra tal-ħobż u brioche, li jevolvu lejn noti ta' pastiċċiera, gallettini u lewż fl-inbejjed li qattgħu perjodu twil ta' tliet snin f'kuntatt mal-karfa. Fil-ħalq, iżommu l-freskezza mill-aromi tal-frott taċ-ċitru, tat-tronġ, tal-ixkomp, tat-tuffieħ aħdar, tal-lanġas u tal-isfarġel, iżda wkoll noti sottili ta' ħxejjex aromatiċi mnixxfa. L-aċidità għolja hija bbilanċjata mil-livell ta' zokkor resìdwu u l-konsistenza kremuża. Għandhom struttura eleganti u korporatura definita sew, u maż-żmien isiru bellusin u ekwilibrati.

L-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità huma friski bi fwieħa li tħajjar u gass fin u li jdum. Għandhom fwieħa tal-fjuri predominanti, b'noti delikati ta' ġiżmin, fjuri tal-akaċja u laqtiet sottili ta' għaġina u ħobż, u aromi li jdumu ta' fjuri bojod, petali tal-ward, berquq u għeneb misjur.

L-inbejjed semifrizzanti jvarjaw fil-kulur minn abjad fl-aħdar, isfar fl-aħdar jew isfar lewn it-tiben fil-każ tal-inbejjed semifrizzanti bojod, għal roża tal-ward għall-inbejjed semifrizzanti rożè, u aħmar jgħajjat għall-inbejjed semifrizzanti ħomor. It-togħma hija fina, ibbilanċjata, friska, b'aromi varjetali definiti sew (b'togħma ta' frott jew ta' fjuri skont il-varjetà tal-għeneb li minnu jsir l-inbid). Il-frizzanti huwa abbundanti, b'gass li jdum bi bżieżaq żgħar sal-parti ta' fuq tal-ħġieġ.

L-inbejjed likuri huma mimlija, b'sensazzjoni żejtnija fil-palat u bellusin b'togħma li ddum fil-ħalq, ta' kulur isfar dehbi għal ambra għall-inbejjed likuri bojod, roża skur għall-inbejjed likuri rożè, u aħmar fil-vjola bi sfumaturi ta' aħmar tal-briks għall-inbejjed likuri ħomor. L-aromi huma ta' fjuri, ta' ward, ġiżimin u frott misjur sew u misjur iżżejjed, li jduru għal frott fil-konfettura u ġammijiet b'noti ossidattivi, għasel u xehda, lewż u ġewż.

8.3. *Interazzjoni kawżali bejn iż-żona u l-prodott*

Il-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u tal-klima, u b'mod partikolari l-bidu tal-ħarifa, li jġib temperaturi moderati, xi drabi bi ċpar li jdum, drabi oħra bi ġranet xemxin, jiffavorixxu l-akkumulazzjoni ta' zokkor u aromi friski ta' frott u ta' fjuri u jżommu b'reqqa l-aċidità fil-limiti ta' bilanċ armonjuż għall-kwalità.

It-temperatura moderata matul il-perjodu ta' maturazzjoni tal-għeneb tirriżulta f'reazzjonijiet ta' ossidazzjoni bil-mod, li jgħinu liz-zokkor u lill-aromi primarji jakkumulaw kontinwament għal livelli għoljin sa tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni, u jgħinu biex l-aċidità tinżamm f'livelli għoljin. L-aċidità għolja tipprovdi l-freskezza essenzjali għall-inbid frizzanti u nbid semifrizzanti ta' kwalità Jidvei.

Târnava Mică joħloq mikroklima speċifika, bis-saħħa tal-forom tal-art li jiżguraw li ż-żona ta' Jidvei tirċievi biżżejjed dawl biex isir l-għeneb, filwaqt li l-kontenut ta' ħumus tal-ħamrija, li jagħtih kulur skur, jgħin biex iżid l-assorbiment tar-radjazzjoni solari, b'implikazzjonijiet pożittivi għax-xejra tat-temperatura tal-ħamrija. Il-ħumus għandu wkoll il-kapaċità li jikkontribwixxi għall-formazzjoni ta' aggregati strutturali, peress li l-kapaċità ta' simentazzjoni tiegħu tgħin biex tifforma l-frak tal-ħamrija u l-istruttura granulari. Dan indirettament itejjeb il-proprjetajiet ta' arjazzjoni u idratazzjoni tal-ħamrija billi jżid il-porożità u l-permeabbiltà għall-ilma u l-arja. Komposti organiċi aċiduż mill-ħumus jirrilaxxaw H+ joni fil-ħamrija, u b'hekk tiżdied l-aċidità tal-ħamrija, li tirriżulta fl-aċidità naturali u fil-mineralità speċifika li jinstabu sussegwentement fl-għeneb u mbagħad fil-most u fl-inbid, li huma ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità, inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità u nbejjed semifrizzanti, iżda wkoll għall-inbejjed bla gass, jagħtu freskezza u jiżguraw il-potenzjal ta' tqaddim tagħhom.

In-nuqqas ta' temperaturi estremament għoljin (mewġ tas-sħana) jgħin biex jinżammu l-aċidi organiċi fl-għeneb, li jirriżultaw fil-produzzjoni ta' nbid b'aċidità totali għolja, pH baxx u togħma rinfreskanti. Ġeografikament, il-makroklima flimkien mal-kwalitajiet tal-varjetajiet imkabbra għandha rwol ewlieni fil-kisba tal-inbid likur. L-orjentazzjoni tan-Nofsinhar tal-għelieqi mtarrġa, flimkien mal-fertilità naturali tal-art, jiffavorixxu l-akkumulazzjoni taz-zokkor, u l-aromi ta' frott (frott misjur, frott misjur iżżejjed li jinbidel fi frott fil-konfettura u ġammijiet) u aromi ta' fjuri (ward, ġiżimin) li jiddefinixxu l-inbejjed likuri.

8.4. *Fattur uman*

Il-vinji għandhom karatteristiċi speċifiċi f'termini ta' daqs u l-mod kif jiġu mqassma u kkurati l-irqajja' tal-art. Dawn huma organizzati kemm fi rqajja' tal-art kbar, b'ringieli twal li jippermettu xogħol ta' ħsad u manutenzjoni mekkanizzat, kif ukoll fuq għelieqi mtarrġa u pjattaformi b'esponiment tan-Nofsinhar, li huma favorevoli għall-produzzjoni tal-għeneb għall-inbejjed bojod jew rożè primjum u super primjum, kif ukoll għall-inbejjed bażi għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità, għall-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità u għall-inbejjed semifrizzanti. Il-ħsad isir kemm manwalment kif ukoll b'mod mekkanizzat, u x-xogħol ta' manutenzjoni huwa parzjalment mekkanizzat.

Il-preservazzjoni tat-tradizzjoni lokali tal-vitikultura u tal-vinifikazzjoni u l-użu ta' teknoloġiji innovattivi fil-vinji u fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid hija l-objettiv tal-kwalità tad-denominazzjoni ta' oriġini.

L-għażla u t-titjib tal-varjetajiet tad-dwieli biex tinkiseb kwalità superjuri tal-inbejjed, l-għażla ta' salvaġġ u ta' varjetà mkabbra, id-densità tat-tħawwil, iż-żbir u r-regolamentazzjoni tal-produzzjoni, l-applikazzjoni ta' fertilizzanti, iż-żamma tal-ħamrija u l-applikazzjoni ta' trattamenti fitosanitarji, kollha jinfluwenzaw il-kwalità tal-għeneb miksub biex tiġi ppreservata l-ispeċifiċità tal-inbejjed f'din id-denominazzjoni.

Il-kwalità tal-inbejjed hija influwenzata mill-kwalità tal-varjetajiet tad-dwieli, il-kwalità tal-ħamrija tal-foresta kannella u l-kundizzjonijiet ambjentali – bi klima kontinentali tipika tal-pjanura, temperaturi moderati fil-ħarifa, l-ebda varjazzjoni f'daqqa fit-temperatura, ċpar filgħodu u xemx waranofsinhar, differenzi kbar fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl, li kollha jiffavorixxu maturazzjoni bil-mod u profil aromatiku wiesa' u intens, b'konċentrazzjonijiet ta' zokkor u aromi, kif ukoll bilanċ ta' aċidità. Madankollu, l-aktar fattur importanti huwa l-vitikulturi, li jiddeċiedu kif għandu jsir iż-żbir qabel ma jibda ċ-ċiklu tat-tkabbir sabiex tiġi rregolata l-produzzjoni futura tal-għeneb, u kif għandhom iwettqu żbir ekoloġiku u jirregolaw il-produzzjoni matul il-perjodu tal-maturazzjoni, kif ukoll it-trattamenti li għandhom jiġu applikati.

Fiż-żona hemm fabbrika tal-inbid waħda, pożizzjonata tajjeb, mgħammra b'makkinarju ta' kwalità, btieti u tankijiet ta' fermentazzjoni/ħżin, li fihom l-għassara japplikaw teknoloġiji moderni u innovattivi. Il-fabbrika tal-inbid tinbena skont id-disinn tal-fluss tal-gravità bi btieti interkonnessi, li jippermetti lill-għassara jintervjenu mill-inqas possibbli u fejn meħtieġ biss fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid.

Id-disinn u l-operat tal-fabbrika tal-inbid tfasslu b'reazzjoni għall-ħtieġa ta' żvilupp sostenibbli u biex jiġi żgurat li l-metodi ta' produzzjoni speċifiċi jippermettu li t-terroir u l-karattru varjetali jispikkaw, speċjalment fil-każ ta' varjetajiet indiġeni, bħal Fetească regală, Fetească albă u l-paletta aromatika diversa tal-varjetajiet l-oħra fil-vinja.

Iż-żona ġeografika fiha wkoll l-ewwel istitut tad-dwieli privat fir-Rumanija, li fih l-akbar kapaċità ta' dwieli mlaqqma kull sena (5 miljun biċċa) kemm minn varjetajiet indiġeni kif ukoll internazzjonali, maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità. Jidvei tuża materjal taż-żrigħ prodott fl-istitut tad-dwieli privat, filwaqt li tiżgura: awtentiċità – provenjenza minn varjetajiet u kloni maħsuba għall-propagazzjoni; saħħa – biċċiet mingħajr viruses trażmissibbli u mikoplażma; kwalità – allinjament ma' standards tekniċi stabbiliti, b'effetti pożittivi fuq il-kwalità u l-kwantità tal-produzzjoni.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra**

Dispożizzjonijiet tal-produzzjoni

Il-qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Id-deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-għeneb tal-inbid li minnu jinkisbu l-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Jidvei jista' jiġi pproċessat fiż-żona demarkata korrispondenti jew f'żoni ġirien, fl-istess unità amministrattiva-territorjali jew fil-viċinanza tagħha.

L-inbejjed miksuba mill-proċess tal-produzzjoni fiż-żona demarkata bid-denominazzjoni ta' oriġini Jidvei jistgħu jiġu kkundizzjonati bħala parti mill-proċess tal-ibbottiljar u jiġu bbottiljati f'unitajiet fiż-żona demarkata koperta mid-denominazzjoni jew f'żoni ġirien, f'unitajiet eżistenti fl-istess unità amministrattiva-territorjali jew f'dawk eżistenti fl-unitajiet amministrattivi-territorjali li jmissu magħha.

L-inbejjed jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati barra mill-viċinat taż-żona demarkata jekk matul il-proċess ikun hemm konformità mar-regoli tal-produzzjoni stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni, f'konformità mal-produzzjoni kif definita fil-każ ta' denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Jekk l-ipproċessar tal-għeneb u l-kundizzjonament u l-ibbottiljar tal-prodotti tal-inbid isiru barra miż-żona demarkata tad-denominazzjoni ta' oriġini, il-produttur irid jinnotifika lill-ONVPV [l-Uffiċċju Nazzjonali għad-Dwieli u l-Inbid] mill-inqas 24 siegħa qabel il-bidu tal-proċess teknoloġiku indikat fin-notifika, sakemm iċ-ċentri tal-vinifikazzjoni u/jew il-faċilitajiet tal-ibbottiljar ma jkunux jappartjenu għall-istess operatur ekonomiku u jkunu jinsabu fl-unità amministrattiva-territorjali li fiha tinsab iż-żona koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini, jew f'pajjiżi ġirien (tali operatur għandu jkun is-sid jew jopera l-vinji, iċ-ċentri tal-produzzjoni tal-inbid u l-faċilitajiet tal-ibbottiljar).

Ħolqa għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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