C/2026/5587

28.10.2026

Tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/5587)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄN UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Vinars Târnave”

EU-viitenumero: PGI-RO-02007-AM01 – 9.12.2024

1. **Tuotteen nimi**

   ”Vinars Târnave”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   Maantieteellinen merkintä

3. **Ala**

   ☐ Maataloustuotteet

   ☐ Viinit

   ☒ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

   Romania

5. **Tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjat kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

   5.1 Maantieteellisen merkinnän nimen muuttaminen nimestä ”Vinars Târnave” nimeksi ”Vinars Jidvei” kaikkialla tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa

   5.2 Maantieteellisen alueen rajaus – tuote-eritelmän 5 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohta

   5.3 Pakkausta ja merkintöjä koskevat erityissäännöt – tuote-eritelmän 10 ja 11 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta

6. **Luokittelu unionin muutokseksi**

   Hakijaryhmä S.C. JIDVEI S.R.L. pyytää, että tislatun alkoholijuoman ”Vinars Târnave” (MM) tuote-eritelmää ja siihen liittyvää yhtenäistä asiakirjaa muutetaan asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan a alakohdan iii alakohdan, b alakohdan ja c alakohdan mukaisesti seuraavasti:

   — maantieteellisen merkinnän nimi muutetaan muodosta ”Vinars Târnave” muotoon ”Vinars Jidvei”, koska muutosta maantieteellisen merkinnän nimessä pidetään unionin muutoksena

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— maantieteellisen alueen rajauksen muuttaminen katsotaan unionin muutokseksi, koska se voi vaikuttaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitetun maantieteellisen alueen ymmärtämiseen ja näin ollen vaikuttaa tuotteen ja maantieteellisen alueen väliseen yhteyteen

— pakollisten pullotusvaatimusten käyttöönotto ja perustelujen lisääminen vaatimukselle pullottaa tuote rajatulla maantieteellisellä alueella katsotaan unionin muutokseksi, koska ne muuttavat edellytyksiä, joilla tuote voidaan saattaa markkinoille.

7. **Muutoksen/muutosten kuvaus ja syyt**

7.1 *Nimi tai nimen käyttö*

Kuvaus

Nimi ”Vinars Târnave” muutetaan muotoon ”Vinars Jidvei” kaikkialla tuote-eritelmässä.

Syy

Maantieteellisen merkinnän ”Vinars Târnave” (EU-numero PGI-RO-02007) tuote-eritelmässä täsmennetään seuraavat asiat:

— Vinars-brandyn tuotanto tapahtuu Jidvein viininviljelykeskuksessa 1.4 kohdan ”Määrittele maantieteellinen alue” 1.4.1 alakohdan ”Rajatun maantieteellisen alueen kuvaus” mukaisesti. Târnaven viinitarha sijaitsee kahden joen, Târnava Mică ja Târnava Maren, vesistöalueella Alban piirikunnassa Romaniassa, ja se muodostuu viidestä viininviljelykeskuksesta: Blaj, Jidvei, Mediaş, Târnăveni ja Zagăr. Vinars-brandya tuotetaan ainoastaan Jidvein viininviljelykeskuksessa, joka kattaa seuraavat paikkakunnat: Jidvei, Şona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuş, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni ja Făget.

— Vinars-brandyjen tuotannossa käytetään ainoastaan Jidvein viininviljelykeskuksesta korjattuja rypäleitä. Nämä rypäleet antavat viinille (tuotteen raaka-aineelle) ja lopulta brandylle sen tunnusomaiset piirteet ja syvyyden. Vinars-brandy pullotetaan yksinomaan Jidvein paikkakunnalla sen aromin, luonteenomaisen bukeen ja aitouden säilyttämiseksi 1.5 kohdan ”Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä” mukaisesti.

— Nimitystä Vinars Târnave käytetään viinistä tislatusta alkoholijuomasta, joka valmistetaan yksinomaan tislaamalla viiniä tai uudelleentislaamalla viinitislettä, kunnes alkoholipitoisuus on enintään 86 tilavuusprosenttia, ja joka on valmistettu rajatulla alueella sijaitsevasta Jidvein viininviljelykeskuksesta korjatuista rypäleistä (Fetească regală ja Riesling).

— [...] Vinars Târnave -brandya on pullotettu vuosikymmenten ajan ainoastaan Târnaven viinitarhalla ja vain Jidvein kunnassa. Pullotus tapahtuu yksinomaan tuotteen alkuperäalueella, jotta voidaan säilyttää juoman aromi, aitous ja luonteenomainen bukee.

Vinars-brandyn raaka-aineena oleva viini valmistetaan yksinomaan Jidvein viininviljelykeskuksesta korjatuista rypäleistä, ja vinars-brandy pullotetaan yksinomaan Jidvein kunnassa. Nämä seikat liittyvät selvästi maantieteelliseen alkuperään, minkä vuoksi katsotaan, että valmiissa tuotteessa on oikeus käyttää maantieteellistä merkintää ”Vinars Jidvei”.

Kuluttajien näkökulmasta muutos nimestä ”Vinars Târnave” nimeen ”Vinars Jidvei” vahvistaa vinars-brandyn mainetta. Jidvei on vuosien varrella kasvanut kuluttajien hyvin tuntemaksi brändiksi.

Yli 20-vuotisen perinteen mukaisesti vinars-brandyä on tuotettu yksinomaan rypäleistä, jotka korjataan Jidvein viininviljelykeskuksesta, ja pullotettu yksinomaan Jidvein kunnassa. Nimen muuttaminen muotoon ”Vinars Jidvei” auttaa kehittämään paikallista infrastruktuuria ja maaseutua, sillä se edistää älykästä, kestävää ja monipuolista maatalousalaa ja vahvistaa Jidvein viininviljelykeskuksen maaseutualueiden sosioekonomista rakennetta.

Jidvein viininviljelykeskus sijaitsee alueella, joka soveltuu luontaisesti erittäin hyvin viininviljelyyn. Viinitarhojen peittämien kukkuloiden keskellä on kyliä, vanhoja linnoituskirkkoja, keskiaikaisia linnoja ja historiallisia muistomerkkejä, mutta myös maistelutiloja, joissa voi tutustua sekä vinars-brandyn tarinaan – brandyn jokainen pisara ilmentää sen alkuperäpaikan henkistä perintöä – että niiden paikkojen tarinaan, joissa voi vielä aistia jotain vuosisatojen takaisesta rauhasta.

Vinars Jidvei -pulloihin kaiverrettu vanhan Bethlen-Hallerin linnan tunnus ilmentää paikan historian ja alkuperän välistä yhteyttä. Jo rappeutunut, mutta silti vaikuttava linna on rakennettu 1600-luvun ranskalaiseen renessanssityyliin vuosina 1615–1624, ja sen kellareissa on alueen arvokkain aarre. Bethlen-Hallerin linna on paikka, jossa historia kohtaa nykyhetken. Kylän aitous ja alkuperä yhdistyvät menneiden vuosisatojen aristokraattiseen eleganssiin, ja tuloksena on vaikuttava viinimatkailukokemus.

7.2 *Maantieteellisen alueen rajaus*

Kuvaus

Muutetaan kohta ”Maantieteellisen alueen rajaus” seuraavasti:

”Târnaven viinitarha sijaitsee kahden joen, Târnava Micăn ja Târnava Maren, vesistöalueella Alban piirikunnassa Romaniassa, ja se muodostuu viidestä viininviljelykeskuksesta: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni ja Zagăr. Vinarsbrandya tuotetaan ainoastaan Jidvein viininviljelykeskuksessa, joka kattaa seuraavat paikkakunnat: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni ja Făget.”

korvataan seuraavasti:

”Jidvein viininviljelykeskus on osa Târnaven viinitarhaa, joka sijaitsee kahden joen, Târnava Micăn ja Târnava Maren, vesistöalueella Alban piirikunnassa Romaniassa. Târnaven viinitarha koostuu seitsemästä viininviljelykeskuksesta (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr ja Valea Nirajului), kun taas Jidvein viininviljelykeskuksen maantieteellinen alue, jolla Vinars Jidvei -brandya tuotetaan, koostuu seuraavista Alban piirikunnassa sijaitsevista paikkakunnista:

Jidvein kunta – Jidvein, Bălcaciun, Căpâlna de Josin, Feisan ja Veseușin kylät;

Cetatea de Baltăn kunta – Cetatea de Baltăn, Sântămarien, Crăciunelul de Susin ja Tătârlauan kylät;

Șonan kunta – Șonan, Biian, Lunca Târnavein, Sânmiclăușin, Valea Sasuluin ja Alecușin kylät;

Valea Lungăn kunta – Tăunin ja Făgetin kylät.”

Syy:

Muutoksen tarkoituksena on rajata kyseessä oleva maantieteellinen alue eli Jidvein viininviljelykeskus täsmällisesti sen jälkeen, kun viininviljelyalueiden nimitykset ja paikkakuntien luokittelu viininviljelyalueiksi, viinitarhoiksi ja viininviljelykeskuksiksi on saatettu ajan tasalle kansallisella tasolla (Romanian maataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaavan ministeriön määräys nro 84/2023).

7.3 *Pakkausta ja merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kohdassa ”Merkintöjä koskevat erityissäännöt” oleva teksti

”Vinars Târnave -brandy pullotetaan 700 ml:n pulloissa. Pullot ovat värittömiä, hieman kartiomaisia ja niissä on erityinen merkintä, joka erottaa ne kaikista muista Romaniassa kaupan pidettävistä pulloista. Pullojen etupuolelle kiinnitetään etiketit, joissa on esitetty tuotetiedot, tilavuus ja alkoholipitoisuus, ja takapuolelle etiketit, joissa on tiedot puutynnyreissä tapahtuneen vanhentamisen kestosta ja saadusta viinitisleestä.”

muutetaan ja jaetaan kahteen alakohtaan, jotka ovat ”Pakkausta koskevat erityissäännöt” ja ”Merkintöjä koskevat erityissäännöt”.

Pakkausta koskevat erityissäännöt:

”Vinars Jidvei pullotetaan 50 ml:n, 100 ml:n, 350 ml:n, 500 ml:n, 700 ml:n tai 1 000 ml:n kokoisiin erimuotoisiin lasipulloihin, joiden erityinen merkintä (Bethlen-Hallerin linnan tunnus) erottaa ne kaikista muista markkinoille saatetuista pulloista. Pulloissa on merkinnät, jotka voidaan painaa, leimata, merkitä, kaivertaa tai jäljentää lasiin tai kiinnittää valmiin tuotteen pakkaukseen tai pulloon ja joissa on merkintähetkellä voimassa olevassa lainsäädännössä edellytetyt pakolliset tiedot.”

Syy:

Muutoksen perusteena on se, että se voi johtaa uusien velvoitteiden asettamiseen ja sen seurauksena rajoittavien kauppamenettelyjen käyttöönottoon.

Lisäksi on lisätty perustelut vaatimukselle pullottaa tuote kyseisellä maantieteellisellä alueella. Tuotteen laadun säilyttämiseksi on vältettävä säiliökuljetusta. Laimentamiseen, sekoittamiseen ja homogenointiin liittyvien teknisten toimenpiteiden tekeminen rajatulla maantieteellisellä alueella auttaa säilyttämään tuotteen laadun ja tasalaatuisuuden sekä sille ominaisen aistinvaraisen profiilin.

8. **Lisätiedot**

8.1 *Tämä unionin muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus sisältää vakiomuutoksen/-muutoksia, jotka liittyvät erottamattomasti unionin muutokseen*

Kyllä ☐ Ei ☒

8.2 *Tämä unionin muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on seurausta siitä, että menettelyn kansallista vaihetta ei rajat ylittävän maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän vakiomuutosta koskevan hakemuksen tapauksessa ole saatu päätökseen yhdessä tai useammassa jäsenvaltiossa delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 5 artiklan 10 kohdan toisen alakohdan mukaisesti*

Kyllä ☐ Ei ☒

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Tislattujen alkoholijuomien maantieteelliset merkinnät

1. **Nimi/nimet**

Vinars Jidvei

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

Maantieteellinen merkintä

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Romania

4. **Tislatun alkoholijuoman luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2208 – Denaturoimaton etyylialkoholi (etanoli), alkoholipitoisuus pienempi kuin 80 tilavuusprosenttia; väkevät alkoholijuomat, likööorit ja muut alkoholipitoiset juomat

5. **Asetuksen (EU) 2019/787 liitteessä I lueteltu luokka tai luokat, joihin tislattu alkoholijuoma kuuluu**

Viinistä tislattu alkoholijuoma

6. **Valmistusmenetelmä**

Nimeä ”Vinars Jidvei” käytetään brandystä, joka valmistetaan yksinomaan tislaamalla viiniä tai uudelleentislaamalla viinitislettä, kunnes alkoholipitoisuus on enintään 86 tilavuusprosenttia, ja joka on valmistettu rajatulla alueella sijaitsevasta Jidvein viininviljelykeskuksesta korjatuista rypäleistä (Fetească regală ja Riesling). Rypäleet korjataan täysin kypsinä syyskuusta alkaen. Tällöin sokeripitoisuus on 145–200 g/l ja voimakas happopitoisuus 5–7 g/l rikkihappona ilmaistuna. Korjuun jälkeen rypäleet kuljetetaan viininvalmistamolle mahdollisimman pian (tunnin kuluessa poiminnasta), jotta aromiyhdisteiden hapettuminen ja tuhoutuminen voidaan estää.

Seuraava vaihe on perkuu (varsien poistaminen) niin, että samalla vältetään siementen vahingoittamista ja rypäleiden musertamista. Puristejäännös puristetaan välittömästi varsien poistamisen jälkeen tai lyhyen maseroinnin jälkeen (kesto enintään kahdeksan tuntia). Saatua rypäleen puristemehua dekantoidaan lyhyesti noin 8 tuntia, minkä jälkeen se kaadetaan käymissäiliöihin. Alkoholikäyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä, joissa on käymislämpötilan säätöjärjestelmä.

Kun hitaan käymisen vaihe on saatu päätökseen, säiliöt täytetään ja viini ”suojataan” rikkidioksidilla, jota käytetään enintään 15 mg/l. Viiniä säilytetään sakan päällä alle 15 °C:n lämpötilassa tislaukseen asti. Tislaus olisi tehtävä mahdollisimman pian, mutta viimeistään seuraavan vuoden kesäkuun 15. päivänä. Viini tislataan, jotta saadaan korkealaatuista tislettä, jolla on erityinen maku ja aromi.

Tisle, jonka alkoholipitoisuus on 30–64 tilavuusprosenttia, tislataan uudelleen. Tämän teknisesti vaativan prosessin onnistuminen vaatii ammattitaitoisen tislaajan.

Esitisle (tislausprosessissa ensimmäiseksi tuotetut osat) sisältää 84–96 tilavuusprosenttia alkoholia, ja se erotetaan muusta tisleestä. Sen osuus ensimmäisen tisleen tilavuudesta on 0,6–1,8 prosenttia. Esitisle on maitomaista, ja siinä on epämiellyttävä haju. Varsinainen tisle (sydäntisle) on laadultaan tisleen paras osa, ja sen alkoholipitoisuus on 70–86 tilavuusprosenttia. Sydäntisle vanhennetaan lopulta tammitynnyreissä.

Tätä viinistä tislattua alkoholijuomaa ei mausteta. Värin mukauttamisessa käytetään sokerikulööriä.

Alkoholia ei lisätä asetuksen (EU) 2019/787 liitteessä I olevan 4 kohdan c alakohdassa tarkoitetulla tavalla.

Kypsytys tai vanhentaminen

Tuotetun brandyn aistinvaraiset ja analyyttiset ominaisuudet testataan, minkä jälkeen se laimennetaan demineralisoidulla vedellä 60–65 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen. Tuote vanhennetaan (kypsytetään) tammitynnyreissä, joiden tilavuus on enintään 600 litraa, alle 18 °C:n lämpötilassa ja 75–92 prosentin suhteellisessa kosteudessa. Kypsytysprosessin lopussa testataan brandyn aistinvaraiset ja kemialliset ominaisuudet.

Vinars-brandyn valmistelu pullotusta varten

Alkoholipitoisuus säädetään tuotettavan vinars-tyypin mukaiseksi demineralisoidulla vedellä laimentamalla. Sokerikulööriä käytetään ainoastaan mukauttamaan väriä. Vinars-brandyä säilytetään ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 1–6 kuukautta ennen pullotusta sekoittamista ja stabilointia varten.

7. **Tislatun alkoholijuoman ominaisuuksien kuvaus**

7.1 *Raaka-aineena käytettävän viinin fyysiset ja kemialliset ominaisuudet*

Tislauksessa raaka-aineena käytettävällä viinillä on seuraavat ominaisuudet:

Parametri	Mittayksikkö	Arvo
Alkoholipitoisuus	tilavuusprosentti	8,5–12
Kokonaishappopitoisuus	g/l $C_4H_6O_6$	vähintään 6,5
Haihtuvat hapot	g/l CH_3COOH	enintään 1
Vapaa rikkidioksidi	mg/l	enintään 65
Pelkistävä sokeri	g/l	3

7.2 *Viinistä tislatun Vinars Jidvei -alkoholijuoman aistinvaraiset ominaisuudet*

Ulkomuoto: täysin kirkas, ei sakkaa eikä partikkeleita suspensiossa.

Väri: kullankeltainen, jossa meripihkan sävyjä.

Aromi: moniulotteinen, miellyttävä vaniljainen vivahde, tyypillinen Jidvein alueella valmistetuissa tammitynnyreissä kypsytyksen aikana kehittynyt bukee, jossa on runsaasti tisleelle ominaisia haihtuvia yhdisteitä.

Maku: hienostunut, harmoninen ja vanhennetulle tisleelle tyypillinen.

7.3 *Viinistä tislatun Vinars Jidvei -alkoholijuoman fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet*

Haihtuvien aineiden pitoisuus: vähintään 125 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia

Metanolipitoisuus enintään: 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia

Alkoholipitoisuus viinistä tislatun alkoholijuoman alkoholipitoisuus on vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.

Kuiva-aine 100 °C:ssa (g/l): 0,400

Korkeammat alkoholit (mg/100 ml A.A): enintään 300

Esterit (mg/100 ml A.A): enintään 500

Aldehydit (mg/100 ml A.A): enintään 60

Kokonaishappopitoisuus (mg/100 ml A.A): enintään 350

Furfuraalia (mg/100 ml A.A): enintään 2

7.4 *Tuotteen erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)*

Samankaltaisiin tislattuihin alkoholijuomiin verrattuna Vinars Jidvei on hienostuneempi ja täyteläisempi, ja sen aromaattinen koostumus on tasapainoinen alkoholien, estereiden, aldehydien ja tammityynnyreissä kypsytyksen ansiosta. Raaka-aineena käytettävää viiniä tuotetaan ainoastaan Jidvein viininviljelykeskuksen viinitarhoilla. Nuoressa tisleessä ovat vallitsevina Fetească regală- ja Riesling-lajikkeille ominaiset kukkaiset ja hedelmäiset maut.

8. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Vinars Jidvein maantieteellinen alue koostuu seuraavista Alban piirikunnassa sijaitsevista paikkakunnista, jotka muodostavat Jidvein viininviljelykeskuksen:

— Jidvein kunta – Jidvein, Bălcaciun, Căpâlna de Josin, Feisan ja Veseușin kylät;

— Cetatea de Baltăn kunta – Cetatea de Baltăn, Sântămarien, Crăciunelul de Susin ja Tătârlauan kylät;

— Șonan kunta – Șonan, Biian, Lunca Târnavein, Sânmiclăușin, Valea Sasuluin ja Alecușin kylät;

— Valea Lungăn kunta – Tăunin ja Făgetin kylät.

9. **Tislatun alkoholijuoman, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkausta ja merkintöjä koskevat erityissäännöt**

9.1 *Pakkausta koskevat erityissäännöt*

Vinars Jidvei pullotetaan erimuotoisiin 50 ml:n, 100 ml:n, 350 ml:n, 500 ml:n, 700 ml:n tai 1 000 ml:n lasipulloihin, joiden erityinen merkintä (Bethlen-Hallerin linnan tunnus) erottaa ne kaikista muista markkinoille saatetuista pulloista.

Vinars Jidvei on pullotettu vuosikymmenten ajan yksinomaan Jidvein viininviljelykeskuksessa. Pullotus tapahtuu yksinomaan tuotteen alkuperäalueella, jotta sen aromi, erityinen bukee ja aitous voidaan säilyttää.

Tuotteen pullotuksen maantieteelliselle alkuperäalueelle rajaamisen kuvaus ja syy

Vinars Jidvei -brandyn pullottamisen rajoittaminen yksinomaan sen tuotantoalueelle (Jidvein viininviljelykeskus) perustuu tuotteen laatuun, aitouteen ja maineeseen liittyviin objektiivisiin syihin. Rajoituksen tueksi esitetään seuraavat tekniset, laadulliset ja perinteitä koskevat keskeiset perustelut.

Pullottaminen alkuperäalueella on tuotantoprosessin keskeinen vaihe, kun pyritään säilyttämään Vinars Jidvei -brandyn erityisluonne, joka koostuu alueelle ominaisista luonnollisista, teknologisista ja inhimillisistä tekijöistä. Paikalliset olosuhteet, tekninen asiantuntemus ja tiukasti valvotut tuotanto- ja pakkausprosessit auttavat tuottamaan tasalaatuisen tuotteen, jonka monivivahteinen bukee ja tasapainoinen aromi ovat tulleet tunnetuiksi vuosien saatossa.

Tämä vuosikymmeniä käytössä ollut perinne paitsi varmistaa tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien säilymisen myös takaa jäljitettävyyden ja suojaa maantieteellistä nimitystä väärinkäytöksiltä. Tämä johdonmukaisesti toteutettu käytäntö muodostaa todennettavissa olevan ja dokumentoidun paikallisen perinteen.

Tekniset ja laadulliset perustelut

Vinars Jidvei on vanhennettu tuote, ja sen aromaattinen tasapaino on herkkä hapelle, valolle, lämpötilan vaihteluille ja tärinälle. Säiliökuljetus alkuperäalueen ulkopuolelle voisi heikentää sen haihtuvia aromaattisia yhdisteitä. Pullotus alkuperäalueella puolestaan minimoi nämä riskit ja auttaa säilyttämään tuotteen aidon aistinvaraisen profiilin. Jidveissä käytetyn demineralisoidun veden ominaisuuksia valvotaan ja testataan säännöllisesti. Muualta tuodun veden käyttö voisi muuttaa tuotteen lopullista makua. Jos pullottaminen tehtäisiin muualla, yhtä tuotteen koostumuksen osatekijää ei enää olisi mahdollista hallita.

Tuotteen kypsytetyt erät sekoitetaan tislaajamestarin valvonnassa. Tämän prosessin pitäminen tuotteen alkuperäalueella varmistaa, että erät ovat homogeenisia ja aistinvarainen profiili pystytään toistamaan tarkasti.

Jäljitettävyyteen, aitouteen ja valvontaan liittyvät perusteet

Tuotteen täydellisen jäljitettävyyden varmistaminen

Alkuperäalueella tapahtuvan pullotuksen ansiosta koko tuotantoprosessi raaka-aineena käytetystä viinistä aina lopputuotteeseen asti voidaan jäljittää saumattomasti ja varmistaa, että suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettu tuote on aito.

Talouteen ja tuottajien väliseen oikeudenmukaisuuteen liittyvät perusteet

Pullotuksen rajaaminen alkuperäalueelle ei rajoita kilpailua, vaan sillä varmistetaan oikeudenmukainen kohtelu niiden maantieteelliseen merkintään viittaavan alueen tuottajien välillä, jotka soveltavat samoja tiukkoja laatuvaatimuksia.

Lisäksi pullotuksen säilyttäminen alkuperäalueella tukee paikallista talouskehitystä (työpaikat, teknologiainvestoinnit).

9.2 *Merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Vinars Jidvei -tuotteessa on oltava merkinnät, jotka voidaan painaa, leimata, merkitä, kaivertaa tai jäljentää lasipulloon tai kiinnittää valmiin tuotteen pakkaukseen tai pulloon ja joissa on merkintähetkellä voimassa olevassa lainsäädännössä edellytetyt pakolliset tiedot.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Alueen ilmasto ja maaperä vaikuttavat tislauksessa käytettävän viinin (raaka-aineen) laatuun. Rajatulla maantieteellisellä alueella vallitsevat luonnonolosuhteet ovat viininviljelyn kannalta erittäin suotuisat, koska alue sijaitsee B-viininviljelyvyöhykkeellä.

Ilmasto on ollut olennainen ekologinen tekijä Jidvein viininviljelykeskuksen perustamisessa ja kehittämisessä. Paikallinen ilmasto on lauhkea mannermainen ilmasto, jossa on riittävän lämpimät kesät, ankarat ja kosteat talvet sekä pitkät ja enimmäkseen poutaiset syksyt, jolloin ilmamassat tulevat lännestä. Karpaattien vuoristo suojelee aluetta kylmiltä ilmavirroilta koillisesta ja idästä.

Ilman lämpötila on tärkein viininviljelyä rajoittava tekijä, sillä se käynnistää viiniköynnöksen kasvuvaiheet ja määrittää osittain tuotannon määrän ja laadun. Loppukesän sumuiset päivät ovat ominaisia tälle alueelle. Sää on tällainen lähes kolmanneksen syksystä (syyskuu ja lokakuu), minkä seurauksena rypäleet kypsyvät hitaasti, aromit pysyvät tallessa ja happopitoisuudet ovat jatkuvasti korkeita parantaen tuotetun viinin laatua. Lisäksi keskimääräinen päivälämpötila on rypäleiden kypsymisaikaan 22 celsiusasteen paikkeilla ja keskimääräinen yölämpötila noin 12 celsiusastetta.

Nämä kaksi tekijää johtavat rypäleiden sokeripitoisuuden jatkuvaan nousuun samalla, kun happamuus vähenee pysyen kuitenkin melko johdonmukaisesti hieman korkeammalla tasolla (noin 8–9 g/l viinihappona ilmaistuna). Nämä ympäristötekijät vähentävät rypäleiden hapettumista. Tämä lisää vapaiden ja sidonnaisten aromien pitoisuutta, joka onkin kypsymisjakson lopulla korkea.

Maaston korkeuserot ovat suuria, koska alue on monin paikoin mäkinen. Viiniviljelmät sijaitsevat yleensä etelään, kaakkoon ja lounaaseen suuntautuvilla rinteillä ja kukkuloiden välisissä laaksoissa, jotka kylpevät valossa ja lämmössä ja suojaavat viiniköynnöksiä tuulelta sekä syksyn ja myöhäisen kevään sumuilta.

Jidvein viininviljelykeskuksessa on monenlaisia maalajeja ja niiden alalajeja: ruskea eumesobastinen maa, ruskea alluviaalinen savimaa, karbonaattipitoinen regosol, kolluviaalinen ja antrooppinen maa. Rinteiden juurella ja supissa on kolluviaalista karbonaattipitoista maata. Myös vertisol-maalajit ovat yleisiä, kun taas psamosoil-maata on vain vähän.

Sademäärä on 500–700 millimetriä, josta vähintään 250–300 millimetriä saadaan kasvukaudella. Sateiden huippu osuu toukokuusta heinä–elokuulle (mikä on suotuisaa kasvin fenofaasien kannalta), kun taas syksyllä sateet pysyvät vähimmäismäärältään tasaisina (mikä on edullista kypsymisen sekä sokerin ja makujen muodostumisen kannalta).

Maantieteellinen sijainti yhdessä mäkisten pinnanmuotojen kanssa antaa alueelle edullisen aseman biologian, maaperän ja ilmasto-olosuhteiden kannalta, mikä tekee alueesta otollisen viininviljelylle.

Pääasiallisena raaka-aineena käytettävä rypälelajike on Fetească regală.

Jidvein viininviljelykeskus sijaitsee Târnava Mică- ja Târnava Mare -jokien välisellä ylätasangolla B-viininviljelyvyöhykkeellä. Rypäleiden kypsymisaikana vallitsevat ilmasto-olosuhteet lisäävät merkittävästi korkeiden happopitoisuuksien tuottamia aromeja, mikä antaa viinille (raaka-aineelle) ja siitä valmistetulle brandylle sen koostumuksen ja tunnusomaiset piirteet.

Vinars Jidvei -brandyn laatu riippuu rypälelajikkeista, rypäleiden kypsymisajankohdan ilmasto-olosuhteista (jotka vallitsevat vain tällä alueella), viinin rakenteesta ja koostumuksesta, käytetyistä rypälelajikkeista, tynnyreissä käytettävän tammen rakenteesta ja luonteesta, vanhentamisen aikana sovellettavista parametreista (lämpötila ja kosteus) ja tislausmenetelmästä (tislaajan asiantuntemus). Korkea happopitoisuus (joka vaihtelee välillä 7,5–10,7 g/l viinihappona ilmaistuna) mahdollistaa viinin luonnollisen säilymisen talvikuukausina. Happopitoisuus on tärkeä parametri tislauksen aikana, ja se tuottaa paljon aromeja.

Fetească regală on romanialainen kotoperäinen rypälelajike, joka on peräisin Târnaven viinitarhan ulkopuolelta. Ennen viinikirvan leviämistä lajikkeen nimi oli Fetească de Ardeal, ja se on Grasă- ja Fetească albă -lajikkeiden luonnollinen risteymä. Kun lajike vartettiin ensimmäistä kertaa Târnaven viinitarhassa, tuloksena syntyi Fetească regală -lajike.

Puutynnyreiden valmistuksessa käytetty raaka-aine on peräisin Jidvein kunnan metsistä. Paikalliset ovat valmistaneet viinitisleen kypsyttämiseen käytettävät tynnyrit näiden metsien puusta jo yli 300 vuoden ajan. Ensin puut valitaan ja kaadetaan. Tammikimpiä kuivataan 40 kuukautta auringonvalolta suojatuissa tiloissa. Kun tynnyri on kasattu, sen puuosat paahdetaan puutulella. Puun alkuperä sekä kuivaus-, kasaamis- ja paahtomenetelmä ovat tekijöitä, jotka antavat brandylle sen värin, täyteläisyyden, bukeen, jossa on miellyttäviä vaniljan vivahteita, pehmeyden ja runsat aromit, jotka muodostuvat esteröitymisen ja eetteröitymisen aikana.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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