C/2024/5686

24.9.2024

Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2024/5686)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Jidvei“

PDO-RO-02854

Datum vloge: 5. julij 2022

1. **Ime za registracijo**

Jidvei

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
8. Biser vino

4. **Opis vina**

4.1 *Bela vina*

Mirna bela vina so uravnotežena, mineralna, z lepo povezano vsebnostjo kislin, ki jim dajejo svežino in sadnost, ter so zelenkasto rumene, zlato rumene do oranžne/jantarne barve. So elegantna in prefinjena, s prijetno zaokroženim okusom, cvetličnimi aromami in sadnim okusom.

Imajo arome cvetov vinske trte, bezgovega cveta, akacije, satja, svežih jabolk, hrušk, marelic, breskev in kutin, agrumov, in sicer limone, limete in grenivke, rastlinske arome sladke paprike, koprive, šparglјev, trave in kosmulj ter začimbne in aromatične arome bazilike, timijana, rožmarina in vrtnice. S staranjem dobijo arome zrelega, prezrelega in kandiranega sadja, vkuhanega sadja in medu ter postanejo oljnata in polna.

Ledeno vino – po vonju in okusu se nagiba k medenim, svežim in skladnim aromam vrtnične marmelade in sladkega eksotičnega sadja, je zlate do svetlo jantarjeve barve ali rožnate barve s kristalnim sijajem (če je pridobljeno z maceracijo iz sorte traminer roz), z notami po meloni, mangu, marelicah, kandiranem sadju, cvetovih vrtnice in šipku ter z značilnim in obstojnim pookusom.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=sl).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4.2 *Vina rosé*

Mirna vina rosé so sveža, žametna in z visoko vsebnostjo kislin ter so vrtnično rožnate ali lososno rožnate barve. So polnega okusa in osvežujoča, z močnim sadnim (po gozdnih sadežih, gozdnih jagodah, robidnicah, borovnicah, rdečem jagodičju, češnjah, višnjah, jagodah in malinah) in cvetličnim značajem (po češnjevem cvetu, z notami po divjih jagodah in cvetnih listih vrtnice) ter z začimbnimi notami.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4.3 *Rdeča vina*

Mirna rdeča vina so živahnih barv, od temno rdeče do granatno, češnjevo ali opečnato rdeče, z aromami gozdnih sadežev, sliv, robidnic, ribeza, borovnic, češenj, višenj, malin in mandljev, z notami po aromatičnih zeliščih, začimbah, kavi, vanilji in čokoladi ter imajo intenziven okus, dolgotrajen pookus in uravnoteženo strukturo.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

4.4 *Kakovostna peneča vina*

Kakovostna peneča vina so sveža in sadna, s kislinami, značilnimi za vinorodni prostor Jidvei, izrazito mineralnostjo in vrelnimi aromami, ki so zaradi finega in obstojnega penjenja (mineralno, sadno) še izrazitejše. Bela vina so slamnato rumene ali zelenkasto rumene barve, vina rosé pa so lososno rožnate barve.

Za njihov vonj so značilne posebne intenzivne note po kvasnem ekstraktu, ki so odvisne od tega, koliko mesecev so ležala na drožeh (testo, kruh, kruhova skorja, brioši, pecivo, piškoti in mandlji), in se pri vinih, ki so dlje ležala na drožeh, razvijejo v note po pecivu, piškotih in mandljih.

Njihov okus je prefinjen in saden, z aromami agrumov, grenivke, limete in drugega sadja (zelena jabolka, hruške in kutine), uravnotežen, z aromo, ki spominja na kvasni ekstrakt, ter rezek zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida. Zaradi izrazitih kislin, ki so uravnotežene z deležem ostanka sladkorja, in gostljato teksturo, imajo ta vina izrazito telo ter sčasoma postanejo žametna in zaokrožena.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4.5 *Kakovostna peneča vina*

Kakovostna peneča vina so sveža, s kislinami, značilnimi za vinorodni prostor Jidvei, izrazito mineralnostjo in vrelnimi aromami, ki so zaradi finega in obstojnega penjenja (mineralno, sadno) še izrazitejše. Ta vina so rubinasto rdeče barve.

Intenziven vonj je sestavljen pretežno iz not rdečega jagodičja (češnje in jagode), z nežnim pridihom po finem pecivu in brioših, odvisno od tega, koliko časa je vino ležalo na finih drožeh. Vsebnost kislin je nekoliko višja, vendar je uravnotežena z deležem ostanka sladkorja in gostljato teksturo. Arome so zaokrožene z aromo jagode ter nežnimi notami malin in češenj.

Okus je prefinjen in saden (rdeči ribez, granatno jabolko in brusnice), z aromami agrumov, uravnotežen, tudi rezek zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida. Ta vina imajo izrazito telo ter sčasoma postanejo žametna in zaokrožena.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4.6 *Kakovostna aromatična peneča vina*

Kakovostna aromatična peneča vina so bogata in izrazita, s sadnimi (po marelicah in zrelem grozdju) in cvetličnimi notami (po vrtnici, jasminu in akaciji, včasih tudi s cvetlično-začimbnimi notami). Njihova barva sega od svetlo rumene z zelenkastimi odtenki do zlato rumene in celo rožnate pri sorti traminer roz. Imajo drobne in obstojne mehurčke.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3,0 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4.7 *Biser vina*

Biser vina so ekstraktna, z dobrimi kislinami in finim šumenjem. So zelenkasto bele, zelenkasto rumene, zlato rumene ali bledo lososno rožnate (vrtnično rožnate) barve oziroma svetlo rdeče barve pri rdečih vinih, s cvetličnimi (vrtnica, bezgov cvet in kopriva) ali sadnimi (borovnica, marelica, zeleno jabolko in malina) aromami. Iskrenje je obilno in fino, z obstojnim penjenjem z drobnimi mehurčki, ki segajo do vrha kozarca.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 1,0 bara in največ 2,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	235

4.8 *Likerska vina*

Belo likersko vino je zlate ali celo jantarne barve, ima aromo medu ter zaokrožen in prefinjen okus, rdeče likersko vino pa je opečnato rdečih odtenkov, ima nežen okus po ribezu in borovnicah ter močan značaj. Likersko vino rosé je temno rožnate barve ter je zelo sveže, sadno, žametno in oljnato. Rdeča vina so vijoličasto rdečih odtenkov. Imajo cvetlične arome vrtnice in jasmina ter arome dobro zrelega, včasih kandiranega sadja in vkuhanega sadja, z oksidativnimi notami po medu in satju ter mandljih in orehih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	22,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

–

b. *Največji donosi*

1. Traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de rhin, sauvignon, muscat ottonel (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   14 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   14 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Fetească regală, fetească albă, riesling italian (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   16 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Ledeno vino (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   6 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de rhin, sauvignon, muscat ottonel (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   105 hektolitrov na hektar

6. Petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   105 hektolitrov na hektar

7. Fetească regală, fetească albă, riesling italian (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   120 hektolitrov na hektar

8. Ledeno vino (z največ 20-odstotnim presežkom v ugodnih letih)

   18 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Alba:

— podeželska občina Jidvei – vasi Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa in Veseuș,

— podeželska občina Cetatea de Baltă – vasi Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus in Tătârlaua,

— podeželska občina Șona – vasi Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului in Alecuș;

— podeželska občina Valea Lungă – vasi Tăuni in Făget.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, kiralyleanka, dănășană in galbenă de ardeal

Iordană B – iordovană in iordan

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Neuburger B – neuburg

Petit manseng – mansengou in manseng blanc

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klăvner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz in petit syrah

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

8. **Opis povezave**

8.1 *Podatki o geografskem območju*

Vinogradniško območje Jidvei leži na nadmorski višini med 250 in 500 metri, na pobočjih, izpostavljenih proti jugozahodu, kjer dolgotrajna izpostavljenost sončni toploti v poletnih mesecih in zračni tokovi prispevajo h kakovosti grozdja. Talne in podnebne razmere na razmejenem območju Jidvei, za katero so značilne višje nadmorske višine, z razlikami med dnevnimi in nočnimi temperaturami, sončnim sevanjem in pozno meglo, ugodno vplivajo na značilnosti grozdja, saj omogočajo razvoj posebnih lastnosti sort. Zmerno celinsko podnebje z dovolj toplimi poletji, hladnimi in vlažnimi zimami ter dolgimi in prijetnimi jesenmi, pri čemer so doline na tem območju pogosto zavite v meglo, prispeva k osupljivemu razvoju sadnih/začimbnih arom in kislin ter omogoča kopičenje več kot 220 g sladkorja na kilogram grozdja. H kakovosti dodatno prispevajo rjava evmezobazična tla, značilna rjava iluvialna glinena tla in luvisolna tla s srednjo teksturo, prekrita z rodovitno plastjo humusa.

Podnebje je značilno celinsko, s povprečno letno temperaturo 9,7 °C. Dejanski koeficient osončenosti znaša 8,9–9,0, pri čemer sta več kot dve tretjini ur osončenosti (1 426 ur) zabeleženi v rastni dobi vinske trte, letna količina padavin znaša 617 mm (v povprečju), od tega 459 mm v rastni dobi. Sintetični ekološki kazalniki: dejanski indeks sončne svetlobe in toplote IHr = 1,75, hidrotermalni koeficient (HTC), vinogradniški bioklimatski indeks Ibcv = 6,32 in indeks primernosti za gojenje posameznih sort vinske trte (IAOe) = 4 359. Ti dejavniki zagotavljajo naravne razmere za sorte vinske trte, ki imajo srednje dolgo rastno dobo (170–175 dni).

Razmejeno območje Jidvei je sestavljeno iz gričevnatega niza s splošno jugozahodno lego. Teren je zelo neenakomeren in obsega vse reliefne oblike. Cesta, ki povezuje vas Lunca Târnavei (250–270 m) z gričevnatim območjem (300–460 m), poteka prek rahlo valovitega terena, prekritega s peščenimi močvirji in lapornato-peščenimi tlemi.

Tla so sestavljena pretežno iz rjave prsti. Na laporjih, kjer je podzemna voda 3–5 m globoko, so nastala černozjomska tla (črnica) z glinasto-ilovnato teksturo in visoko vsebnostjo humusa. Ob vznožju pobočij in v kotanjah so karbonatna koluvialna tla. Razširjeni so tudi vertisoli, psamosoli pa so zelo redki.

8.2 *Podatki o proizvodu*

Mirna bela vina so uravnotežena, z lepo povezano vsebnostjo kislin, ki jim dajejo svežino in sadnost. Njihov barvni razpon sega od zelenkasto rumene, slamnato in zlato rumene do jantarne ali oranžne, če so macerirana s tropinami. Vonj zajema cvetlične arome (cvetovi vinske trte, bezgov cvet, akacija in satje), sadne arome (jabolka, hruške, marelice, breskve in kutine), arome agrumov (limona, limeta in grenivka), rastlinske arome (sladka paprika, kopriva, list paradižnika, šparglji, trava in kosmulje) ter začimbne in aromatične arome (bazilika, timijan, rožmarin in vrtnica).

Ko se vina starajo, dobijo arome zrelega, prezrelega in kandiranega sadja, vkuhanega sadja in medu, ter postanejo oljnata in polna.

Vina rosé so sveža in kompleksna, z izvrstnimi aromami gozdnih sadežev, gozdnih jagod, robidnic, borovnic, češenj, višenj, jagod, malin, cvetnih listov vrtnice, začimb in dišavnic. Izstopajo po svoji barvi, ki je lahko od vrtnično rožnate do lososno rožnate.

Rdeča vina so diskretna z vabljivimi odtenki, ki segajo od rubinasto rdeče z vijoličastimi odtenki do opečnato rdeče. Zanje so značilne arome rdečega in črnega jagodičja, sliv, robidnic, črnega ribeza, borovnic, češenj, višenj, malin, mandljev, aromatičnih zelišč in začimb ter vanilje in čokolade, z dolgotrajnim in obstojnim pookusom, vendar s kislinami in mineralnostjo, značilnimi za to območje, ter izrazita in uravnotežena struktura.

Ledeno vino – po vonju in okusu se nagiba k medenim, svežim in skladnim aromam vrtnične marmelade in sladkega eksotičnega sadja, je zlate do svetlo jantarjeve barve ali rožnate barve s kristalnim sijajem (če je pridobljeno z maceracijo iz sorte traminer roz), z notami po meloni, mangu, marelicah, kandiranem sadju, cvetovih vrtnice in šipku ter z značilnim in obstojnim pookusom.

Kakovostna peneča vina, ki jih zaznamuje fino, obilno in obstojno penjenje, odražajo ravnotežje med kislinami, značilnimi za vinorodni prostor vinogradniškega območja Jidvei, ter nezamenljivo mineralnostjo in sadnostjo. Njihov vonj odlikujejo posebne intenzivne note po kvasnem ekstraktu, ki so odvisne od tega, koliko mesecev so ležala na drožeh. Za vina, ki so na drožeh ležala devet mesecev, so značilne note po testu, kruhu, kruhovi skorji in briošu, ki se pri vinih, ki so bila na drožeh dlje časa, tri leta, razvijejo v note po pecivu, piškotih in mandljih. V ustih ohranjajo svežino arom agrumov, grenivke, limete, zelenega jabolka, hruške in kutine, zaznati je mogoče tudi nežne note sušenih zelišč. Izrazite kisline so uravnotežene z deležem ostanka sladkorja in gostljato teksturo. Imajo elegantno strukturo in izrazito telo ter sčasoma postanejo žametna in zaokrožena.

Kakovostna aromatična peneča vina so sveža, z mikavno cvetico in finim, obstojnim penjenjem. Cvetica je pretežno cvetlična z nežnimi notami po jasminu in cvetih akacije, s subtilnim pridihom testa in kruha ter z obstojnimi aromami belega cvetja, cvetnih listov vrtnice, marelic in zrelega grozdja.

Bela biser vina so zelenkasto bele, zelenkasto rumene ali slamnato rumene barve, biser vina rosé so vrtnično rožnate barve, rdeča biser vina pa so svetlo rdeče barve. Okus je prefinjen, uravnotežen, svež, z izrazitimi sortnimi aromami (sadnimi ali cvetličnimi, odvisno od sorte vinske trte, iz katere je vino pridelano). Iskrenje je obilno, z obstojnim penjenjem z drobnimi mehurčki, ki segajo do vrha kozarca.

Likerska vina so polna, oljnata in žametna z dolgim pookusom, bela likerska vina so zlato rumene do jantarne barve, likerska vina rosé so temno rožnate barve, rdeča likerska vina pa so vijoličasto rdeče barve z opečnato rdečimi odtenki. Arome so cvetlične, po vrtnicah, jasminu ter dobro zrelem in prezrelem sadju, ter se spremenijo v arome kandiranega sadja in vkuhanega sadja z oksidativnimi notami, v arome medu in satja ter mandljev in orehov.

8.3 *Vzročna povezava med območjem in proizvodom*

Specifične talne in podnebne razmere, zlasti začetek jeseni, ko so značilne zmerne temperature, včasih z dolgotrajno meglo, drugič s sončnimi dnevi, spodbudno vplivajo na kopičenje svežih sadnih in cvetličnih sladkorjev in arom, hkrati pa poskrbijo, da kisline ostanejo v mejah skladnega ravnotežja za kakovost.

Zaradi zmernih temperatur v dobi zorenja grozdja so oksidacijske reakcije počasne, kar pripomore k temu, da se do konca dobe zorenja stalno kopičijo velike količine sladkorja in primarnih arom, hkrati pa se ohrani visoka vsebnost kislin. Izrazite kisline zagotavljajo svežino, ki je ključna za kakovostno peneče vino in biser vino Jidvei.

Reka Târnava Mică skupaj z reliefnimi oblikami, zaradi katerih vinogradniško območje Jidvei prejme dovolj svetlobe za zorenje grozdja, ustvarja posebno mikropodnebje, vsebnost humusa v tleh, zaradi česar so ta temne barve, pa prispeva k večji absorpciji sončnega sevanja, kar pozitivno vpliva na temperaturni vzorec tal. Humus lahko prispeva tudi k nastanku strukturnih agregatov, saj njegova sposobnost, da deluje kot vezivo, pripomore k nastanku mrvičastih in zrnatih struktur v tleh. S tem se posredno izboljšajo lastnosti zračenja in hidracije tal, tako da se povečata poroznost in prepustnost za zrak in vodo. Organske kisline iz humusa v tla sproščajo ione H+, s čimer se povečuje kislost tal, posledica tega so naravne kisline in specifična mineralnost, ki jih je pozneje mogoče odkriti v grozdju, nato pa tudi v moštu in vinu ter so idealne za pridelavo kakovostnih penečih vin, kakovostnih aromatičnih penečih vin in biser vin ter mirnih vin, saj jim zagotavljajo svežino in potencial za staranje.

Ker ni ekstremno visokih temperatur (vročinskih valov), se organske kisline v grozdju ohranijo, kar omogoča pridelavo vina z visoko vsebnostjo skupnih kislin, nizko vrednostjo pH in osvežujočim okusom. Na geografski ravni ima makropodnebje skupaj z lastnostmi gojenih sort ključno vlogo pri pridelavi likerskega vina. Južna lega teras v povezavi z naravno rodovitnostjo zemlje ugodno vpliva na kopičenje sladkorja ter na razvoj sadnih (zrelo sadje in prezrelo sadje, ki prehaja v arome kandiranega sadja in vkuhanega sadja) in cvetličnih (vrtnica in jasmin) arom, ki so značilni za likerska vina.

8.4 *Človeški dejavnik*

Vinogradi imajo posebne značilnosti, kar se tiče velikosti parcel ter načina njihove razporeditve in oskrbe. Urejeni so tako na velikih parcelah, z dolgimi vrstami, ki omogočajo strojno trganje in vzdrževanje, kot na terasah in platojih z južno izpostavljenostjo, ki so ugodni za pridelavo grozdja za premium in super premium bela vina ali vina rosé ter osnovnih vin za kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina in biser vina. Trganje se izvaja ročno in strojno, vzdrževalna dela pa so delno mehanizirana.

Cilj kakovosti označbe porekla sta ohranjanje lokalne tradicije vinogradništva in vinarstva ter uporaba inovativnih tehnologij v vinogradih in v postopku pridelave vina.

Izbira in izboljšanje sort vinske trte, da se doseže vrhunska kakovost vin, izbira podlage in gojene sorte, gostota zasaditve, obrezovanje in uravnavanje pridelave, uporaba gnojil, vzdrževanje tal in uporaba fitofarmacevtskih sredstev skupaj vplivajo na kakovost pridelanega grozdja, da se ohrani posebnost vin s to označbo.

Na kakovost vin vplivajo kakovost sort vinske trte, kakovost rjavih gozdnih tal in okoljske razmere, kot so celinsko podnebje, značilno za zadevno planoto, zmerne jesenske temperature, ni nenadnih temperaturnih nihanj, jutranja megla in popoldansko sonce ter velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, ki skupaj pripomorejo k počasnemu zorenju, kompleksnemu in intenzivnemu aromatičnemu profilu, s koncentracijami sladkorja in arom, ter uravnoteženim kislinam. Najpomembnejši dejavnik pa so vinogradniki, ki odločajo, kako je treba pred začetkom rastnega cikla izvesti obrezovanje za uravnavanje prihodnje pridelave grozdja ter kako je treba izvesti zeleno rez za uravnavanje pridelave v dobi zorenja in katera fitofarmacevtska sredstva je treba uporabiti.

Na zadevnem območju je samo ena vinska klet, ki jo odlikujeta njena lokacija in način gradnje ter vsebuje kakovostno opremo in stroje, sode in posode za fermentacijo in skladiščenje, poleg tega vinarji v tej kleti uporabljajo sodobne in inovativne tehnologije. Vinska klet je zgrajena po načelu gravitacijskega pretoka s povezanimi sodi, kar vinarjem omogoča, da v proces pridelave vina posegajo čim manj in le po potrebi.

Zasnova in delovanje vinske kleti sta bila zasnovana kot odziv na potrebo po trajnostnem razvoju in da se zagotovi, da se s specifičnimi metodami pridelave omogoči, da pridejo do izraza vinorodni prostor in sortne lastnosti, zlasti pri avtohtonih sortah, kot sta fetească regală in fetească albă, ter raznovrstna paleta arom drugih sort v vinogradih.

Na tem geografskem območju je tudi prvi zasebni vinogradniški inštitut v Romuniji, ki ima največjo letno zmogljivost cepljenih vinskih trt (pet milijonov cepljenk) tako avtohtonih kot mednarodnih sort, namenjenih pridelavi kakovostnih vin. Na vinogradniškem območju Jidvei se uporablja sadilni material, proizveden v zasebnem vinogradniškem inštitutu, kar zagotavlja: pristnost – izvor iz sort in klonov, namenjenih za razmnoževanje, zdravje – potaknjenci brez prenosljivih virusov in mikoplazme ter kakovost – skladnost z uveljavljenimi tehničnimi standardi, s pozitivnimi učinki na kakovost in količino pridelave.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Določbe o proizvodnji

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Grozdje, iz katerega se pridelujejo vina z označbo porekla Jidvei, se lahko predeluje na ustreznem razmejenem območju ali na sosednjih območjih v isti upravno-teritorialni enoti ali v njeni bližini.

Vina, pridelana s postopkom pridelave na razmejenem območju označbe porekla Jidvei, se lahko shranjujejo kot del postopka stekleničenja in se stekleničijo v polnilnicah na razmejenem območju zadevne označbe porekla ali na sosednjih območjih, v polnilnicah v isti upravno-teritorialni enoti ali v polnilnicah v sosednjih upravno-teritorialnih enotah.

Shranjevanje in stekleničenje se lahko izvajata zunaj neposredne bližine razmejenega območja, če se med postopkom upoštevajo pravila pridelave, določena v specifikaciji proizvoda, v skladu s pridelavo, kot je opredeljena v primeru kontrolirane označbe porekla.

Če se predelava grozdja ter shranjevanje in stekleničenje vinskih proizvodov izvajajo zunaj razmejenega območja zadevne označbe porekla, mora pridelovalec to priglasiti nacionalnemu uradu za trto in vino (ONVPV) vsaj 24 ur pred začetkom tehnološkega postopka, navedenega v priglasitvi, razen če so vinske kleti in/ali polnilnice v lasti istega gospodarskega subjekta in so v upravno-teritorialni enoti, v kateri je območje zadevne označbe porekla, ali v sosednjih okrožjih (tak subjekt mora biti lastnik ali upravitelj vinogradov, vinskih kleti in polnilnic).

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_vin_doc_jidvei_modif_cf_notificarii_com_din_31.10.2023_according_note_to_com_no_track_changes.pdf