C/2026/5587

2026.10.28.

Egy termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2026/5587)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Vinars Târnave”

EU hiv. szám: PGI-RO-02007-AM01 – 2024.12.9.

1. **A termék elnevezése**

„Vinars Târnave”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☒ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Románia

5. **A termékleírásnak és az egységes dokumentumnak a módosítás(ok) által érintett rovata**

5.1. A földrajzi jelzéssel ellátott termék elnevezésének módosítása „Vinars Târnave”-ről „Vinars Jidvei”-re – a termékleírás és az egységes dokumentum egészében

5.2. A földrajzi terület meghatározása – a termékleírás 5. szakasza és az egységes dokumentum 8. szakasza

5.3. A csomagolásra és a címkézésre vonatkozó külön szabályok – a termékleírás 10. és 11. szakasza, valamint az egységes dokumentum 9. szakasza

6. **Uniós módosításként való minősítés**

Az S.C. JIDVEI S.R.L. kérelmező csoportosulás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke (3) bekezdése a) pontjának iii. alpontjával, valamint b) és c) pontjával összhangban kéri a „Vinars Târnave” (FJ) szeszes ital termékleírásának és a kapcsolódó egységes dokumentumnak a módosítását, nevezetesen a következőket:

— a földrajzi jelzéssel ellátott termék elnevezésének módosítása „Vinars Târnave”-ről „Vinars Jidvei”-re, mivel a földrajzi jelzéssel ellátott termék nevének megváltoztatása uniós módosításnak minősül,

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— a földrajzi terület meghatározásának módosítását uniós módosításnak kell tekinteni, mivel befolyásolhatja az egységes dokumentumban említett földrajzi terület értelmezésének módját, és ezért hatással lehet a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatra,

— a kötelező palackozási követelmények, valamint a terméknek a meghatározott földrajzi területen történő palackozására vonatkozó követelmény indokolásának bevezetését uniós módosításnak kell tekinteni, mivel megváltoztatják azokat a feltételeket, amelyek mellett a termék forgalomba hozható.

7. **A módosítás(ok) leírása és indokolása**

7.1. *Név vagy névhasználat*

Leírás

A termékleírás egészében a „Vinars Târnave” elnevezés helyébe a „Vinars Jidvei” elnevezés lép.

Indokolás

A „Vinars Târnave” földrajzi jelzés (EU-szám: PGI-RO-02007) termékleírása a következőket írja elő:

— A borpárlat előállítása a zsidvei bortermelő központban történik, „A földrajzi terület meghatározása” című 1.4. pont „A meghatározott földrajzi terület leírása” című 1.4.1. alpontja szerint. A romániai Fehér (Alba) megyében található Küküllő (Târnave) menti borvidék két folyó, a Kis-Küküllő (Târnava Mică) és a Nagy-Küküllő (Târnava Mare) vízgyűjtő medencéjében található, és öt bortermelő központból áll: Balázsfalva (Blaj), Zsidve (Jidvei), Medgyes (Mediaș), Dicsőszentmárton (Târnăveni) és Zágor (Zagăr). A borpárlatot kizárólag a zsidvei bortermelő központban, a következő településeken állítják elő: Zsidve (Jidvei), Szépmező (Șona), Küküllővár (Cetatea de Baltă), Betlenszentmiklós (Sânmiclăuș), Bolkács (Bălcaciu), Boldogfalva (Sântămărie), Felsőtatárlaka (Tătârlaua), Felsőkarácsonfalva (Crăciunelu de Sus), Hosszúpatak (Tăuni) és Oláhbükkös (Făget).

— A borpárlat készítéséhez kizárólag a zsidvei bortermelő központban szüretelt szőlőt használják fel. Ezek a szőlők különleges jellemzőket és összetettséget kölcsönöznek a bornak (az alapanyagnak), majd a borpárlatnak. A borpárlatot Zsidve településen palackozzák, hogy megőrizzék illatát, egyedi zamatát és eredetiségét, „A szeszes ital előállításának módja” című 1.5. pontnak megfelelően.

— A „Vinars Târnave” elnevezést olyan, legfeljebb 86 térfogatszázalék alkoholtartalmú borpárlatra használják, amelyet kizárólag a körülhatárolt területen található zsidvei (Jidvei) bortermelő központban szüretelt szőlőből (királyleányka [feteasca regală] és rizling) készült bor lepárlásával vagy újrapárlásával állítanak elő.

— […] A „Vinars Târnave” palackozása évtizedek óta csak a Küküllő menti borvidéken és csak Zsidve településen történik. A palackozás kizárólag a származási helyen történik az aroma, a sajátos zamat és az eredetiség megőrzése érdekében.

Mivel a borpárlat alapanyagául szolgáló bor készítéséhez felhasznált szőlőt kizárólag a zsidvei bortermelő központban szüretelik, és kizárólag Zsidve településen palackozzák, amely tényezők egyértelműen a földrajzi eredethez kapcsolódnak, úgy véljük, hogy a késztermék jogosult a „Vinars Jidvei” földrajzi jelzés feltüntetésére.

A fogyasztók számára a „Vinars Târnave” elnevezés „Vinars Jidvei” elnevezésre történő módosítása erősíti a borpárlat hírnevét. A Jidvei olyan márka, amely az évek során már ismertté vált a fogyasztók körében.

A több mint 20 éves hagyománynak megfelelően a borpárlatot kizárólag a zsidvei bortermelő központban szüretelt szőlőből állították elő, és kizárólag Zsidve településen palackozták. Az elnevezés„Vinars Jidvei”-re történő módosítása hozzá fog járulni a helyi infrastruktúra és a vidékfejlesztés fellendítéséhez azáltal, hogy támogatja az intelligens, reziliens és diverzifikált mezőgazdasági ágazatot, és megerősíti a zsidvei bortermelő központ vidéki területeinek társadalmi-gazdasági szerkezetét.

A zsidvei bortermelő központ természeti szempontból a szőlőültetvények számára rendkívül alkalmas helyen található, ahol a szőlőültetvényekkel beültetett dombok között falvak, régi korok templomai, középkori kastélyok és történelmi műemlékek bújnak meg, de olyan kóstolóhelyiségek is, ahol az emberek felfedezhetik mind a borpárlatok történetét, amelyek minden cseppjében a származási hely szellemi kincse érződik, mind pedig azokat a helyeket, amelyek még mindig őriznek valamit az évszázadokkal ezelőtti békeidőkből.

A „Vinars Jidvei” palackokra gravírozott régi Bethlen-Haller kastély emblémája jól szemlélteti a történelem és a származási hely közötti kapcsolatot. A viharvert, de még mindig impozáns kastély a XVII. századi francia reneszánsz stílusban (1615–1624) épült, és pincéi a régió legértékesebb kincsének ad otthont. A Bethlen-Haller kastély olyan hely, ahol a történelem találkozik a jelennel, és az autentikus falu eredetisége összekapcsolódik az évszázados múlt arisztokratikus eleganciájával, lenyűgöző borturisztikai élményt teremtve.

7.2. *A földrajzi terület meghatározása*

Leírás

„A földrajzi terület meghatározása” szakaszban a következő szöveg módosul:

„A romániai Fehér (Alba) megyében található Küküllő (Târnave) menti borvidék két folyó, a Kis-Küküllő (Târnava Mică) és a Nagy-Küküllő (Târnava Mare) vízgyűjtő medencéjében található, és öt bortermelő központból áll: Balázsfalva (Blaj), Zsidve (Jidvei), Medgyes (Mediaș), Dicsőszentmárton (Târnăveni) és Zágor (Zagăr). A borpárlatot kizárólag a zsidvei bortermelő központban, a következő településeken állítják elő: Zsidve (Jidvei), Szépmező (Șona), Küküllővár (Cetatea de Baltă), Betlenszentmiklós (Sânmiclăuș), Bolkács (Bălcaciu), Boldogfalva (Sântămărie), Felsőtatárlaka (Tătârlaua), Felsőkarácsonfalva (Crăciunelu de Sus), Hosszúpatak (Tăuni) és Oláhbükkös (Făget).”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A zsidvei bortermelő központ a romániai Fehér (Alba) megyében található Küküllő (Târnave) menti borvidék részét képezi, amely két folyó, a Kis-Küküllő (Târnava Mică) és a Nagy-Küküllő (Târnava Mare) vízgyűjtő medencéjében található. A Küküllő menti borvidék hét bortermelő központból áll (Balázsfalva [Blaj], Zsidve [Jidvei], Sighișoara [Segesvár], Medgyes [Mediaș], Sibiu [Nagyszeben], Dicsőszentmárton [Târnăveni], Zágor [Zagăr] és Nyárádselye [Valea Nirajului]), míg a zsidvei bortermelő központ földrajzi területe, ahol a „Vinars Jidvei”-t előállítják, Fehér megye következő településeit foglalja magában:

Zsidve (Jidvei) község – Zsidve (Jidvei), Bolkács (Bălcaciu), Alsókápolna (Căpâlna de Jos), Küküllőfajsz (Feisa) és Szásznagyvesszős (Veseuș) beosztott falvak,

Küküllővár (Cetatea de Baltă) község – Küküllővár (Cetatea de Baltă), Boldogfalva (Sântămărie), Felsőkarácsonfalva (Crăciunelu de Sus) és Felsőtatárlaka (Tătârlaua) beosztott falvak,

Szépmező (Șona) község – Szépmező (Șona), Magyarbénye (Biia), Kistövis (Lunca Târnavei), Betlenszentmiklós (Sânmiclăuș), Szászvölgy (Valea Sasului) és Elekes (Alecuș) beosztott falvak,

Hosszúaszó (Valea Lungă) község – Hosszúpatak (Tăuni) és Oláhbükkös (Făget) beosztott falvak.

Indokolás

A módosítás célja a szóban forgó földrajzi terület, nevezetesen a zsidvei bortermelő központ pontos meghatározása a borvidékek elnevezésének nemzeti aktualizálását és a települések borvidékekké, szőlőültetvényekké és bortermelő központokká történő besorolását követően (84/2023. sz. mezőgazdasági és vidékfejlesztési minisztériumi rendelet).

7.3. *A csomagolásra és a címkézésre vonatkozó külön szabályok*

„A címkézésre vonatkozó külön szabályok” szakaszban a következő szöveg:

„A »Vinars Târnave« borpárlatot 700 ml-es palackokba palackozzák. A palackok színtelenek, enyhén kúpos formájúak, és olyan egyedi jelöléssel vannak ellátva, amely megkülönbözteti őket minden más, Romániában forgalmazott palacktól. A palackok elején lévő címkéken tüntetik fel a termékinformációkat, a térfogatot és az alkoholtartalmat, a hátsó címkék pedig a fahordós érlelési időszakra és a kinyert borpárlatra vonatkozó információkat tartalmazzák.”

módosul, és két alszakaszra oszlik: „A csomagolásra vonatkozó külön szabályok” és „A címkézésre vonatkozó külön szabályok”.

A csomagolásra vonatkozó külön szabályok:

„A »Vinars Jidvei« borpárlatot 50 ml-es, 100 ml-es, 350 ml-es, 500 ml-es, 700 ml-es vagy 1 000 ml-es, különböző alakú üvegpalackokba palackozzák, amelyeken olyan egyedi jelölést (a Bethlen-Haller kastély emblémája) helyeznek el, amely megkülönbözteti őket minden más forgalomba hozott palacktól. A palackokat olyan címkével kell ellátni, amely az üvegre nyomtatható, ragasztható, karcolható, gravírozható vagy reprodukálható, illetve a késztermék csomagolására vagy palackjára illeszthető, és amelyen szerepelnek a címkézés időpontjában hatályos jogszabályokban előírt kötelező információk.”

Indokolás

A módosítás célja abban rejlik, hogy az új kötelezettségek megállapításához vezethet, ami korlátozó kereskedelmi eljárások végrehajtását eredményezi.

Emellett a szöveg kiegészült a termék földrajzi területen történő palackozására vonatkozó követelmény indokolásával. A termék minőségének megőrzése érdekében el kell kerülni a palackozatlan szállítást, míg a hígítás, házasítás és homogenizálás technológiai műveleteinek a meghatározott földrajzi területen történő elvégzése hozzájárul a termék minőségének és egységességének megőrzéséhez, valamint a jellegzetes érzékszervi profil következetes fenntartásához.

8. **További információk**

8.1. *Ez az uniós módosítás jóváhagyására irányuló kérelem az uniós módosításhoz elválaszthatatlanul kapcsolódó standard módosítást (módosításokat) tartalmaz*

Igen ☐ Nem ☒

8.2. *Az uniós módosítás jóváhagyására irányuló kérelem benyújtására annak következtében kerül sor, hogy az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikke (10) bekezdésének második albekezdésében említettek szerint egy vagy több tagállamban sikertelen volt a határokon átnyúló területet jelölő földrajzi árujelző termékleírását érintő standard módosítás kérelmezésére irányuló eljárás nemzeti szakasza*

Igen ☐ Nem ☒

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Szeszes italok földrajzi jelzései

1. **Elnevezés(ek)**

„Vinars Jidvei”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi jelzés

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Románia

4. **A szeszes ital besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2208 – Nem denaturált etil-alkohol, kevesebb mint 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal; szesz, likőr és más szeszes ital

5. **Az (EU) 2019/787 rendelet I. mellékletében felsorolt azon kategória vagy kategóriák, amely(ek)hez a szeszes ital tartozik**

Borpárlat

6. **Az előállítás módja**

A „Vinars Jidvei” elnevezést olyan borpárlatra használják, amelyet kizárólag a körülhatárolt területen található zsidvei (Jidvei) bortermelő központban szüretelt szőlőből (királyleányka [fetească regală] és rizling) készült bor lepárlásával vagy legfeljebb 86 térfogatszázalékos borpárlat második lepárlásával állítanak elő. A szőlőt szeptembertől kezdődően teljes érettségi állapotban, 145 és 200 g/l közötti cukorkoncentráció és 5 és 7 g/l közötti magas kénsavtartalom mellett szüretelik. A szüretet követően a szőlőt a lehető leghamarabb (a szüreteléstől számított egy órán belül) a pincészetbe szállítják, hogy megelőzzék az oxidációt és az illatanyagok lebomlását.

A következő lépés a bogyózás (a kocsány eltávolítása), elkerülve a magok törését és az összezúzást. A törkölyt közvetlenül a bogyózás után vagy rövid ideig (legfeljebb nyolc óráig) tartó áztatás után préselik. Az így nyert mustot rövid, körülbelül nyolc órán át tartó dekantálásnak vetik alá, majd erjesztőtartályokba öntik. Az alkoholos erjesztés fermentációs hőmérséklet-szabályozó rendszerrel ellátott rozsdamentes acéltartályokban történik.

A lassú erjesztési fázis befejezését követően a tartályokat feltöltik, és a bort legfeljebb 15 mg/l kén-dioxiddal „védik”. A lepárlásig a bort seprőn tartják, 15 °C alatti hőmérsékleten. A lepárlást a lehető leghamarabb, de legkésőbb a következő év június 15-ig el kell végezni. A bor lepárlásával különleges ízű és illatú, kiváló minőségű borpárlatot állítanak elő.

A 30–64 térfogatszázalék alkoholtartalmú párlatot újradesztillálják. Ennek az igen kényes műveletnek a sikere a lepárló szakértelmétől függ.

Az elő- és fejpárlat (a párlat első részei) 84–96 térfogatszázalék alkoholt tartalmaz, és el kell különíteni. Ezek a részek az első párlat mennyiségének 0,6–1,8 %-át teszik ki. A fejpárlat megjelenése tejszerű, illata kellemetlen. A középpárlat (szívpárlat) a legjobb minőségű, alkoholtartalma 70–86 térfogatszázalék, és a lepárlást követően tölgyfahordóban érlelik.

A Jidvei borpárlatot nem ízesítik. A szín kiigazítására karamellt használnak.

Az (EU) 2019/787 rendelet I. melléklete 4. pontjának c) alpontja értelmében alkohol hozzáadására nem kerül sor.

Érlelés

A borpárlat érzékszervi és analitikai tulajdonságait vizsgálják, és ásványmentesített vízzel 60–65 térfogatszázalékos alkoholtartalmúra hígítják. Az érlelést legfeljebb 600 liter űrtartalmú tölgyfahordókban végzik 18 °C alatti hőmérsékleten és 75–92 %-os relatív páratartalom mellett. Az érlelési folyamat végén megvizsgálják a borpárlat érzékszervi és kémiai tulajdonságait.

A borpárlat előkészítése a palackozásra

Az alkoholtartalmat az előállítandó borpárlatok típusának megfelelően kell beállítani, ásványmentesített vízzel történő hígítással. A karamell hozzáadása csak a szín kiigazítására szolgál. A borpárlatokat a palackozás előtt 1–6 hónapig rozsdamentes acéltartályokban tárolják házasítás és stabilizálás céljából.

7. **A szeszes ital jellemzőinek leírása**

7.1. *Az alapanyagként felhasznált bor fizikai és kémiai jellemzői*

A lepárláshoz alapanyagként felhasznált bor a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Paraméter	Mértékegység	Érték
Alkoholtartalom	térfogatszázalék	8,5–12
Összes savtartalom	g/l $C_4H_6O_6$	legalább 6,5
Illósavtartalom	g/l CH_3COOH	legfeljebb 1
Szabad kén-anhidrid	mg/l	legfeljebb 65
Redukáló cukor	g/l	3

7.2. *A „Vinars Jidvei” borpárlat érzékszervi jellemzői*

Megjelenés: kristálytiszta, üledék vagy lebegő részecskék nélkül.

Szín: világos aranysárga, borostyánszínű árnyalatokkal.

Illat: összetett, kellemes vaníliás jegyekkel, a tölgyfahordókban (Jidvei) történő érlelés során szerzett jellegzetes bukéval, amely a párlatra jellemző illékony vegyületekben gazdag.

Íz: finom, harmonikus és az érlelt párlatokra jellemző.

7.3. *A „Vinars Jidvei” borpárlat kémiai jellemzői*

Illóanyag-tartalma legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

Maximális metanoltartalom: 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

A borpárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék

Szárazanyag: 100 °C-on (g/l): 0,400

Nagyobb szénatomszámú alkoholok: (mg/100 ml abszolút alkoholra vonatkoztatva): legfeljebb 300

Észterek (mg/100 ml abszolút alkoholra vonatkoztatva): legfeljebb 500

Aldehidek (mg/100 ml abszolút alkoholra vonatkoztatva): legfeljebb 60

Összes savtartalom (mg/100 ml abszolút alkoholra vonatkoztatva): legfeljebb 350

Furfurol (mg/100 ml abszolút alkoholra vonatkoztatva): legfeljebb 2

7.4. *A termék sajátos jellemzői (az azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz képest)*

A hasonló szeszes italokhoz képest a „Vinars Jidvei" finomabb és olajosabb, aromás összetétele jól kiegyensúlyozott az alkoholok, észterek, aldehidek és a tölgyfahordókban történő érlelés tekintetében. Az alapanyagul szolgáló bort kizárólag a zsidvei bortermelő központ szőlőültetvényein állítják elő. A fiatal párlatban a királyleányka és a rizling fajtákra jellemző virágos és gyümölcsös ízek dominálnak.

8. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vinars Jidvei" földrajzi területe a Fehér megyében található következő településeket foglalja magában – amelyek a zsidvei bortermelő központot alkotják:

— Zsidve (Jidvei) község – Zsidve (Jidvei), Bolkács (Bălcaciu), Alsókápolna (Căpâlna de Jos), Küküllőfajsz (Feisa) és Szásznagyvesszős (Veseuș) beosztott falvak,

— Küküllővár (Cetatea de Baltă) község – Küküllővár (Cetatea de Baltă), Boldogfalva (Sântămărie), Felsőkarácsonfalva (Crăciunelu de Sus) és Felsőtatárlaka (Tătârlaua) beosztott falvak,

— Szépmező (Șona) község – Szépmező (Șona), Magyarbénye (Biia), Kistövis (Lunca Târnavei), Betlenszentmiklós (Sânmiclăuș), Szászvölgy (Valea Sasului) és Elekes (Alecuș) beosztott falvak,

— Hosszúaszó (Valea Lungă) község – Hosszúpatak (Tăuni) és Oláhbükkös (Făget) beosztott falvak.

9. A bejegyzett elnevezést viselő szeszes ital csomagolására és jelölésére vonatkozó külön szabályok

9.1. *A csomagolásra vonatkozó külön szabályok*

A „Vinars Jidvei" borpárlatot 50 ml-es, 100 ml-es, 350 ml-es, 500 ml-es, 700 ml-es vagy 1 000 ml-es, különböző alakú üvegpalackokba palackozzák, amelyeken olyan egyedi jelölést (a Bethlen-Haller kastély emblémája) helyeznek el, amely megkülönbözteti őket minden más forgalomba hozott palacktól.

A „Vinars Jidvei" borpárlatot évtizedek óta kizárólag a zsidvei bortermelő központban palackozzák. A palackozás kizárólag a származási helyen történik az aroma, a sajátos zamat és az eredetiség megőrzése érdekében.

A származási területen történő palackozásra vonatkozó földrajzi korlátozás leírása és oka

A „Vinars Jidvei" palackozásának kizárólag az előállítási területre (a zsidvei bortermelő központ) való korlátozása a termék minőségével, eredetiségével és hírnevével kapcsolatos objektív okokon alapul. E korlátozás alátámasztására a következő, a technikára, a minőségre és a hagyományra vonatkozó főbb érvekre hivatkoznak.

A származási területen történő palackozás alapvető lépés a „Vinars Jidvei" sajátos jellegének megőrzésében, amely a területre jellemző természeti, technológiai és emberi tényezők összességéből ered. A helyi körülmények, a technológiai szakértelem, valamint a szigorúan ellenőrzött termelési és csomagolási folyamatok hozzájárulnak az egyenletes minőségű termék előállításához, amely már régóta elismert összetett bukéval és kiegyensúlyozott aromával rendelkezik.

Ez az évtizedek óta alkalmazott hagyományos gyakorlat nemcsak a termék érzékszervi tulajdonságainak megőrzését biztosítja, hanem a nyomonkövethetőséget is, és védi a földrajzi jelzéssel ellátott terméket a visszaélésekkel szemben. Ez a következetes gyakorlat ellenőrizhető és dokumentált helyi hagyományt jelent.

Technikai és minőségi érvek

A „Vinars Jidvei” érlelt, aromaegyensúlya érzékeny az oxigénre, a fényre, a hőmérséklet-ingadozásokra és a rázkódásra. A származási területen kívülre történő palackozatlan szállítás lebonthatja az illékony aromás vegyületeket. A származási területen történő palackozás minimálisra csökkenti ezeket a kockázatokat, megőrizve a termék eredeti érzékszervi profilját. A Jidvei borpárlatban használt ásványmentesített víz tulajdonságait rendszeresen ellenőrzik és tesztelik. Más alapanyagok használata megváltoztatná a végső ízt. A máshol történő palackozás az összetétel ezen eleme feletti ellenőrzés elvesztését jelentené.

A különböző érlelt tételeket a lepárlómester felügyelete mellett házasítják. Azzal, hogy ezt a folyamatot a származási területen végzik, biztosítják a tételek homogenitását és az érzékszervi profil hű reprodukálását.

A nyomonkövethetőséggel, az eredetiséggel és az ellenőrzéssel kapcsolatos érvek

A termék teljes nyomonkövethetőségének biztosítása

A származási területen történő palackozás lehetővé teszi a teljes előállítási folyamat zökkenőmentes nyomon követését az alapbortól a késztermékig, biztosítva az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék eredetiségét.

A gazdaságosságra és a termelők közötti tisztességes bánásmódra vonatkozó érvek

A származási hellyel összefüggő korlátozás nem gátolja a versenyt, hanem tisztességes bánásmódot biztosít a földrajzi jelzéssel ellátott termék előállítási területén működő termelők között, akik ugyanazokat a szigorú minőségi feltételeket alkalmazzák.

Emellett a származási területen történő palackozás fenntartása támogatja a helyi gazdasági fejlődést (munkahelyek, technológiai beruházások).

9.2. *A címkézésre vonatkozó külön szabályok*

A „Vinars Jidvei” palackjait olyan címkével kell ellátni, amely az üvegre nyomtatható, ragasztható, karcolható, gravírozható vagy reprodukálható, illetve a késztermék csomagolására vagy palackjára illeszthető, és amelyen szerepelnek a címkézés időpontjában hatályos jogszabályokban előírt kötelező információk.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A régió éghajlata és talaja adja a lepárláshoz felhasznált bor (az alapanyag) minőségét. A meghatározott földrajzi területen tapasztalt természeti feltételek a szőlőtermesztés szempontjából a legkedvezőbbek közé tartoznak, mivel a terület a B. szőlőtermő övezetben található.

Az éghajlat alapvető ökológiai tényező a zsidvei bortermelő központ létrehozásában és fejlesztésében. Az éghajlat mérsékelt kontinentális, kellően meleg nyarakkal, zord és csapadékos telekkel, valamint nyugatról érkező légtömegeket hozó, hosszú és többnyire derűs őszökkel, míg a Kárpátok hegylánca védi a régiót az északkeleti és keleti hideg légáramlatoktól.

A levegő hőmérséklete a szőlőtermesztést korlátozó fő tényező, amely elindítja a szőlő növekedési szakaszait, és részben meghatározza a termelési mennyiséget és minőséget. Erre a területre jellemző a nyár végi ködös napok előfordulása; és ez az időjárás folytatódik az ősz közel egyharmadában (szeptemberben és októberben), ami a szőlő lassú érését, valamint az aromák és az egyenletesen magas savtartalom megtartását eredményezi, ami javítja az előállított bor minőségét. Ezenkívül a szőlőérés időszakában az átlagos nappali hőmérséklet 22 °C, az éjszakai átlaghőmérséklet pedig 12 °C körül alakul.

Ez a két tényező a szőlő cukortartalmának folyamatos növekedését eredményezi, miközben a savtartalom csökken, és viszonylag következetesen valamivel magasabb szinten marad (körülbelül 8–9 g/l borkősav). Ez a csökkentett szőlőoxidációt biztosító környezet elősegíti a szabad és kötött ízanyagok minőségének folyamatos javulását, amelyek az érési időszak végére magas szintet érnek el.

A domborzat tagolt, mivel a táj jellemzően dombos. A szőlőültetvények általában a déli, délkeleti vagy délnyugati fekvésű lejtőkön, valamint a dombok közötti völgyekben találhatók, ahol hő és fény uralkodik, védelmet biztosítva a szőlőültetvények számára a szél, valamint az őszi és késő tavaszi ködök ellen.

A zsidvei bortermelő központ talajtípusai és altípusai széles skálán mozognak: barna eumezobázikus talaj, barna alluviális agyag, meszes regoszol, kollúvium és antropogén talaj. A meszes kollúviumból álló talajok a lejtők alján és a mikromélyedésekben jellemzőek. A vertiszolok is széles körben megtalálhatók, a pszamoszolok azonban nagyon korlátozottan vannak jelen.

A csapadékmennyiség 500 és 700 mm között van, amelyből legalább 250–300 mm esik a vegetációs időszakban, a vegetatív fenofázisoknak kedvező május–július/augusztusi csúcsértékkel, ősszel pedig állandó minimális szintekkel (érlelésre, valamint a cukor felhalmozására és az ízek kialakulására alkalmas).

A földrajzi elhelyezkedés a lankás domborzattal együtt a szőlőtermesztés szempontjából kedvező biológiai és talajtani előnyöket biztosít a régióban.

A királyleányka az alapanyagként használt fő szőlőfajta.

A zsidvei bortermelő központ a Kis-Küküllő (Târnava Mică) és a Nagy-Küküllő (Târnava Mare) közötti fennsíkon helyezkedik el, és a B. szőlőtermő övezetben található. A szőlő érési időszakának éghajlati viszonyai a magas savtartalommal járó aromák jelentős felhalmozódását eredményezik, ami meghatározza a bor (az alapanyag), majd a borpárlat összetételét és különleges jellemzőit.

A „Vinars Jidvei” jellemzői a szőlőfajtáktól, a szőlő érési időszakának éghajlati viszonyaitól (amelyek csak ezen a területen fordulnak elő), a bor szerkezetétől és összetételétől, a felhasznált szőlőfajtáktól, a tölgy összetételétől és jellegétől, az érlelés során alkalmazott paraméterektől (hőmérséklet és páratartalom) és a lepárlási módszertől (a lepárló szakértelmétől) függenek. A magas savtartalom (7,5 és 10,7 g/l közötti borkősavtartalom) lehetővé teszi a bor természetes tartósítását a téli hónapokban. Ez fontos paraméter a lepárlás során, és nagy aromakoncentrációt eredményez.

A királyleányka őshonos szőlőfajta, amely a Küküllő menti borvidéken kívülről származik. A filoxéra megjelenése előtt a fajtát erdélyi leánykának (feteasc de Ardeal) nevezték, amely a kövérszőlő (grasă) és a leányka (feteasc albă) fajták természetes hibridje. A királyleányka fajtát eredményező oltást első alkalommal a Küküllő menti borvidéken végezték.

A fahordók előállításához felhasznált alapanyag Zsidve település erdőiből származik. A borpárlat érleléséhez használt hordókat több mint 300 éve helyiek készítik ugyanabból az erdőből származó fa felhasználásával. A fákat kiválasztják és kivágják. A tölgydongákat 40 hónapig napfénytől védett helyiségekben szárítják. A hordók összeállítását követően a fát tűzön pörkölik. A fa eredete, valamint a szárítási, építési és pörkölési módszer olyan tényezők, amelyek megadják a borpárlat színét, mennyiségét, kellemes vaníliás jegyeket hordozó illatát, valamint selymességet és az észterezés és éterezés során kialakuló gazdag aromákat kölcsönöznek a boroknak.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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