Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5587

2026 10 28

Produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5587)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Vinars Târnave“

ES nuorodos numeris – PGI-RO-02007-AM01 – 2024 12 09

1. **Produkto pavadinimas**

„Vinars Târnave“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☒ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Rumunija

5. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento dalis (-ys)**

5.1. Geografinės nuorodos pavadinimas pakeičiamas iš „Vinars Târnave“ į „Vinars Jidvei“ visoje produkto specifikacijoje ir bendrajame dokumente.

5.2. Dalis, kurioje įvardijama nustatyta geografinė vietovė – produkto specifikacijos 5 skirsnis ir bendrojo dokumento 8 skirsnis.

5.3. Specialios pakavimo ir ženklinimo taisyklės – produkto specifikacijos 10 ir 11 skirsniai ir bendrojo dokumento 9 skirsnis.

6. **Priskyrimas prie Sąjungos lygmens pakeitimų**

Pareiškėjų grupė „S.C. JIDVEI S.R.L.“ prašo iš dalies pakeisti spiritinio gėrimo „Vinars Târnave“ (GN) specifikaciją ir susijusį bendrąjį dokumentą pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalies a punkto iii papunktį, b ir c punktus, t. y.:

— geografinės nuorodos pavadinimą pakeisti iš „Vinars Târnave“ į „Vinars Jidvei“, nes geografinės nuorodos pavadinimo pakeitimas laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu,

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— geografinės vietovės apibrėžties pakeitimas turėtų būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes jis gali turėti įtakos bendrajame dokumente nurodytos geografinės vietovės suvokimui ir todėl gali turėti įtakos produkto ir geografinės vietovės ryšiui,

— privalomų išpilstymo į butelius reikalavimų nustatymas ir reikalavimo išpilstyti produktą į butelius apibrėžtoje geografinėje vietovėje pagrindimas turėtų būti laikomi Sąjungos lygmens pakeitimais, nes jais keičiamos sąlygos, kuriomis produktas gali būti pateiktas rinkai.

7. **Pakeitimo (-ų) aprašymas ir priežastys**

7.1. *Pavadinimas arba pavadinimo naudojimas*

Aprašymas

Visoje specifikacijoje pavadinimas „Vinars Târnave“ keičiamas pavadinimu „Vinars Jidvei“.

Priežastis

Geografinės nuorodos „Vinars Târnave“, ES Nr. PGI-RO-02007, specifikacijoje nurodyta, kad:

— brendis (rumun. *vinars*) gaminamas Židvėjaus vynuogių auginimo centre pagal 1.4 punkto „Apibrėžta geografinė vietovė“ 1.4.1 papunktį „Apibrėžtos geografinės vietovės aprašymas“. Tirnavės vynuogynas yra dviejų upių – Tirnava Mikos ir Tirnava Marės – hidrografiniame baseine Albos apskrityje (Rumunija), jį sudaro penki vynuogių auginimo centrai: Blažas, Židvėjus, Mediašas, Tirnavenis ir Zagaras. Brendis gaminamas tik Židvėjaus vynuogių auginimo centre, kuris apima šias vietoves: Židvėjų, Šoną, Četatia de Baltę, Sinmikleušą, Belkaču, Sintemeriję, Terirlaua, Krečunelu de Susą, Teunį ir Fedžetą.

— Brendžiui gaminti naudojamos tik Židvėjaus vynuogių auginimo centre užaugintos vynuogės. Šios vynuogės brendžio gamybai naudojamam vynui, o paskui – ir pačiam brendžiui suteikia išskirtinių savybių ir kompleksiškumą. Brendis išpilstomas į butelius tik Židvėjuje, kad būtų išsaugotas jo aromatas, išskirtiniai poskoniai ir autentiškumas, kaip nurodyta 1.5 punkte „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“.

— Pavadinimas „Vinars Târnave“ naudojamas vyno spiritui, gautam tik distiliuojant vyną arba pakartotinai distiliuojant vyno distiliatą iki 86 tūrio proc. ir pagamintam iš vynuogių („Fetească regală“ ir „Riesling“), užaugintų nustatytoje vietovėje esančiame Židvėjaus vynuogių auginimo centre.

— [...] Jau dešimtmečius brendis „Vinars Târnave“ išpilstomas į butelius tik Tirnavės vynuogyne ir tik Židvėjaus savivaldybėje. Brendis į butelius išpilstomas tik gamybos vietoje, kad būtų išsaugotas jo aromatas, išskirtiniai poskoniai ir autentiškumas.

Vynui, iš kurio vėliau gaminamas brendis, gaminti naudojamos tik Židvėjaus vynuogių auginimo centre užaugintos vynuogės, pats brendis išpilstomas tik Židvėjaus savivaldybėje, o tai yra veiksniai, aiškiai susiję su produkto geografine kilme, todėl manome, kad galutinis produktas gali būti žymimas geografine nuoroda „Vinars Jidvei“.

Pavadinimą „Vinars Târnave“ pakeitus į „Vinars Jidvei“, vartotojams žinomas geras šio brendžio vardas bus dar labiau sustiprintas. „Jidvei“ yra jau daugelį metų vartotojams gerai žinomas prekės ženklas.

Laikantis daugiau kaip 20 metų tradicijos, brendis buvo gaminamas tik iš Židvėjaus vynuogių auginimo centre užaugintų vynuogių ir išpilstomas į butelius tik Židvėjaus savivaldybėje. Pavadinimą pakeitus pavadinimu „Vinars Jidvei“, bus padedama skatinti vietos infrastruktūros ir kaimo plėtrą, nes bus skatinamas pažangus, atsparus ir diversifikuotas žemės ūkio sektorius ir stiprinama Židvėjaus vynuogių auginimo centro kaimo vietovių socialinė ir ekonominė struktūra.

Židvėjaus vynuogių auginimo centras įsikūręs vietovėje, kuri natūraliai yra labai tinkama vynuogynams – čia tarp kalvų išsibarstę kaimeliai, apsodinti vynuogynais, įtvirtintos senovinės bažnyčios, viduramžių pilys ir istoriniai paminklai, bet taip pat yra ir degustavimo vietų, kur žmonės gali susipažinti su brendžio, kurio kiekviename laše užkoduotas jo kilmės vietos dvasinis lobis, ir šių vietovių, kuriose išsaugota kelių šimtmečių senumo ramybė, istorija.

Senosios Bethlen-Haller pilies emblema, išgraviruota ant brendžio „Vinars Jidvei“ butelių, rodo ryšį tarp produkto istorijos ir kilmės vietos. Ši laiko paveikta, bet vis dar didinga prancūziškojo renesanso stiliaus pilis pastatyta XVII a. (1615–1624 m.), o jos rūsiuose saugomas brangiausias regiono turtas. Bethlen-Haller pilis yra vieta, kurioje istorija susipina su dabartimi, o kaimiška autentika ir kilmė harmoningai dera su aristokratiška praėjusių amžių elegancija, taip sukuriant išskirtinę vyno turizmo patirtį.

7.2. *Geografinės vietovės apibrėžtis*

Aprašymas

Iš dalies keičiamas šis skirsnio „Geografinės vietovės apibrėžtis“ tekstas:

„Tirnavės vynuogynas yra dviejų upių – Tirnava Mikos ir Tirnava Marės – hidrografiniame baseine Albos apskrityje (Rumunija), jį sudaro penki vynuogių auginimo centrai: Blažas, Židvėjus, Mediašas, Tirnavenis ir Zagaras. Brendis gaminamas tik Židvėjaus vynuogių auginimo centre, kuris apima šias vietoves: Židvėjų, Šoną, Četatia de Baltę, Sinmikleušą, Belkaču, Sintemeriję, Terirlaua, Krečunelu de Susą, Teunį ir Fedžetą.“

Ši dalis keičiama taip:

„Židvėjaus vynuogių auginimo centras yra Tirnavės vynuogyno, esančio dviejų upių – Tirnava Mikos ir Tirnava Marės – hidrografiniame baseine Albos apskrityje (Rumunija), dalis. Tirnavės vynuogyną sudaro septyni vynuogių auginimo centrai (Blažas, Židvėjus, Sigišoara, Mediaš Sibiu, Tirnavenis, Zagaras ir Valia Niražulujus), o geografinė Židvėjaus vynuogių auginimo centro, kuriame gaminamas brendis „Vinars Jidvei“, vietovė apima šias Albos apskrities vietoves:

Židvėjaus savivaldybė: Židvėjaus, Belkaču, Kepilna de Žoso, Feisos ir Veseušo kaimai;

Četatia de Baltės savivaldybė: Četatia de Baltės, Sintemerijės, Krečunelu de Suso ir Terirlaua kaimai;

Šonos savivaldybė: Šonos, Bijos, Lunka Tirnavėjaus, Sinmikleušo, Valia Sasulujaus ir Alekušo kaimai;

Valia Lungės savivaldybė: Teunio ir Fedžeto kaimai.“

Priežastis

Pakeitimo tikslas – tiksliai apibrėžti atitinkamą geografinę vietovę, t. y. Židvėjaus vynuogių auginimo centrą, po to, kai nacionaliniu lygmeniu buvo atnaujintos vynuogių auginimo vietovių nuorodos ir vietovės buvo suskirstytos į vynuogių auginimo regionus, vynuogynus ir vynuogių auginimo centrus (Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos įsakymas Nr. 84/2023).

7.3. *Specialios pakavimo ir ženklinimo taisyklės*

Šis tekstas skirsnyje „Specialios ženklinimo taisyklės“:

„Brendis „Vinars Târnave“ išpilstomas į 700 ml butelius. Buteliai yra bespalviai, šiek tiek kūgiškos formos ir pažymėti specialiu ženklu, dėl kurio jie skiriasi nuo visų kitų Rumunijoje parduodamų butelių. Butelių priekinėje pusėje pritvirtinamos etiketės, kuriose pateikiama informacija apie produktą, tūrį ir alkoholio koncentraciją, taip pat pritvirtinamos galinės etiketės, kuriose pateikiama informacija apie brandinimo medinėse statinėse laikotarpį ir gautą vyno distiliatą.“

iš dalies keičiamas ir padalijamas į du poskirsnius „Specialios pakavimo taisyklės“ ir „Specialios ženklinimo taisyklės“.

Specialios pakavimo taisyklės

„Brendis „Vinars Jidvei“ išpilstomas į 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml arba 1 000 ml įvairių formų stiklinius butelius, paženklintus specialiu ženklu (Bethlen-Haller pilies emblema), kuris juos išskiria iš visų kitų rinkai pateiktų butelių. Buteliai turi būti paženklinti etiketėmis, kurios gali būti atspausdintos, įspaustos, pažymėtos, išgraviruotos ar atkurtos ant stiklinio butelio arba pritvirtintos prie galutinio produkto pakuotės ar butelio, pateikiant privalomą informaciją, kurios reikalaujama pagal ženklinimo metu galiojančius teisės aktus.“

Priežastis

Pakeitimo tikslą lemia tai, kad dėl jo gali būti nustatyti nauji įpareigojimai, dėl kurių gali būti taikomos ribojamosios prekybos procedūros.

Be to, įtrauktas reikalavimo išpilstyti produktą į butelius geografinėje vietovėje pagrindimas. Siekiant išlaikyti produkto kokybę, reikia vengti vežti produktą neišpilstytą, o tai, kad technologinės produkto skiedimo, maišymo ir homogenizavimo procedūros yra atliekamos nustatytoje geografinėje vietovėje, padeda išsaugoti produkto kokybę ir vienodumą bei nuosekliai išlaikyti jam būdingų juslinių savybių profilį.

8. **Papildoma informacija**

8.1. *Šioje Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškoje pateikiamas (-i) standartinis (-iai) pakeitimas (-ai), neatsiejamai susijęs (-ę) su Sąjungos lygmens pakeitimu*

Taip ☐ Ne ☒

8.2. *Ši Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiška teikiama dėl to, kad vienoje ar daugiau valstybių narių nepavyko užbaigti su tarpvalstybine geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos standartinio pakeitimo paraiška susijusios procedūros nacionalinio etapo, kaip nurodyta Deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 10 dalies antroje pastraipoje*

Taip ☐ Ne ☒

BENDRASIS DOKUMENTAS

Spiritinių gėrimų geografinės nuorodos

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Vinars Jidvei“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

Geografinė nuoroda

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Rumunija

4. **Spiritinio gėrimo klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2208 – Nedenatūruotas etilo alkoholis, kurio alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, mažesnė kaip 80 % tūrio; spiritai, likeriai ir kiti spiritiniai gėrimai

5. **Reglamento (ES) 2019/787 I priede nustatyta (-os) spiritinių gėrimų kategorija ar kategorijos**

Vyno spiritas

6. **Gamybos būdas**

Pavadinimas „Vinars Jidvei“ naudojamas brendžiui, gautam tik distiliuojant vyną arba pakartotinai distiliuojant vyno distiliatą iki 86 tūrio proc. ir pagamintam iš vynuogių („Fetească regală“ ir „Riesling“), užaugintų nustatytoje vietovėje esančiame Židvėjaus vynuogių auginimo centre. Vynuogės skinamos visiškai prinokusios, pradedant rugsėjo mėn., kai cukraus koncentracija yra 145–200 g/l, o rūgštingumas didelis – 5–7 g/l H_2SO_4. Nuėmus derlių vynuogės į vyno daryklą vežamos kuo greičiau (per valandą nuo derliaus nuėmimo), kad būtų išvengta oksidacijos ir aromatinių junginių suirimo.

Kitas etapas – kotelių pašalinimas, stengiantis nepažeisti vynuogių sėklyčių ir nesutraiškyti vynuogių. Išspaudos spaudžiamos iš karto po to, kai pašalinami vynuogių koteliai, arba po trumpo maceravimo laikotarpio (trunkančio iki aštuonių valandų). Gauta misa trumpai – maždaug aštuonias valandas – dekantuojama ir supilama į fermentacijos talpyklas. Alkoholinis rūgimas vyksta nerūdijančiojo plieno talpyklose, kuriose įrengtos fermentacijos temperatūros kontrolės sistemos.

Lėtos fermentacijos etapui pasibaigus, talpyklos pripildomos ir vynas apsaugomas naudojant ne daugiau kaip 15 mg/l SO_2. Iki distiliavimo vynas laikomas, kol talpyklose nusistovi nuosėdos, žemesnėje kaip 15 °C temperatūroje. Distiliuoti reikėtų kuo greičiau, bet ne vėliau kaip iki kitų metų birželio 15 d. Vynas distiliuojamas siekiant gauti aukštos kokybės distiliatą, kuriam būdingas specifinis skonis ir aromatas.

Distiliatas, kurio alkoholio koncentracija yra 30–64 tūrio proc., distiliuojamas pakartotinai. Šios sudėtingos procedūros sėkmė priklauso nuo distiliuotojo meistriškumo.

Pirmieji lašai (angl. *foreshot*) ir „galva“ (angl. *head*) (pradinės distiliato frakcijos), kurių alkoholio koncentracija yra 84–96 tūrio proc., yra atskiriami. Jie sudaro 0,6–1,8 proc. pirminio distiliato tūrio. „Galva“ yra pieniškos išvaizdos ir nemalonaus kvapo. Pats distiliatas (vadinamoji širdis, angl. *heart*) yra geriausios kokybės, jo alkoholio koncentracija yra 70–86 tūrio proc.; vėliau jis brandinamas ąžuolo statinėse.

Židvėjaus vyno spiritas nėra aromatizuotas. Spalvai koreguoti naudojama karamelė.

Nededama alkoholio, kaip apibrėžta Reglamento (ES) 2019/787 I priedo 4 dalies c punkte.

Brandinimas arba išlaikymas

Brendis yra įvertinamas pagal juslines ir analitines savybes ir skiedžiamas demineralizuotu vandeniu, kad alkoholio koncentracija būtų 60–65 tūrio proc. Brendis brandinamas ąžuolo statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 600 litrų, žemesnėje kaip 18 °C temperatūroje ir esant 75–92 proc. santykinei drėgmei. Brandinimo proceso pabaigoje įvertinamos brendžio juslinės ir cheminės savybės.

Brendžio ruošimas išpilstymui į butelius

Alkoholio koncentracija koreguojama atsižvelgiant į gaminamo brendžio rūšį, atskiedžiant jį demineralizuotu vandeniu. Karamelė naudojama tik spalvai koreguoti. Prieš išpilstant į butelius, brendis nuo vieno iki šešių mėnesių laikomas nerūdijančiojo plieno talpyklose, kur yra maišomas ir stabilizuojamas.

7. **Spiritinio gėrimo savybių apibūdinimas**

7.1. *Vyno, naudojamo kaip žaliava, fizinės ir cheminės savybės*

Vyno, naudojamo kaip distiliavimo žaliava, savybės:

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Alkoholio koncentracija	tūrio proc.	8,5–12
Bendrasis rūgštingumas	g/l $C_4H_6O_6$	ne mažiau kaip 6,5
Lakusis rūgštingumas	g/l CH_3COOH	ne daugiau kaip 1
Laisvasis sieros rūgšties anhidridas	mg/l	ne daugiau kaip 65
Redukuojantysis cukrus	g/l	3

7.2. *Vyno spirito „Vinars Jidvei“ juslinės savybės*

Išvaizda: visiškai skaidrus, be nuosėdų ar dalelių suspensijoje.

Spalva: šviesi aukso geltonumo su gintariniais atspalviais.

Kvapas: kompleksiškas, su maloniais vanilės pokvapiais, tipiško aromato, kuris išgaunamas brandinant ąžuolo statinėse (Židvėjuje) ir kuriame gausu distiliatui būdingų lakiųjų junginių.

Skonis: subtilus, harmoningas ir būdingas brandintiems distiliatams.

7.3. *Vyno spirito „Vinars Jidvei“ fizinės ir cheminės savybės*

Lakiųjų medžiagų kiekis: ne mažesnis kaip 125 gramai hektolitre absoliutaus alkoholio.

Didžiausias metanolio kiekis: 200 gramų hektolitre absoliutaus alkoholio

Minimali vyno spirito alkoholio koncentracija: 37,5 tūrio proc

Sausosios medžiagos kiekis: esant 100 °C temperatūrai (g/l): 0,400

Aukštesniųjų alkoholių kiekis (mg/100 ml absoliutaus alkoholio): ne daugiau kaip 300

Esterių kiekis (mg/100 ml absoliutaus alkoholio): ne daugiau kaip 500

Aldehidų kiekis (mg/100 ml absoliutaus alkoholio): ne daugiau kaip 60

Bendrasis rūgštingumas (mg/100 ml absoliutaus alkoholio): ne daugiau kaip 350

Furfurolo kiekis (mg/100 ml absoliutaus alkoholio): ne daugiau kaip 2

7.4. *Specifinės produkto savybės, palyginti su kitais tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais*

Palyginti su panašiais spiritiniais gėrimais, brendis „Vinars Jidvei“ yra švelnesnio skonio ir tirštesnės konsistencijos, o jo aromatinė sudėtis gerai subalansuota, atsižvelgiant į alkoholių, esterių ir aldehidų kiekį ir brandinimą ąžuolo statinėse. Žaliavai naudojamas vynas gaminamas tik Židvėjaus vynuogių auginimo centro vynuogynuose. Jauname distiliate daugiausia juntamas „Fetească regală“ ir „Riesling“ veislių vynuogėms būdingas gėlių ir vaisių skonis.

8. **Glausta geografinės vietovės apibrėžtis**

Brendžio „Vinars Jidvei“ geografinė vietovė apima šias Albos apskrityje esančias vietoves, sudarančias Židvėjaus vynuogių auginimo centrą:

— Židvėjaus savivaldybė: Židvėjaus, Belkaču, Kepilna de Žoso, Feisos ir Veseušo kaimai,

— Četatia de Baltės savivaldybė: Četatia de Baltės, Sintemerijės, Krečunelu de Suso ir Terirlaua kaimai,

— Šonos savivaldybė: Šonos, Bijos, Lunka Tirnavėjaus, Sinmikleušo, Valia Sasulujaus ir Alekušo kaimai,

— Valia Lungės savivaldybė: Teunio ir Fedžeto kaimai.

9. **Specialios spiritinio gėrimo registruotu pavadinimu pakavimo ir ženklinimo taisyklės**

9.1. *Specialios pakavimo taisyklės*

Brendis „Vinars Jidvei“ išpilstomas į 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml arba 1 000 ml įvairių formų stiklinius butelius, paženklintus specialiu ženklu (Bethlen-Haller pilies emblema), kuris juos išskiria iš visų kitų rinkai pateiktų butelių.

Jau ištisus dešimtmečius brendis „Vinars Jidvei“ išpilstomas į butelius tik Židvėjaus vynuogių auginimo centre. Brendis į butelius išpilstomas tik gamybos vietoje, kad būtų išsaugotas jo aromatas, išskirtiniai poskoniai ir autentiškumas.

Geografinio apribojimo išpilstyti produktą į butelius kilmės vietovėje aprašymas ir priežastis

Reikalavimas brendį „Vinars Jidvei“ išpilstyti į butelius tik gamybos vietovėje (Židvėjaus vynuogių auginimo centre) grindžiamas objektyviomis priežastimis, susijusiomis su produkto kokybe, autentiškumu ir reputacija. Toliau pateikiami šiam apribojimui pagrįsti skirti pagrindiniai argumentai, susiję su gamybos būdu, kokybe ir tradicijomis.

Išpilstymas į butelius kilmės vietovėje yra esminis žingsnis siekiant išsaugoti brendžio „Vinars Jidvei“ išskirtinumą, kurį lemia šiai vietovei būdingi gamtiniai, technologiniai ir žmogiškieji veiksniai. Vietos sąlygos, technologinė patirtis ir griežtai kontroliuojami gamybos ir pakavimo procesai padeda gauti vienodos kokybės produktą, pasižymintį kompleksišku skoniu ir subalansuotu aromatu, kurie ilgainiui buvo plačiai pripažinti.

Dešimtmečius taikomas tradicinis metodas ne tik užtikrina produkto juslinių savybių išsaugojimą, bet ir jo atsekamumą bei padeda apsaugoti geografinę nuorodą nuo bet kokio netinkamo naudojimo. Šis nuosekliai taikomas metodas yra patvirtinta ir dokumentais pagrįsta vietos tradicija.

Techniniai ir kokybės aspektai

Brendis „Vinars Jidvei“ yra brandintas, o jo aromatinių junginių pasiskirstymas yra jautrus deguoniui, šviesai, temperatūros svyravimams ir vibracijai. Produktą vežant neišpilstytą į butelius už kilmės vietovės ribų, lakieji aromatiniai junginiai gali suirti. Produktą išpilstant į butelius kilmės vietovėje, ši rizika sumažinama iki minimumo ir išsaugomas autentiškas produkto juslinių savybių profilis. Brendžio „Vinars Jidvei“ gamybai naudojamas demineralizuotas vanduo pasižymi reguliariai kontroliuojamomis ir tikrinamomis savybėmis. Naudojant kitus vandens šaltinius gali pasikeisti galutinio produkto skonis. Jei produktas būtų išpilstomas į butelius kitur, šio sudėties elemento kontrolė būtų prarasta.

Skirtingos brandintos partijos yra sumaišomos prižiūrint pagrindiniam distiliuotojui. Šį procesą vykdant tik kilmės vietovėje užtikrinama, kad partijos būtų vienalytės ir kad juslinės produkto savybės būtų tiksliai atkartotos.

Su atsekamumu, autentiškumu ir kontrole susiję aspektai

Visiško produkto atsekamumo užtikrinimas

Produktą išpilstant į butelius kilmės vietovėje galima sklandžiai atsekti visą gamybos procesą nuo žaliavinio vyno iki galutinio produkto, taip užtikrinant, kad saugoma geografine nuoroda žymimas produktas yra autentiškas.

Su ekonomika ir vienodų sąlygų gamintojams užtikrinimu susiję aspektai

Produkto kilmės vietovės apribojimas neriboja konkurencijos, bet užtikrina vienodas sąlygas geografinės nuorodos vietovės gamintojams, kurie taiko tuos pačius griežtus kokybės reikalavimus.

Be to, produktą išpilstant į butelius tik kilmės vietovėje remiama vietos ekonominė plėtra (darbo vietos, investicijos į technologijas).

9.2. *Specialios ženklinimo taisyklės*

Brendis „Vinars Jidvei“ ženklinamas etiketėmis, kurios gali būti atspausdintos, įspaustos, pažymėtos, išgraviruotos ar atkurtos ant stiklinio butelio arba pritvirtintos prie galutinio produkto pakuotės ar butelio, pateikiant privalomą informaciją, kurios reikalaujama pagal ženklinimo metu galiojančius teisės aktus.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Regiono klimatas ir dirvožemis lemia distiliavimui naudojamo vyno (žaliavos) kokybę. Nustatytos geografinės vietovės gamtinės sąlygos yra vienos iš palankiausių vynuogių auginimui, nes vietovė yra B vynuogių auginimo zonoje.

Steigiant ir plėtojant Židvėjaus vynuogių auginimo centrą, klimatas buvo vienas iš pagrindinių ekologinių veiksnių. Vietovės klimatas yra nuosaikus žemyninis, su pakankamai šiltomis vasaromis, atšiauriomis ir drėgnomis žiemomis bei ilgais ir dažniausiai giedrais rudenimis, oro masės atkeliauja iš vakarų, o Karpatų kalnų grandinė saugo regioną nuo šalto oro srovių iš šiaurės rytų ir rytų.

Oro temperatūra yra pagrindinis vynuogių auginimą ribojantis veiksnys, lemiantis vynuogių augimo etapus ir iš dalies įtakojantis derliaus kiekį bei kokybę. Vasaros pabaigoje šiai vietovei būdingas rūkas. Tokios oro sąlygos tęsiasi beveik trečdalį rudens (rugsėjo ir spalio mėn.), todėl vynuogės noksta lėtai, išlaiko savo aromatus ir didelį rūgštingumą, o tai pagerina gaminamo vyno kokybę. Be to, vynuogių nokimo laikotarpiu vidutinė dienos temperatūra yra apie 22 °C, o vidutinė nakties temperatūra – apie 12 °C.

Dėl šių dviejų veiksnių cukraus kiekis vynuogėse nuolat didėja, o rūgštingumas mažėja ir nuosekliai išlieka šiek tiek didesnis (maždaug 8–9 g/l vyno rūgšties). Esant tokiai aplinkai, kai sumažėja vynuogių oksidacija, nuolat gerėja grynų kvapų ir kvapiųjų junginių kokybė, kuri nokimo laikotarpio pabaigoje būna labai aukšta.

Vietovės reljefas nelygus, nes kraštovaizdis yra tipiškai kalvotas. Vynuogynai paprastai auga pietiniuose, pietrytiniuose ar pietvakariniuose šlaituose ir slėniuose tarp kalvų, kur daug šilumos ir saulės šviesos, taip vynmedžiai apsaugomi nuo vėjo ir rudens oro sąlygų bei vėlyvo pavasario rūkų.

Židvėjaus vynuogių auginimo centre esama įvairių tipų ir potipių dirvožemių: rudžemis, rudasis aliuvinis dirvožemis, karbonatų prisotintas pradžiažemis, koliuvinių sąnašų dirvožemis ir trąšažemis. Šlaitų papėdėse ir smulkiose įdubose esama karbonatų prisotintų koliuvinių dirvožemių. Taip pat plačiai paplitę verstžemiai, o psamosolių yra labai nedaug.

Kritulių kiekis yra 500–700 mm, iš kurių ne mažiau kaip 250–300 mm iškrenta vynuogių augimo laikotarpiu; didžiausias kritulių kiekis iškrenta gegužės–liepos / rugpjūčio mėn. (palankus vegetatyvinėms fenofazėms), o pastoviai mažiausias kiekis iškrenta rudenį (palankus vynuogių nokimui ir cukraus bei kvapiųjų junginių kaupimuisi).

Geografinė padėtis ir kalvotas reljefas suteikia šiam regionui biologinių ir dirvožemio bei klimato pranašumų, kurie yra palankūs vynuogėms auginti.

Žaliavai daugiausia naudojama vynuogių veislė „Fetească regală“.

Židvėjaus vynuogių auginimo centras yra aukštumoje tarp Tirnava Mikos ir Tirnava Marės upių ir priklauso B vynuogių auginimo zonai. Dėl klimato sąlygų vynuogių nokimo laikotarpiu susidaro didelis kvapiųjų junginių kiekis, susijęs su dideliu rūgštingumu, o tai lemia vyno (žaliavos) ir vėliau paties brendžio išskirtinę sudėtį ir savybes.

Brendžio „Vinars Jidvei“ savybės priklauso nuo naudojamų vynuogių veislių, klimato sąlygų vynuogių nokimo laikotarpiu (kurios vyrauja tik šioje vietovėje), vyno struktūros ir sudėties, ąžuolo medienos sudėties ir pobūdžio, brandinimo metu taikomų parametrų (temperatūros ir drėgmės) ir distiliavimo metodo (distiliatoriaus patirties). Dėl didelio rūgščių kiekio (kuris svyruoja nuo 7,5 iki 10,7 g/l vyno rūgšties) vyną galima natūraliai išsaugoti žiemos mėnesiais. Tai svarbus parametras distiliuojant vyną ir lemia didelę aromatų koncentraciją.

„Fetească regală“ yra vietinė vynuogių veislė, kilusi ne iš Tirnavės vynuogyno. Prieš atsirandant filokseroms, ši veislė buvo žinoma kaip „Fetească de Ardeal“, kilusi natūraliai susikryžminus „Grasă“ bei „Fetească albă“ veislėms. Tirnavės vynuogyne pirmą kartą paskiepijus vynmedžius buvo išvesta veislė „Fetească regală“.

Medinėms statinėms gaminti naudojama mediena gaunama iš Židvėjaus savivaldybės miškų. Daugiau kaip 300 metų vyno distiliatui brandinti naudojamas statines vietos gyventojai gamina iš tų pačių miškų medienos. Medžiai atrenkami ir kertami. Ąžuolo statinės 40 mėnesių džiovinamos patalpose, apsaugotose nuo saulės šviesos. Pagaminus statines, jos išdeginamos virš malkomis kūrenamos ugnies. Medienos kilmė ir statinių džiovinimo, gamybos ir išdeginimo metodai yra veiksniai, kurie suteikia brendžiui jo spalvą, tūrį, švelnius vanilės pokvapius, malonų skonį ir sodrų aromatą, susidarančius esterinimo ir eterinimo metu.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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