C/2026/5587

28.10.2026

Δημοσίευση αίτησης έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/5587)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1])

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Vinars Târnave»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-RO-02007-AM01 — 9.12.2024

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Vinars Târnave»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

Γεωγραφική ένδειξη

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☒ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

5. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

5.1. Αλλαγή της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης από «Vinars Târnave» σε «Vinars Jidvei» — σε ολόκληρο το κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο

5.2. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής —ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος και ενότητα 8 του ενιαίου εγγράφου

5.3. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τη συσκευασία και την επισήμανση —ενότητες 10 και 11 των προδιαγραφών προϊόντος και ενότητα 9 του ενιαίου εγγράφου

6. **Χαρακτηρισμός ως ενωσιακής τροποποίησης**

Η αιτούσα ομάδα S.C. JIDVEI S.R.L. ζητεί να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές για το αλκοολούχο ποτό «Vinars Târnave» (ΓΕ) και το σχετικό ενιαίο έγγραφο σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 στοιχείο α) σημείο iii) και στοιχεία β) και γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, και συγκεκριμένα:

— αλλαγή της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης από «Vinars Târnave» σε «Vinars Jidvei», δεδομένου ότι η αλλαγή της ονομασίας μιας γεωγραφικής ένδειξης θεωρείται ενωσιακή τροποποίηση·

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— η αλλαγή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής θα πρέπει να θεωρείται ενωσιακή τροποποίηση, καθώς μπορεί να επηρεάσει τον τρόπο με τον οποίο γίνεται κατανοητή η γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και, ως εκ τούτου, μπορεί να έχει επιπτώσεις στον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής·

— η θέσπιση υποχρεωτικών απαιτήσεων εμφιάλωσης και η αιτιολόγηση της απαίτησης εμφιάλωσης του προϊόντος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή θα πρέπει να θεωρούνται ενωσιακή τροποποίηση, καθώς μεταβάλλουν τις προϋποθέσεις υπό τις οποίες το προϊόν μπορεί να διατεθεί στην αγορά.

7. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της/των τροποποίησης/-εων**

7.1. *Ονομασία ή χρήση της ονομασίας*

Περιγραφή

Σε ολόκληρο το κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος, η ονομασία «Vinars Târnave» αντικαθίσταται από την ονομασία «Vinars Jidvei».

Αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές προϊόντος για τη γεωγραφική ένδειξη «Vinars Târnave», ΕΕ αριθ. PGI-RO-02007, ορίζουν ότι:

— Η παραγωγή του αποστάγματος πραγματοποιείται στο αμπελουργικό κέντρο του Jidvei, σύμφωνα με το σημείο 1.4. «Οριοθέτηση γεωγραφικής περιοχής», υποσημείο 1.4.1. «Περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής». Ο αμπελώνας της Târnave βρίσκεται στην υδρογραφική λεκάνη δύο ποταμών, του Târnava Mică και του Târnava Mare, στον νομό Alba της Ρουμανίας και αποτελείται από πέντε αμπελουργικά κέντρα: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni και Zagăr. Το απόσταγμα παράγεται μόνο στο αμπελουργικό κέντρο του Jidvei, το οποίο περιλαμβάνει τις ακόλουθες τοποθεσίες: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni και Făget.

— Για την παραγωγή του αποστάγματος χρησιμοποιούνται μόνο σταφύλια που συγκομίζονται από το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei. Τα σταφύλια αυτά προσδίδουν ιδιαίτερες χαρακτηριστικές ιδιότητες και πολυπλοκότητα στον οίνο (πρώτη ύλη) και, ακολούθως, στο μπράντι. Το απόσταγμα εμφιαλώνεται αποκλειστικά στην περιοχή Jidvei, ώστε να διατηρείται το άρωμα, το ιδιαίτερο μπουκέτο και η γνησιότητά του, σύμφωνα με το σημείο 1.5. «Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού».

— Η ονομασία «Vinars Târnave» χρησιμοποιείται για απόσταγμα οίνου που λαμβάνεται αποκλειστικά με απόσταξη οίνου ή επαναπόσταξη αποστάγματος οίνου έως 86 % vol., το οποίο παράγεται από σταφύλια που συγκομίζονται από το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei (Fetească regală και Riesling) που βρίσκεται στην οριοθετημένη περιοχή.

— [...] Εδώ και δεκαετίες, το προϊόν «Vinars Târnave» εμφιαλώνεται μόνο στον αμπελώνα του Târnave και μόνο στον δήμο Jidvei. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται αποκλειστικά στην πηγή προκειμένου να διατηρηθεί το άρωμα, το ιδιαίτερο μπουκέτο και η γνησιότητα.

Δεδομένου ότι τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου που αποτελεί την πρώτη ύλη για την παρασκευή του αποστάγματος συγκομίζονται αποκλειστικά από το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei και το απόσταγμα εμφιαλώνεται αποκλειστικά στον δήμο Jidvei, παράγοντες που σχετίζονται σαφώς με τη γεωγραφική προέλευση, θεωρούμε ότι το τελικό προϊόν δικαιούται να φέρει τη γεωγραφική ένδειξη «Vinars Jidvei».

Για τους καταναλωτές, η αλλαγή της ονομασίας από «Vinars Târnave» σε «Vinars Jidvei» θα ενισχύσει τη φήμη του προϊόντος. Το Jidvei είναι ένα εμπορικό σήμα που έχει ήδη γίνει γνωστό στους καταναλωτές με την πάροδο των ετών.

Πιστό στην εικοσαετή και πλέον παράδοση, το απόσταγμα παραγόταν αποκλειστικά από σταφύλια που συγκομίζονταν στο αμπελουργικό κέντρο του Jidvei και εμφιαλώνονταν αποκλειστικά στον δήμο Jidvei. Η αλλαγή της ονομασίας σε «Vinars Jidvei» θα συμβάλει στην τόνωση των τοπικών υποδομών και της αγροτικής ανάπτυξης με την προώθηση ενός έξυπνου, ανθεκτικού και διαφοροποιημένου γεωργικού τομέα και την ενίσχυση του κοινωνικοοικονομικού ιστού των αγροτικών περιοχών στο αμπελουργικό κέντρο του Jidvei.

Το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei βρίσκεται σε έναν τόπο με φυσικό περιβάλλον που τον καθιστά ιδιαίτερα κατάλληλο για αμπελώνες· χωριουδάκια που χάνονται ανάμεσα σε αμπελοφυτεμένους λόφους, οχυρωμένες εκκλησίες από άλλες εποχές, μεσαιωνικά κάστρα και ιστορικά μνημεία, αλλά και χώροι γευσιγνωσίας όπου οι άνθρωποι μπορούν να ανακαλύψουν τόσο την ιστορία του αποστάγματος, που σε κάθε σταγόνα του συμπυκνώνει τον πνευματικό θησαυρό του τόπου προέλευσής του, όσο και την ιστορία των τόπων που εξακολουθούν να διατηρούν λίγη απ' τη γαλήνη των περασμένων αιώνων.

Το έμβλημα του παλαιού κάστρου Bethlen-Haller, το οποίο είναι χαραγμένο στις φιάλες του «Vinars Jidvei», απεικονίζει τη σύνδεση μεταξύ της ιστορίας και της προέλευσης του τόπου. Το κάστρο που, παρά τις εμφανείς φθορές του χρόνου, δεσπόζει επιβλητικό, είναι χτισμένο σε αναγεννησιακό ύφος του 17ου αιώνα (1615-1624) και στα κελάρια του φιλοξενεί τον πολυτιμότερο θησαυρό της περιοχής. Στο κάστρο Bethlen-Haller η ιστορία συναντά το σήμερα και η γνησιότητα και η προέλευση του χωριού συνδυάζονται με την αριστοκρατική κομψότητα του παρελθόντος, δημιουργώντας μια εντυπωσιακή εμπειρία οινοτουρισμού.

7.2. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Περιγραφή

Στην ενότητα «Ορισμός της γεωγραφικής περιοχής» τροποποιείται το ακόλουθο κείμενο:

«Ο αμπελώνας της Târnave βρίσκεται στην υδρογραφική λεκάνη δύο ποταμών, του Târnava Mică και του Târnava Mare, στον νομό Alba της Ρουμανίας και αποτελείται από πέντε αμπελουργικά κέντρα: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni και Zagăr. Το απόσταγμα παράγεται μόνο στο αμπελουργικό κέντρο του Jidvei, το οποίο περιλαμβάνει τις ακόλουθες τοποθεσίες: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni και Făget.».

Αντικαθίσταται από το εξής κείμενο:

«Το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei αποτελεί μέρος του αμπελώνα Târnave, ο οποίος βρίσκεται στην υδρογραφική λεκάνη δύο ποταμών, των Târnava Mică και Târnava Mare, στον νομό Alba της Ρουμανίας. Ο αμπελώνας Târnave περιλαμβάνει επτά αμπελουργικά κέντρα (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr και Valea Nirajului), ενώ η γεωγραφική περιοχή του αμπελουργικού κέντρου Jidvei, όπου παράγεται το “Vinars Jidvei”, περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες που βρίσκονται στον νομό Alba:

δήμος Jidvei — χωριά Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa και Veseuș·

δήμος Cetatea de Baltă — χωριά Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus και Tătârlaua·

δήμος Șona — χωριά Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului και Alecuș·

δήμος Valea Lungă — χωριά Tăuni και Făget.»

Αιτιολόγηση

Σκοπός της τροποποίησης είναι η ακριβής οριοθέτηση της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής, δηλαδή του αμπελουργικού κέντρου Jidvei, μετά την εθνική επικαιροποίηση της ονομασίας των αμπελουργικών περιοχών και της ταξινόμησης των τοποθεσιών σε αμπελουργικές περιοχές, αμπελώνες και αμπελουργικά κέντρα (διάταγμα αριθ. 84/2023 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης).

7.3. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία και την επισήμανση*

Το ακόλουθο κείμενο στην ενότητα «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση»:

«Το “Vinars Târnave” εμφιαλώνεται σε φιάλες των 700 ml. Οι φιάλες είναι άχρωμες, ελαφρώς κωνικές και φέρουν ειδική σήμανση, η οποία τις διακρίνει από κάθε άλλη φιάλη που διατίθεται στο εμπόριο στη Ρουμανία. Στο μπροστινό μέρος των φιαλών τοποθετούνται ετικέτες για την αναγραφή πληροφοριών σχετικά με το προϊόν, τη χωρητικότητα και τον αλκοολικό τίτλο, ενώ τοποθετούνται επίσης οπίσθιες ετικέτες οι οποίες φέρουν πληροφορίες σχετικά με την περίοδο παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια και το λαμβανόμενο απόσταγμα οίνου.»

τροποποιείται και διαιρείται σε δύο υποενότητες, «Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία» και «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση».

Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία:

«Το “Vinars Jidvei” εμφιαλώνεται σε γυάλινες φιάλες διαφόρων σχημάτων των 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ή 1 000 ml, οι οποίες φέρουν ειδική σήμανση (το έμβλημα του κάστρου Bethlen-Haller) που τις διακρίνει από κάθε άλλη φιάλη που διατίθεται στην αγορά. Οι φιάλες φέρουν επισήμανση η οποία μπορεί να τυπώνεται, να τίθεται με σφραγίδα, να σημαίνεται, να χαράσσεται ή να αναπαράγεται στο γυαλί, ή μπορεί να προσαρτάται στη συσκευασία ή τη φιάλη του τελικού προϊόντος, με αναγραφή των υποχρεωτικών πληροφοριών που απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία κατά τον χρόνο της επισήμανσης.».

Αιτιολόγηση

Ο σκοπός της τροποποίησης καθορίζεται από το γεγονός ότι μπορεί να οδηγήσει στη θέσπιση νέων υποχρεώσεων, με αποτέλεσμα την εφαρμογή περιοριστικών εμπορικών διαδικασιών.

Επιπλέον, προστίθεται η αιτιολόγηση της απαίτησης εμφιάλωσης του προϊόντος εντός της γεωγραφικής περιοχής. Για να διατηρηθεί η ποιότητα του προϊόντος, πρέπει να αποφεύγεται η μεταφορά χύδην, ενώ η εκτέλεση των τεχνολογικών εργασιών της αραίωσης, της ανάμειξης και της ομογενοποίησης εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής συμβάλλουν στη διατήρηση της ποιότητας και της ομοιομορφίας του προϊόντος, καθώς και στη σταθερή διατήρηση του χαρακτηριστικού οργανοληπτικού προφίλ.

8. **Πρόσθετες πληροφορίες**

8.1. *Η παρούσα αίτηση έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης περιέχει συνήθη/-εις τροποποίηση/-ήσεις που συνδέεται/-ονται άρρηκτα με την ενωσιακή τροποποίηση*

Ναι ☐ Όχι ☒

8.2. *Η παρούσα αίτηση έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης είναι αποτέλεσμα της μη ολοκλήρωσης, σε ένα ή περισσότερα κράτη μέλη, του εθνικού σταδίου της διαδικασίας για την υποβολή αίτησης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος διασυνοριακής γεωγραφικής ένδειξης, όπως αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 10 δεύτερο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27*

Ναι ☐ Όχι ☒

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Γεωγραφικές ενδείξεις αλκοολούχων ποτών

1. **Ονομασία/-ες**

«Vinars Jidvei»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

Γεωγραφική ένδειξη

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

4. **Κατάταξη του αλκοολούχου ποτού σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2208 – Αιθυλική αλκοόλη μη μετουσιωμένη, με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο λιγότερο του 80 % vol. Αποστάγματα, λικέρ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά

5. **Κατηγορία ή κατηγορίες, όπως απαριθμούνται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787, στις οποίες ανήκει το αλκοολούχο ποτό**

Απόσταγμα οίνου

6. **Μέθοδος παραγωγής**

Η ονομασία «Vinars Târnave» χρησιμοποιείται για μπράντι που λαμβάνεται αποκλειστικά με απόσταξη οίνου ή επαναπόσταξη αποστάγματος οίνου έως 86 % vol., το οποίο παράγεται από σταφύλια που συγκομίζονται από το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei (Fetească regală και Riesling) που βρίσκεται στην οριοθετημένη περιοχή. Τα σταφύλια συγκομίζονται σε πλήρη ωρίμαση και ο τρύγος ξεκινά τον Σεπτέμβριο, σε συγκέντρωση σακχάρων μεταξύ 145 και 200 g/l, σε συνδυασμό με υψηλή οξύτητα μεταξύ 5 και 7 g/l H2SO4. Μετά τον τρύγο, τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο το συντομότερο δυνατόν (εντός μίας ώρας από τη συγκομιδή), ώστε να αποφεύγεται η οξείδωση και η καταστροφή των αρωματικών ενώσεων.

Το επόμενο βήμα είναι η αποβοστρύχωση (αφαίρεση των στελεχών), ενώ παράλληλα αποφεύγεται η θραύση των γιγάρτων και η σύνθλιψη. Τα στέμφυλα συμπιέζονται αμέσως μετά την αποβοστρύχωση ή μετά από σύντομη περίοδο διαβροχής (έως οκτώ ώρες). Το γλεύκος που λαμβάνεται υποβάλλεται σε σύντομη μετάγγιση για περίπου 8 ώρες και στη συνέχεια αδειάζεται σε δεξαμενές ζύμωσης. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα εξοπλισμένες με συστήματα ελέγχου της θερμοκρασίας ζύμωσης.

Μετά την ολοκλήρωση του σταδίου της αργής ζύμωσης, οι δεξαμενές γεμίζονται και ο οίνος «προστατεύεται» με 15 mg/l SO2 κατ' ανώτατο όριο. Έως την απόσταξή του, ο οίνος παραμένει σε οινολάσπη σε θερμοκρασίες κάτω των 15 °C. Η απόσταξη θα πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό, αλλά όχι αργότερα από τις 15 Ιουνίου του επόμενου έτους. Ο οίνος αποστάζεται με σκοπό την παραγωγή αποστάγματος υψηλής ποιότητας με ιδιαίτερη γεύση και άρωμα.

Το απόσταγμα με αλκοολικό τίτλο 30 έως 64 % κατ' όγκο επαναποστάζεται. Η επιτυχία αυτής της ιδιαίτερα λεπτής εργασίας εξαρτάται από τη δεξιοτεχνία του οινοπνευματοποιού.

Το πρώτο κλάσμα (foreshot) και η κεφαλή (head) [τα πρώτα μέρη του αποστάγματος] περιέχουν 84 έως 96 % αλκοόλη κατ' όγκο και διαχωρίζονται. Αντιπροσωπεύουν το 0,6 έως 1,8 % του όγκου του πρώτου αποστάγματος. Η κεφαλή έχει γαλακτώδη όψη και δυσάρεστη οσμή. Το ίδιο το απόσταγμα (η καρδιά) είναι το κλάσμα με την καλύτερη ποιότητα, με αλκοολικό τίτλο 70 έως 86 % κατ' όγκο, το οποίο στη συνέχεια παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια.

Το απόσταγμα οίνου Jidvei δεν αρωματίζεται. Για τη διόρθωση του χρώματος χρησιμοποιείται καραμελόχρωμα.

Δεν προστίθεται αλκοόλη, κατά την έννοια του παραρτήματος I σημείο 4) στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787.

Ωρίμαση ή παλαίωση

Το μπράντι υποβάλλεται σε δοκιμή για τις οργανοληπτικές και αναλυτικές ιδιότητές του και αραιώνεται σε 60 έως 65 % αλκοόλη κατ' όγκο με απιονισμένο νερό. Η παλαίωση (ωρίμαση) πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων σε θερμοκρασίες κάτω των 18 °C και σχετική υγρασία 75 έως 92 %. Στο τέλος της διαδικασίας ωρίμασης, το μπράντι υποβάλλεται σε δοκιμή για τις οργανοληπτικές και χημικές ιδιότητές του.

Προετοιμασία του αποστάγματος για εμφιάλωση

Ο αλκοολικός τίτλος προσαρμόζεται ανάλογα με τον τύπο του παραγόμενου αποστάγματος, με αραίωση με απιονισμένο νερό. Καραμελόχρωμα χρησιμοποιείται μόνο για τη διόρθωση του χρώματος. Το απόσταγμα αποθηκεύεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, έναν έως έξι μήνες πριν από την εμφιάλωση, για ανάμειξη και σταθεροποίηση.

7. **Περιγραφή των χαρακτηριστικών του αλκοολούχου ποτού**

7.1. *Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του οίνου που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη*

Ο οίνος που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την απόσταξη έχει τις ακόλουθες ιδιότητες:

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Αλκοολικός τίτλος	% vol.	8,5 – 12
Ολική οξύτητα	g/l $C_4H_6O_6$	ελάχ. 6,5
Πτητική οξύτητα	g/l CH_3COOH	μέγ. 1
Ελεύθερος θειώδης ανυδρίτης	mg/l	μέγ. 65
Αναγωγικά σάκχαρα	g/l	3

7.2. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του αποστάγματος οίνου «Vinars Jidvei»*

'Οψη: κρυσταλλική διαύγεια, απουσία ιζήματος ή αιωρούμενων σωματιδίων·

Χρώμα: ανοιχτό χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες αποχρώσεις·

Άρωμα: σύνθετο, με ευχάριστες νότες βανίλιας, με χαρακτηριστικό μπουκέτο που αποκτάται κατά την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια (Jidvei), πλούσιο σε πτητικές ενώσεις που χαρακτηρίζουν το απόσταγμα.

Γεύση: λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική των παλαιωμένων αποσταγμάτων.

7.3. *Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του αποστάγματος οίνου «Vinars Jidvei»*

Περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 125 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol

Μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη: 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol

Ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος οίνου 37,5 %

Ξηρά ουσία: στους 100° Κελσίου (g/l): 0,400

Ανώτερες αλκοόλες (mg/100 ml A.A): έως 300

Εστέρες (mg/100 ml A.A): έως 500

Αλδεΰδες (mg/100 ml A.A): έως 60

Ολική οξύτητα (mg/100 ml A.A): έως 350

Φουρφουράλη (mg/100 ml A.A): έως 2

7.4. *Ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος σε σύγκριση με άλλα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας*

Σε σύγκριση με παρόμοια αλκοολούχα ποτά, το «Vinars Jidvei» είναι λεπτότερο και πιο παχύρρευστο, με αρωματική σύνθεση στην οποία υπάρχει καλή ισορροπία μεταξύ αλκοολών, εστέρων, αλδεϋδών και με ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια. Ο οίνος, η πρώτη ύλη, παράγεται μόνο στους αμπελώνες του αμπελουργικού κέντρου Jidvei. Στο νεαρό απόσταγμα κυριαρχούν οι ανθώδεις και φρουτώδεις γεύσεις που χαρακτηρίζουν τις ποικιλίες Fetească regală και Riesling.

8. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή του «Vinars Jidvei» περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες που βρίσκονται στον νομό Alba, οι οποίες απαρτίζουν το αμπελουργικό κέντρο Jidvei:

— δήμος Jidvei — χωριά Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa και Veseuș·

— δήμος Cetatea de Baltă — χωριά Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus και Tătârlaua·

— δήμος Șona — χωριά Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului και Alecuș·

— δήμος Valea Lungă — χωριά Tăuni και Făget.

9. **Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία και την επισήμανση του αλκοολούχου ποτού στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία**

9.1. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία*

Το «Vinars Jidvei» εμφιαλώνεται σε γυάλινες φιάλες διαφόρων σχημάτων των 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ή 1 000 ml, οι οποίες φέρουν ειδική σήμανση (το έμβλημα του κάστρου Bethlen-Haller) που τις διακρίνει από κάθε άλλη φιάλη που διατίθεται στην αγορά.

Εδώ και δεκαετίες, το προϊόν «Vinars Jidvei» εμφιαλώνεται αποκλειστικά στο αμπελουργικό κέντρο του Jidvei. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται αποκλειστικά στην πηγή προκειμένου να διατηρηθεί το άρωμα, το ιδιαίτερο μπουκέτο και η γνησιότητα.

Περιγραφή και αιτιολόγηση του γεωγραφικού περιορισμού της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης

Ο περιορισμός της εμφιάλωσης του «Vinars Jidvei» αποκλειστικά στην περιοχή παραγωγής (το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei) βασίζεται σε αντικειμενικούς λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα, τη γνησιότητα και τη φήμη του προϊόντος. Προς στήριξη του περιορισμού αυτού, επιστρατεύονται τα ακόλουθα βασικά επιχειρήματα σχετικά με την τεχνική, την ποιότητα και την παράδοση.

Η εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης αποτελεί ουσιαστικό βήμα για τη διατήρηση του ιδιαίτερου χαρακτήρα του «Vinars Jidvei», ο οποίος προκύπτει από ένα σύνολο φυσικών, τεχνολογικών και ανθρώπινων παραγόντων που χαρακτηρίζουν την περιοχή. Οι τοπικές συνθήκες, η τεχνολογική εμπειρογνωσία και οι αυστηρά ελεγχόμενες διαδικασίες παραγωγής και συσκευασίας συμβάλλουν στην παραγωγή ενός προϊόντος σταθερής ποιότητας, με σύνθετο μπουκέτο και ισορροπημένο άρωμα, χαρακτηριστικά που έχουν αναγνωριστεί με την πάροδο του χρόνου.

Αυτή η παραδοσιακή πρακτική, η οποία χρησιμοποιείται εδώ και δεκαετίες, όχι μόνο διασφαλίζει τη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, αλλά εγγυάται επίσης την ιχνηλασιμότητα και προστατεύει τη γεωγραφική ένδειξη από κάθε κατάχρηση. Η εν λόγω πάγια πρακτική αποτελεί επαληθεύσιμη και τεκμηριωμένη τοπική παράδοση.

Τεχνικά και ποιοτικά επιχειρήματα

Το «Vinars Jidvei» παλαιώνεται και η αρωματική ισορροπία του είναι ευαίσθητη στο οξυγόνο, το φως, τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και τους κραδασμούς. Η μεταφορά χύδην εκτός της περιοχής προέλευσης θα μπορούσε να υποβαθμίσει τις πτητικές αρωματικές ενώσεις. Η εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης ελαχιστοποιεί αυτούς τους κινδύνους, διατηρώντας το γνήσιο οργανοληπτικό προφίλ. Το απιονισμένο νερό που χρησιμοποιείται στο Jidvei έχει ιδιότητες που ελέγχονται και υποβάλλονται τακτικά σε δοκιμή. Η χρήση άλλων πηγών θα μπορούσε να μεταβάλει την τελική γεύση. Η εμφιάλωση σε άλλη περιοχή θα σήμαινε απώλεια του ελέγχου του συγκεκριμένου στοιχείου της σύνθεσης.

Οι διάφορες ωριμασμένες παρτίδες αναμειγνύονται υπό την επίβλεψη του αρχιοινοπνευματοποιού. Η διατήρηση της διαδικασίας αυτής στην περιοχή προέλευσης διασφαλίζει την ομοιογένεια των παρτίδων και την πιστή αναπαραγωγή του οργανοληπτικού προφίλ.

Επιχειρήματα σχετικά με την ιχνηλασιμότητα, τη γνησιότητα και τον έλεγχο

Διασφάλιση της πλήρους ιχνηλασιμότητας του προϊόντος

Η εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης επιτρέπει την απρόσκοπτη ιχνηλάτηση ολόκληρης της διαδικασίας παραγωγής, από τον οίνο βάσης έως το τελικό προϊόν, διασφαλίζοντας τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

Επιχειρήματα σχετικά με τα οικονομικά και τη δικαιοσύνη μεταξύ των παραγωγών

Ο περιορισμός ως προς την προέλευση δεν περιορίζει τον ανταγωνισμό, αλλά διασφαλίζει δίκαιη μεταχείριση μεταξύ των παραγωγών στην περιοχή της ΓΕ, οι οποίοι εφαρμόζουν τους ίδιους αυστηρούς όρους ποιότητας.

Επιπλέον, η διατήρηση της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης στηρίζει την τοπική οικονομική ανάπτυξη (θέσεις εργασίας, επενδύσεις στην τεχνολογία).

9.2. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Το «Vinars Jidvei» φέρει επισήμανση η οποία μπορεί να τυπώνεται, να τίθεται με σφραγίδα, να σημαίνεται, να χαράσσεται ή να εκτυπώνεται στο γυαλί, ή μπορεί να προσαρτάται στη συσκευασία ή τη φιάλη του τελικού προϊόντος, με αναγραφή των υποχρεωτικών πληροφοριών που απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία κατά τον χρόνο της επισήμανσης.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το κλίμα και το έδαφος της περιοχής συμβάλλουν στην ποιότητα του οίνου (της πρώτης ύλης) που χρησιμοποιείται για την απόσταξη. Οι φυσικές συνθήκες που επικρατούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή συγκαταλέγονται μεταξύ των πλέον ευνοϊκών για την αμπελοκαλλιέργεια, καθώς η περιοχή βρίσκεται στην αμπελουργική ζώνη Β.

Το κλίμα αποτελεί βασικό οικολογικό παράγοντα για τη δημιουργία και την ανάπτυξη του αμπελουργικού κέντρου Jidvei. Το κλίμα είναι εύκρατο ηπειρωτικό με αρκετά θερμό καλοκαίρι, δριμύ και υγρό χειμώνα και μακρύ και ως επί το πλείστον ηλιόλουστο φθινόπωρο με αέριες μάζες από τα δυτικά, ενώ η οροσειρά των Καρπαθίων προστατεύει την περιοχή από τα ψυχρά ρεύματα αέρα από τα βορειοανατολικά και τα ανατολικά.

Η θερμοκρασία του αέρα είναι ο κύριος παράγοντας που περιορίζει την αμπελοκαλλιέργεια, καθώς ενεργοποιεί τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου και καθορίζει εν μέρει την ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής. Η εμφάνιση ημερών με ομίχλη στα τέλη του καλοκαιριού είναι χαρακτηριστική της περιοχής αυτής· αυτές οι καιρικές συνθήκες συνεχίζονται για σχεδόν το ένα τρίτο του φθινοπώρου (Σεπτέμβριος και Οκτώβριος) και έχουν ως αποτέλεσμα την αργή ωρίμαση των σταφυλιών και τη διατήρηση των αρωμάτων και των σταθερά υψηλών επιπέδων οξύτητας, τα οποία βελτιώνουν την ποιότητα του παραγόμενου οίνου. Επιπλέον, κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών, η μέση θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ημέρας είναι περίπου 22 °C και η μέση θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της νύχτας περίπου 12 °C.

Οι εν λόγω δύο παράγοντες έχουν ως αποτέλεσμα τη σταθερή αύξηση της περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα, ενώ η οξύτητα μειώνεται, παραμένοντας αρκετά σταθερή σε ελαφρώς υψηλότερο επίπεδο (περίπου 8-9 g/l τρυγικού οξέος). Αυτό το περιβάλλον μειωμένης οξείδωσης των σταφυλιών ευνοεί τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των ελεύθερων και των δεσμευμένων αρωματικών συστατικών, τα οποία βρίσκονται σε υψηλά επίπεδα στο τέλος της περιόδου ωρίμασης.

Το ανάγλυφο είναι έντονο, καθώς το τοπίο είναι κατά κανόνα λοφώδες. Οι αμπελώνες βρίσκονται συνήθως στις νότιες, νοτιοανατολικές ή νοτιοδυτικές πλαγιές και στις κοιλάδες μεταξύ των λόφων, όπου υπάρχει θερμότητα και φως, και παρέχουν στα αμπέλια καταφύγιο από τον άνεμο και τις ομίχλες του φθινοπώρου και του τέλους της άνοιξης.

Το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei διαθέτει μεγάλη ποικιλία τύπων και υποτύπων εδάφους: καστανόχρωμο έδαφος τύπου eumesobasic, καστανόχρωμη προσχωσιγενής άργιλος, ανθρακικά εδάφη regosol, κολλουβιακά και ανθρωπογενή εδάφη. Ανθρακικά κολλουβιακά εδάφη απαντούν στους πρόποδες των πλαγιών και σε μικροκοιλότητες. Η παρουσία εδαφών τύπου vertisol είναι επίσης εκτεταμένη, ενώ τα εδάφη τύπου psamosoil είναι πολύ περιορισμένα.

Οι βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 500 και 700 mm, εκ των οποίων τουλάχιστον 250 έως 300 mm σημειώνονται κατά την καλλιεργητική περίοδο, με κορύφωση από τον Μάιο έως τον Ιούλιο/Αύγουστο (ευνοϊκή για τις βλαστικές φαινοφάσεις) και σταθερά ελάχιστα επίπεδα το φθινόπωρο (ευνοϊκά για την ωρίμαση και τη συσσώρευση σακχάρων και αρωμάτων).

Η γεωγραφική θέση σε συνδυασμό με το λοφώδες ανάγλυφο προσφέρουν στην περιοχή βιολογικά και εδαφοκλιματικά πλεονεκτήματα που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια.

Η ποικιλία Fetească regală είναι η ποικιλία αμπέλου που χρησιμοποιείται κυρίως ως πρώτη ύλη.

Το αμπελουργικό κέντρο του Jidvei βρίσκεται στο υψηλό οροπέδιο των ποταμών Târnava Mică και Târnava Mare, στην αμπελουργική ζώνη Β. Οι κλιματικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμασης των σταφυλιών καθιστούν δυνατή τη σημαντική συγκέντρωση αρωμάτων σε συνδυασμό με υψηλά επίπεδα οξύτητας, τα οποία προσδίδουν στον οίνο (την πρώτη ύλη) και ακολούθως στο μπράντι τη σύσταση και τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες.

Το προϊόν «Vinars Jidvei» εξαρτάται από τις ποικιλίες αμπέλου, τις κλιματικές συνθήκες κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών (οι οποίες απαντώνται μόνο στην εν λόγω περιοχή), τη δομή και τη σύνθεση του οίνου, τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου, τη σύνθεση και τη φύση της δρυός, τις παραμέτρους που εφαρμόζονται κατά την παλαίωση (θερμοκρασία και υγρασία) και τη μέθοδο απόσταξης (τεχνογνωσία του οινοπνευματοποιού). Το υψηλό επίπεδο οξέων (που κυμαίνεται μεταξύ 7,5 και 10,7 g/l τρυγικού οξέος) καθιστά δυνατή τη φυσική διατήρηση του οίνου κατά τους χειμερινούς μήνες. Η παράμετρος αυτή είναι σημαντική κατά την απόσταξη και καθιστά δυνατή την επίτευξη υψηλών συγκεντρώσεων αρωμάτων.

Η ποικιλία Fetească regală είναι αυτόχθονη ποικιλία αμπέλου, η οποία προέρχεται από περιοχή εκτός του αμπελώνα Târnave. Πριν από την εμφάνιση της φυλλοξήρας, η ποικιλία ονομαζόταν Fetească de Ardeal και αποτελεί φυσική διασταύρωση των ποικιλιών Grasă and Fetească albă. Ο εμβολιασμός πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά στον αμπελώνα Târnave και οδήγησε στην ποικιλία Fetească regală.

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την κατασκευή των ξύλινων βαρελιών προέρχεται από τα δάση του δήμου Jidvei. Εδώ και περισσότερα από 300 χρόνια, τα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την ωρίμαση του αποστάγματος οίνου παρασκευάζονται από τους ντόπιους με τη χρήση ξύλου από τα δάση της περιοχής μέσω της υλοτόμησης επιλεγμένων δένδρων. Οι δρύινες δούγες ξηραίνονται για διάστημα 40 μηνών σε χώρους προστατευμένους από το ηλιακό φως. Μετά την κατασκευή των βαρελιών, το ξύλο φρυγανίζεται πάνω από φωτιά με ξύλα. Η προέλευση του ξύλου και η μέθοδος ξήρανσης, κατασκευής και φρύξης είναι παράγοντες που στη συνέχεια προσδίδουν στο μπράντι χρώμα, όγκο, μπουκέτο με ευχάριστες νότες βανίλιας, απαλότητα και πλούσια αρώματα που σχηματίζονται κατά την εστεροποίηση και την αιθεροποίηση.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2025/caiet-de-sarcini-Vinars-Jidvei-17.11.2025.pdf