C/2024/5686

24.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2024/5686)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Jidvei“

PDO-RO-02854

Dátum žiadosti: 5.7.2022

1. **Názov na zápis do registra**

Jidvei

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *Biele vína*

Biele tiché vína sú vyvážené, minerálne, s dobre integrovanou kyslosťou, ktorá im dodáva sviežosť a ovocnosť, a majú zelenkastožltú, zlatožltú až oranžovú/jantárovú farbu. Sú elegantné a jemné, s príjemnou guľatosťou, kvetinovou arómou a ovocnou chuťou.

Majú arómu kvetov viniča, bazy, agátu, medového plástu, čerstvých jabĺk, hrušiek, marhúľ, broskýň a dúl, citrusovú vôňu citróna, limetky a grapefruitu, rastlinnú vôňu sladkej papriky, žihľavy, špargle, trávy, egreša a korenistú a aromatickú vôňu bazalky, tymiánu, rozmarínu a ruže. Zretím sa aróma mení na arómu zrelého, prezretého a kandizovaného ovocia, ovocného džemu a medu a vína sa stávajú olejnatými a plnými.

Ľadové víno – aróma a chuť smerujú k medovej, sviežej, konzistentnej aróme, ružovému džemu a sladkému exotickému ovociu, sú zlatej až jasne jantárovej farby alebo ružovej s kryštalickým leskom (ak sa získava maceráciou z odrody Traminer roz) s tónmi melónu, manga, marhúľ, kandizovaného ovocia, kvetov ruží a šípok a výraznou a dlhotrvajúcou koncovkou.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

4.2. *Ružové vína*

Tiché ružové vína sú svieže, zamatové, s vysokou kyslosťou, ružovej alebo lososovej farby. Vína sú aromatické a osviežujúce, s výrazným ovocným (lesné plody, lesné jahody, černice, čučoriedky, červené ovocie, čerešne, višne, jahody, maliny) a kvetinovým (kvet čerešne, tóny lesných jahôd, okvetné lístky ruží) charakterom s korenistými tónmi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

4.3. *Červené vína*

Tiché červené vína majú jasnú farbu, od tmavočervenej po granátovočervenú, čerešňovú alebo tehlovú, s arómou lesného ovocia, sliviek, černíc, ríbezlí, čučoriedok, čerešní, višní, malín, mandlí, s tónmi aromatických bylín, korenia, kávy, vanilky, čokolády, s intenzívnou chuťou, dlhotrvajúcou koncovkou a vyváženou štruktúrou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4.4. *Akostné šumivé vína*

Akostné šumivé vína sú svieže a ovocné, s kyslosťou špecifickou pre *terroir* Jidvei a výraznou minerálnosťou, arómou kvasenia umocnenou jemným, dlhotrvajúcim šumením (minerálnym, ovocným). Biele vína majú slamovožltú alebo zelenkastožltú farbu, zatiaľ čo ružové vína majú lososový odtieň.

Vo vôni sa objavujú špecifické intenzívne tóny kvasnicového extraktu v závislosti od počtu mesiacov strávených v kontakte s kalmi (cesto, chlieb, chlebová kôrka, brioška, sladké pečivo, sušienky a mandle), ktoré sa vo vínach, ktoré boli dlhšie v kontakte s kvasničnými kalmi, menia na tóny sladkého pečiva, sušienok a mandlí.

Chuť je jemná a ovocná, s arómou citrusových plodov, grapefruitu, limetky a ovocia (zelených jabĺk, hrušiek a dúl), vyvážená, s chuťou a arómou po kvasnicovom extrakte a ostrá vďaka prítomnosti oxidu uhličitého. Vďaka vysokej kyslosti vyváženej množstvom zvyškových cukrov a krémovej štruktúre majú tieto vína výrazné telo a časom sa stávajú zamatovými a guľatými.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4.5. *Akostné šumivé vína*

Akostné šumivé vína sú svieže, s kyslosťou špecifickou pre *terroir* Jidvei a výraznou minerálnosťou, arómou kvasenia umocnenou jemným, dlhotrvajúcim šumením (minerálnym, ovocným). Majú rubínovočervený odtieň.

Intenzívna vôňa pozostáva najmä z tónov červeného ovocia (čerešne a jahody) s jemnými tónmi koláča a briošky, čo je spôsobené časom stráveným na jemných kvasničných kaloch. Kyslosť je mierne vyššia, ale je vyvážená obsahom zvyškových cukrov a krémovou štruktúrou. Arómy dotvárajú jahody a jemné tóny malín a čerešní.

Chuť je jemná a ovocná (červené ríbezle, granátové jablko, brusnice) s vôňou citrusových plodov, vyvážená a ostrá vďaka prítomnosti oxidu uhličitého. Vína majú výrazné telo a časom sa stávajú zamatovými a guľatými.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4.6. *Akostné aromatické šumivé víno*

Akostné aromatické šumivé vína sú bohaté a expresívne, s ovocnými (marhule, zrelé hrozno) a kvetinovými tónmi (ruža, jazmín, agát, niekedy kvetinovo-korenisté). Ich farba sa pohybuje od jasne žltej so zelenkastými odtieňmi, po zlatožltú a dokonca ružovú v prípade odrody Traminer roz. Majú jemné, dlhotrvajúce bublinky.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3,0 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4.7. *Perlivé vína*

Perlivé vína sú extraktívne, s dobrou kyslosťou a jemným perlením. Sú zelenkastobiele, zelenkastožlté, zlatožlté alebo bledolososové (ružové) alebo jasnočervené v prípade červených vín, s kvetinovou (ruža, baza, žihľava) alebo ovocnou (čučoriedka, marhuľa, zelené jablko, malina) vôňou. Perlivosť je bohatá a jemná, s dlhotrvajúcim šumením s malými bublinkami až po vrch pohára.

Pretlak pri 20°C: min. 1,0 baru a max. 2,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	235

4.8. *Likérové vína*

Biele likérové víno má zlatistú alebo dokonca jantárovú farbu, arómu medu a guľatú, jemnú chuť, zatiaľ čo červená odroda má tehlovočervené tóny, jemnú chuť ríbezlí a čučoriedok a intenzívny charakter. Ružová odroda má sýtoružovú farbu a je veľmi svieža, ovocná, zamatová a olejnatá. Červené vína majú purpurovočervené odtiene. Majú kvetinovú arómu ruží a jazmínu a arómu dobre vyzretého ovocia, niekedy kandizovaného ovocia a džemov, s oxidačnými tónmi medu a medového plástu, mandlí a vlašských orechov.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	22,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

—

b) *Maximálne výnosy*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Rizling rýnsky, Sauvignon, Muškát Ottonel (s prekročením max. 20 % v priaznivých rokoch)

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (s prekročením max. 20 % v priaznivých rokoch)

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Fetească regală, Fetească albă, Rizling vlašský (s prebytkom max. 20 % v priaznivých rokoch)

   16 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Ľadové víno (v priaznivých rokoch s prebytkom max. 20 %)

   6 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Rizling rýnsky, Sauvignon, Muškát Ottonel (s prekročením max. 20 % v priaznivých rokoch)

   105 hektolitrov na hektár

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (s prekročením max. 20 % v priaznivých rokoch)

   105 hektolitrov na hektár

7. Fetească regală, Fetească albă, Rizling vlašský (s prebytkom max. 20 % v priaznivých rokoch)

   120 hektolitrov na hektár

8. Ľadové víno (v priaznivých rokoch s prebytkom max. 20 %)

   18 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Alba:

— obec Jidvei – dediny Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa a Veseuș,

— obec Cetatea de Baltă – dediny Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus a Tătârlaua,

— obec Șona – dediny Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului a Alecuș,

— obec Valea Lungă – dediny Tăuni a Făget.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

Oblasť Jidvei, v ktorej sa vinič pestuje, sa nachádza v nadmorskej výške 250 až 500 metrov na svahoch orientovaných na juhozápad, kde svieti slnko počas dlhých letných mesiacov a atmosférické prúdenie prispieva ku kvalite hrozna. Pôdne a klimatické podmienky vymedzenej oblasti Jidvei, ktoré sa vyznačujú vyššími nadmorskými výškami, teplotnými rozdielmi medzi dňom a nocou, slnečným svitom a neskorými hmlami, majú pozitívny vplyv na vlastnosti hrozna, pretože zvýrazňujú špecifické vlastnosti odrôd. Mierne kontinentálne podnebie s dostatočne teplými letami, chladnými a vlhkými zimami a dlhými a peknými jeseňami, keď sú údolia v oblasti často zahalené v hmle, prispieva k prekvapivému rozvoju ovocných/korenistých vôní, kyslosti a možnosti nahromadenia viac ako 220 g/kg cukrov. Kvalitu zvyšujú hnedé eumezobazické pôdy, typické hnedé ílovité pôdy a luvizemné pôdy so strednou textúrou, pokryté úrodnou vrstvou humusu.

Podnebie je typicky kontinentálne s priemernou ročnou teplotou 9,7 °C. Skutočná miera slnečného svitu je 8,9 – 9,0 hodín denne a vo vegetačnom období viniča sa vyskytujú viac ako dve tretiny hodín slnečného svitu (1 426 hodín); ročné zrážky dosahujú (v priemere) 617 mm, z toho 459 mm počas vegetačného obdobia. Syntetické ekologické ukazovatele: skutočný heliotermický index IHr = 1,75, hydrotermický koeficient (HTC), vinohradnícky bioklimatický index Ibcv = 6,32 a index enologickej vhodnosti (IAOe) = 4 359. Tieto faktory zaručujú prirodzené podmienky pre odrody viniča so stredne dlhým vegetačným obdobím (170 – 175 dní).

Vymedzená oblasť Jidvei sa vyznačuje reťazou kopcov vo všeobecnosti orientovaných na juhozápad. Terén je veľmi nerovnomerný a zahŕňa všetky formy zemského povrchu. Trasa z Lunca Târnava Mici (250 – 270 m n. m.) do kopcovitej oblasti (300 – 460 m n. m.) prechádza mierne zvlneným terénom pokrytým piesčitými močariskami a slenitým ílom.

Dominantným pôdnym typom je hnedozem. Na slieňoch, kde je podzemná voda v hĺbke 3 – 5 m, sa vytvorili černozeme s ílovito-hlinitou textúrou a vysokým obsahom humusu. Karbonátové koluviálne pôdy sa nachádzajú na úpätí svahov a v kotlinách. Rozšírené sú aj vertisoly, zatiaľ čo výskyt psamosolov je veľmi obmedzený.

8.2. *Údaje o výrobku*

Biele tiché vína sú vyvážené, s dobre integrovanou kyslosťou, ktorá im dodáva sviežosť a ovocnosť. Farba sa pohybuje od zelenkastožltej, slamovožltej a zlatožltej až po jantárovú alebo oranžovú, ak sa macerovali s matolinmi. Majú tieto arómy: kvetinové (kvety viniča, baza, agát, medové plásty); ovocné (jablká, hrušky, marhule, broskyne, duly); citrusové (citrón, limetka, grapefruit); rastlinné (sladká paprika, žihľava, paradajkový list, špargľa, tráva, egreše), korenisté a aromatické (bazalka, tymián, rozmarín, ruža).

keď víno zreje, dochádza k zmene na vôňu zrelého, prezretého a kandizovaného ovocia, ovocného džemu a medu a víno sa stáva olejnatým a plným.

Ružové vína sú svieže a komplexné, s vynikajúcou arómou lesného ovocia, lesných jahôd, černíc, čučoriedok, čerešní, višní, jahôd, malín, okvetných lístkov ruží, korenia a aromatických rastlín. Vynikajú svojou farbou od ružovej po lososovú.

Červené vína sú diskrétne, s lákavými odtieňmi od rubínovočervenej s fialovými odtieňmi až po tehlovú. Vyznačujú sa arómami červeného a čierneho ovocia, sliviek, černíc, čiernych ríbezlí, čučoriedok, čerešní, višní, malín, mandlí, aromatických bylín a korenín, vanilky a čokolády, s dlhou a dlhotrvajúcou koncovkou, ale s kyslosťou a minerálnosťou špecifickou pre túto oblasť a s výraznou a vyváženou štruktúrou.

Ľadové víno – aróma a chuť smerujú k medovej, sviežej, konzistentnej aróme, ružovému džemu a sladkému exotickému ovociu, sú zlatej až jasne jantárovej farby alebo ružovej s kryštalickým leskom (ak sa získava maceráciou z odrody Traminer roz) s tónmi melónu, manga, marhúľ, kandizovaného ovocia, kvetov ruží a šípok a výraznou a dlhotrvajúcou koncovkou.

Akostné šumivé vína majú jemnú, intenzívnu a dlhotrvajúcu šumivosť a prejavuje sa v nich rovnováha medzi kyslosťou špecifickou pre *terroir* viníc v oblasti Jidvei a nezameniteľnou minerálnosťou a ovocnosťou. Vyznačujú sa špecifickými intenzívnymi tónmi kvasnicového extraktu podľa počtu mesiacov strávených v kontakte s kvasničnými kalmi. Vína, ktoré strávili na kvasničných kaloch deväť mesiacov, vykazujú tóny cesta, chleba, chlebovej kôrky a briošky, a tie sa vo vínach, ktoré strávili v kontakte s kvasničnými kalmi dlhšie obdobie troch rokov, menia na tóny sladkého pečiva, sušienok a mandlí. V ústach si zachovávajú sviežosť aróm citrusových plodov, grapefruitu, limetky, zeleného jablka, hrušky a duly, ale aj jemné tóny sušených byliniek Vysokú kyslosť vyvažuje množstvo zvyškových cukrov a krémová konzistencia. Majú elegantnú štruktúru a výrazné telo a časom sa stávajú zamatovými a guľatými.

Akostné aromatické šumivé vína sú svieže, s lákavým buketom a jemným, dlhotrvajúcim šumením. Majú prevažne kvetinový buket s jemnými tónmi jazmínu, akáciových kvetov a jemnými tónmi cesta a chleba a dlhotrvajúcu arómu bielych kvetov, okvetných lístkov ruží, marhúľ a zrelého hrozna.

Farba perlivých vín sa pohybuje od zelenkastobielej, zelenkastožltej alebo slamovožltej v prípade bielych perlivých vín, cez ružovú v prípade ružových perlivých vín až po jasnočervenú v prípade červených perlivých vín. Chuť je jemná, vyvážená, svieža, s výraznou odrodovou arómou (ovocnou alebo kvetinovou v závislosti od odrody hrozna, z ktorej sa víno vyrába). Perlivosť je bohatá, s dlhotrvajúcim bublinkovaním s malými bublinkami až po vrch pohára.

Likérové vína sú plné, olejnaté a zamatové s dlhou koncovkou, zlatožltej až jantárovej farby v prípade bielych likérových vín, sýtoružovej farby v prípade ružových likérových vín a purpurovočervenej farby s tehlovými odtieňmi v prípade červených likérových vín. Vôňa je kvetinová, po ružiach, jazmíne a dobre vyzretom a prezretom ovocí, prechádza do kandizovaného ovocia a džemov s oxidačnými tónmi, medu a medového plástu, mandlí a vlašských orechov.

8.3. *Príčinná súvislosť medzi oblasťou a výrobkom*

Špecifické pôdne a klimatické podmienky, a najmä začiatok jesene, ktorý prináša mierne teploty, niekedy s pretrvávajúcou hmlou, inokedy so slnečnými dňami, podporujú hromadenie sviežich ovocných a kvetinových cukrov a vôní a starostlivo udržujú kyslosť v medziach harmonickej rovnováhy v záujme kvality.

Mierna teplota počas dozrievania hrozna vedie k pomalým oxidačným reakciám, vďaka ktorým sa cukry a primárne arómy do konca dozrievania nepretržite hromadia na vysokej úrovni a pomáhajú udržiavať vysokú kyslosť. Vysoká kyslosť zaručuje sviežosť, ktorá je zásadná pre akostné šumivé víno a perlivé víno Jidvei.

Rieka Târnava Mică tvorí špecifickú mikroklímu vďaka terénu, ktorý zabezpečuje oblasti Jidvei dostatok svetla na dozrievanie hrozna, zatiaľ čo obsah humusu v pôde, ktorý jej dodáva tmavú farbu, pomáha zvyšovať absorpciu slnečného žiarenia, čo má pozitívny vplyv na teplotný režim pôdy. Humus má takisto schopnosť prispievať k tvorbe štrukturálnych zhlukov, pretože jeho cementačná schopnosť prispieva k drobeniu pôdy a zrnitej štruktúre. Tým sa nepriamo zlepšujú prevzdušňovacie a hydratačné vlastnosti pôdy, pretože sa zvyšuje pórovitosť a priepustnosť pre vodu a vzduch. Kyslé organické zlúčeniny z humusu uvoľňujú do pôdy ióny H+, čím zvyšujú kyslosť pôdy, čo vedie k prirodzenej kyslosti a špecifickej minerálnosti, ktorá sa tak nachádza v hrozne a následne v mušte a víne, ideálnych na výrobu akostných šumivých vín, akostných aromatických šumivých vín a perlivých vín, ale aj tichých vín, ktorým dodávajú sviežosť a zabezpečujú ich potenciál na zrenie.

Vďaka absencii extrémne vysokých teplôt (vlny horúčav) sa v hrozne udržia organické kyseliny a vyrobí sa víno s vysokou celkovou kyslosťou, nízkou hodnotou pH a sviežou chuťou. Z geografického hľadiska zohráva pri získavaní likérového vína kľúčovú úlohu makroklíma v kombinácii s vlastnosťami pestovaných odrôd. Južná orientácia terás v kombinácii s prirodzenou úrodnosťou pôdy podporuje hromadenie cukrov a ovocné vône (po zrelom ovocí, prezretom ovocí, ktoré sa menia na vône kandizovaného ovocia a džemov) a kvetinové vône (ruža, jazmín), ktoré charakterizujú likérové vína.

8.4. *Ľudský faktor*

Vinohrady sa vyznačujú osobitnými vlastnosťami, pokiaľ ide o veľkosť a spôsob rozmiestnenia pozemkov a starostlivosti o ne. Nachádzajú sa na veľkých parcelách s dlhými radmi, ktoré umožňujú mechanizovaný zber a údržbu, ako aj na terasách a plošinách orientovaných na juh, ktoré sú vhodné na pestovanie hrozna pre prémiové a superprémiové biele alebo ružové vína, ako aj pre základné vína na výrobu akostných šumivých vín, akostných aromatických šumivých vín a perlivých vín. Zber úrody sa vykonáva ručne aj mechanizovane a údržba je čiastočne mechanizovaná.

Zachovanie miestnej tradície pestovania viniča a výroby vína a využívanie inovatívnych technológií vo vinohradoch a v procese výroby vína je cieľom kvality označenia pôvodu.

Výber a šľachtenie odrôd viniča s cieľom dosiahnuť vynikajúcu akosť vín, výber podpníkov a pestovaných odrôd, hustota výsadby, prerezávanie a regulácia produkcie, používanie hnojív, údržba pôdy a fytosanitárne ošetrenia, to všetko ovplyvňuje kvalitu získaného hrozna s cieľom zachovať špecifickosť vín s týmto označením.

Akosť vín je ovplyvnená kvalitou odrodovej skladby viniča, kvalitou hnedej lesnej pôdy a podmienkami prostredia – s kontinentálnym podnebím typickým pre náhorné plošiny, miernymi teplotami na jeseň, bez náhlych teplotných výkyvov, rannou hmlou a popoludňajším slnkom, veľkými teplotnými rozdielmi medzi dňom a nocou, čo všetko podporuje pomalé dozrievanie a široký a intenzívny aromatický profil s koncentráciou cukrov a vôní, ako aj vyváženú kyslosť. Najdôležitejším faktorom sú však vinohradníci, ktorí rozhodujú o tom, ako sa vykoná rez pred začiatkom vegetačného cyklu, aby sa regulovala budúca produkcia hrozna, a ako sa vykoná zelený rez a zreguluje produkcia počas obdobia dozrievania, ako aj o ošetrovaní, ktoré sa má vykonať.

V oblasti sa nachádza jediný vinársky podnik, ktorý vďaka svojej polohe a konštrukcii obsahuje kvalitné zariadenia a stroje, kade a fermentačné/skladovacie nádrže, v ktorých vinári používajú moderné a inovatívne technológie. Vinársky podnik je postavený tak, že umožňuje tečenie s využitím gravitácie, so vzájomne prepojenými kaďami, čo umožňuje vinárom zasahovať do procesu výroby vína čo najmenej a len v nevyhnutných prípadoch.

Konštrukcia a prevádzka vinárskeho podniku boli navrhnuté v reakcii na potrebu udržateľného rozvoja a s cieľom zabezpečiť, aby vďaka špecifickým výrobným metódam mohol vyniknúť *terroir* a charakter rôznych odrôd, najmä v prípade pôvodných odrôd, ako je Fetească regală, Fetească albă, a rozmanitá paleta aróm ostatných odrôd vo vinohrade.

V tejto zemepisnej oblasti sa nachádza aj prvý súkromný vinohradnícky inštitút v Rumunsku, ktorý má najväčšiu kapacitu zaštepeného viniča ročne (5 miliónov kusov) z domácich aj zahraničných odrôd určených na výrobu akostných vín. Pri vínach Jidvei sa používa sadivový materiál vypestovaný v súkromnom vinohradníckom inštitúte, čím sa zabezpečuje: autentickosť – pôvod z odrôd a klonov určených na množenie; zdravotný stav – odrezky bez prenosných vírusov a mykoplaziem; akosť – zosúladenie so zavedenými technickými normami s pozitívnym vplyvom na akosť a veľkosť produkcie.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Ustanovenia týkajúce sa výroby

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby v stanovenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Hrozno, z ktorého sa získavajú vína s označením pôvodu Jidvei, sa môže spracúvať v príslušnej vymedzenej oblasti alebo v susedných oblastiach v rámci tej istej územnosprávnej jednotky alebo v jej blízkosti.

Vína získané výrobným procesom vo vymedzenej oblasti s označením pôvodu Jidvei sa môžu v rámci procesu plnenia do fliaš upravovať a plniť do fliaš v zariadeniach vo vymedzenej oblasti, na ktorú sa vzťahuje toto označenie, alebo v susedných oblastiach, v zariadeniach existujúcich v tej istej územnosprávnej jednotke alebo v zariadeniach nachádzajúcich sa v územnosprávnych jednotkách, ktoré s ňou susedia.

Vína sa môžu upravovať a plniť do fliaš mimo vymedzenej oblasti, ak sa počas procesu dodržiavajú pravidlá výroby stanovené v špecifikácii v súlade s výrobou vymedzenou pre kontrolované označenie pôvodu.

Ak sa spracovanie hrozna, úprava a plnenie vinárskych výrobkov do fliaš uskutočňuje mimo vymedzenej oblasti označenia pôvodu, výrobca musí túto skutočnosť oznámiť ONVPV [Národnému úradu pre vinič a víno] najmenej 24 hodín pred začatím technologického procesu uvedeného v oznámení, pokiaľ vinárske strediská a/alebo zariadenia na plnenie vína do fliaš nepatria tomu istému hospodárskemu subjektu a nenachádzajú sa v územnosprávnej jednotke, v ktorej sa nachádza oblasť, na ktorú sa vzťahuje označenie pôvodu, alebo v susedných okresoch (takýto subjekt by mal vlastniť alebo prevádzkovať vinice, vinárske strediská a zariadenia na plnenie vína do fliaš).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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