C/2026/5587

28.10.2026.

Produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/5587)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Vinars Târnave”

ES atsauces numurs: PGI-RO-02007-AM01 – 9.12.2024.

1. **Produkta nosaukums**

“Vinars Târnave”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☒ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Rumānija

5. **Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta punkts, kuru grozījums (grozījumi) ietekmē**

5.1. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Vinars Târnave” mainīšana uz “Vinars Jidvei” – visa produkta specifikācija un vienotais dokuments.

5.2. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija – produkta specifikācijas 5. iedaļa un vienotā dokumenta 8. iedaļa.

5.3. Iepakošanas un marķēšanas īpašie noteikumi – produkta specifikācijas 10. un 11. iedaļa un vienotā dokumenta 9. iedaļa.

6. **Kvalificēšana par Savienības grozījumu**

Pieteikuma iesniedzēja grupa *S.C. JIDVEI S.R.L.* lūdz grozīt stiprā alkoholiskā dzēriena “Vinars Târnave” (ĢIN) specifikāciju un saistīto vienoto dokumentu saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta a) apakšpunkta iii) punktu, b) apakšpunktu un c) apakšpunktu, proti:

— ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Vinars Târnave” maiņa uz “Vinars Jidvei” tiek uzskatīta par Savienības grozījumu;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— ģeogrāfiskā apgabala definīcijas grozīšana būtu jāuzskata par Savienības grozījumu, jo tas var ietekmēt to, kāda teritorija tiek uzskatīta par vienotajā dokumentā minēto ģeogrāfisko apgabalu, un tādējādi – ietekmēt saikni starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu;

— obligātu prasību iekļaušana attiecībā uz pudeļu pildīšanu un pamatojuma iekļaušana attiecībā uz prasību produktu pildīt pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā būtu jāuzskata par Savienības grozījumu, jo tas maina nosacījumus, saskaņā ar kuriem produktu var laist tirgū.

7. **Grozījuma (grozījumu) apraksts un pamatojums**

7.1. *Nosaukums vai nosaukuma lietojums*

Apraksts

Visā specifikācijā nosaukums "Vinars Târnave" ir jāmaina uz "Vinars Jidvei".

Pamatojums

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Vinars Târnave" apzīmētā produkta specifikācijā (ES Nr.: PGI-RO-02007) ir norādīts, ka:

— *vinars* ražošana notiek *Jidvei* vīnkopības centrā saskaņā ar 1.4. punkta "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals" 1.4.1. apakšpunktu "Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala apraksts". *Târnave* vīndārzs atrodas divu upju – *Târnava Mică* un *Târnava Mare* – hidrogrāfiskajā baseinā Albas [*Alba*] žudecā, Rumānijā, un to veido šādi pieci vīnkopības centri: *Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni* un *Zagăr*. *Vinars* ražo tikai *Jidvei* vīnkopības centrā, kuru veido šādas apdzīvotas vietas: *Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Căuni* un *Făget*.

— *Vinars* darīšanā izmanto tikai *Jidvei* vīnkopības centrā ievāktas vīnogas. Šīs vīnogas nodrošina īpašas raksturīgas iezīmes un sarežģītību gan vīnam (izejvielai), gan vēlāk – brendijam. Lai saglabātu *vinars* aromātu, specifisko buķeti un autentiskumu, to pilda pudelēs tikai *Jidvei* apdzīvotajā vietā saskaņā ar 1.5. punktu "Stiprā alkoholiskā dzēriena ieguves metode".

— Nosaukumu "Vinars Târnave" izmanto vīna spirtam, kuru iegūst, tikai destilējot tādu vīnu vai atkārtoti destilējot tāda vīna destilātu līdz 86 tilp. %, kas gatavots no vīnogām ("Fetească regală" un "Riesling"), kuras ievāktas noteiktajā apgabalā esošajā *Jidvei* vīnkopības centrā.

— [..] Gadu desmitiem produkts "Vinars Târnave" ir pildīts pudelēs tikai *Târnave* vīndārzā un tikai *Jidvei* pašvaldības teritorijā. Pildīšana pudelēs notiek tikai izcelsmes vietā, lai saglabātu aromātu, specifisko buķeti un autentiskumu.

Tā kā vīnogas, no kurām gatavo *vinars* ražošanas izejvielu (vīnu), ievāc tikai *Jidvei* vīnkopības centrā un *vinars* pilda pudelēs tikai *Jidvei* pašvaldības teritorijā, un tie ir faktori, kuri ir nepārprotami saistīti ar ģeogrāfisko izcelsmi, uzskatām, ka gatavajam produktam drīkst izmantot ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Vinars Jidvei".

Patērētāju uztverē nosaukuma maiņa no "Vinars Târnave" uz "Vinars Jidvei" stiprinās *vinars* reputāciju. *Jidvei* ir zīmols, kas patērētājiem gadu gaitā jau ir kļuvis labi pazīstams.

Saskaņā ar tradīciju, kas piekopta vairāk nekā 20 gadus, *vinars* ir ražots tikai no vīnogām, kas ievāktas *Jidvei* vīnkopības centrā, un pildīts pudelēs tikai *Jidvei* pašvaldības teritorijā. Nosaukuma maiņa uz "Vinars Jidvei" palīdzēs uzlabot vietējo infrastruktūru un lauku attīstību, veicinot viedu, noturīgu un daudzveidīgu lauksaimniecības nozari un stiprinot *Jidvei* vīnkopības centra lauku apvidu sociālekonomisko struktūru.

Jidvei vīnkopības centrs atrodas vīndārziem dabiski ļoti piemērotā vietā ar ciematiem, kas slēpjas starp vīnogulāju klātiem pakalniem, nocietinātām baznīcām no aizvēsturiskiem laikiem, viduslaiku pilīm un vēstures pieminekļiem, kā arī degustācijas vietām, kur ļaudis var atklāt gan stāstu par *vinars*, kura katrs piliens iemieso tā izcelsmes vietas garīgo mantojumu, gan stāstu par vietām, kurās joprojām saglabājusies kāda daļa dažu pagājušo gadsimtu miera.

Senās *Bethlen-Haller* pils ģerbonis, kas attēlots uz "Vinars Jidvei" pudelēm, uzskatāmi parāda saikni starp šīs vietas vēsturi un izcelsmi. Šī laika zoba skartā, bet aizvien iespaidīgā pils celta 17. gadsimta (1615–1624) franču renesanses stilā, un tās pagrabos tiek glabāts reģiona lielākais dārgums. *Bethlen-Haller* pils ir vieta, kur vēsture satiekas ar mūsdienām, un ciemata autentiskums un izcelsme apvienojas ar pagājušo gadsimtu aristokrātisko eleganci, radot iespaidīgu vīna tūrisma pieredzi.

7.2. *Ģeogrāfiskā apgabala definīcija*

Apraksts

Iedaļā "Ģeogrāfiskā apgabala definīcija" jāgroza šāds teksts:

"*Târnave* vīndārzs atrodas divu upju – *Târnava Mică* un *Târnava Mare* – hidrogrāfiskajā baseinā Albas [*Alba*] žudecā, Rumānijā, un to veido šādi pieci vīnkopības centri: *Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni* un *Zagăr*. *Vinars* ražo tikai *Jidvei* vīnkopības centrā, kuru veido šādas apdzīvotas vietas: *Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni* un *Făget*."

Tas jāaizstāj ar šādu:

"*Jidvei* vīnkopības centrs ir daļa no *Târnave* vīndārza, kas atrodas divu upju – *Târnava Mică* un *Târnava Mare* – hidrogrāfiskajā baseinā Albas [*Alba*] žudecā, Rumānijā. *Târnave* vīndārzs ietver septiņus vīnkopības centrus (*Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr* un *Valea Nirajului*), savukārt *Jidvei* vīnkopības centra ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo produktu "Vinars Jidvei", ietilpst šādas apdzīvotas vietas, kas atrodas Albas žudecā:

Jidvei pašvaldības teritorijā – *Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa* un *Veseuș* ciemats;

Cetatea de Baltă pašvaldības teritorijā – *Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus* un *Tătârlaua* ciemats;

Șona pašvaldības teritorijā – *Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului* un *Alecuș* ciemats;

Valea Lungă pašvaldības teritorijā – *Tăuni* un *Făget* ciemats."

Pamatojums

Grozījuma mērķis ir precīzi noteikt attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala, proti, *Jidvei* vīnkopības centra, robežas, ņemot vērā valsts mēroga atjauninājumu attiecībā uz vīnkopības apgabalu nosaukumu un apdzīvoto vietu klasifikāciju vīnkopības reģionos, vīndārzos un vīnkopības centros (Lauksaimniecības un lauku attīstības ministrijas Rīkojums Nr. 84/2023).

7.3. *Iepakošanas un marķēšanas īpašie noteikumi*

Iedaļā "Marķēšanas īpašie noteikumi" tekstu

"Produktu "Vinars Târnave" pilda 700 ml pudelēs. Pudeles ir bezkrāsainas, nedaudz koniskas, un uz tām ir īpašs marķējums, kas tās atšķir no visām pārējām Rumānijā tirgotajām pudelēm. Pudeļu priekšpusē ir piestiprinātas etiķetes, kurās norādīta informācija par produktu, tilpums un spirta saturs, un to aizmugurē ir piestiprinātas etiķetes, kurās norādīta informācija par izturēšanas koka mucās periodu un iegūto vīna destilātu."

groza un sadala divās apakšiedaļās "Iepakošanas īpašie noteikumi" un "Marķēšanas īpašie noteikumi":

"Iepakošanas īpašie noteikumi

"Produktu "Vinars Jidvei" pilda dažādu formu 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml vai 1 000 ml stikla pudelēs, uz kurām ir īpašs marķējums (*Bethlen-Haller* pils ģerbonis), kas tās atšķir no visām pārējām tirgū laistajām pudelēm. Uz pudelēm ir marķējums, kuru var uzdrukāt, uzspiest, iestrādāt, iegravēt vai reproducēt uz stikla vai piestiprināt gatavā produkta iepakojumam vai pudelei un kurā norādīta obligātā informācija, kas paredzēta marķēšanas brīdī spēkā esošajos tiesību aktos."

Pamatojums

Grozījuma mērķi nosaka tas, ka šis grozījums var radīt jaunus pienākumus, kuru rezultātā tiek īstenotas ierobežojošas tirdzniecības procedūras.

Turklāt ir pievienots pamatojums prasībai produktu pildīt pudelēs ģeogrāfiskajā apgabalā. Lai saglabātu produkta kvalitāti, ir jāizvairās no tā pārvadāšanas neiepakotā veidā, savukārt noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veiktās atšķaidīšanas, sajaukšanas un homogenizācijas tehnoloģiskās darbības palīdz saglabāt produkta kvalitāti un viendabīgumu un konsekventi saglabāt tā raksturīgo organoleptisko profilu.

8. **Papildu informācija**

8.1. *Šis Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikums satur ar Savienības grozījumu nesaraujami saistītu standarta grozījumu (grozījumus)*

Jā ☐ Nē ☒

8.2. *Šis Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikums iesniegts tāpēc, ka vienā vai vairākās dalībvalstīs nav izdevies noslēgt valsts posmu procedūrai, kādu piemēro produkta specifikācijā izdarāmam standarta grozījumam pārrobežu ģeogrāfiskās izcelsmes norādes gadījumā, kā minēts Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 10. punkta otrajā daļā*

Jā ☐ Nē ☒

VIENOTAIS DOKUMENTS

Stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Vinars Jidvei"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Rumānija

4. **Stiprā alkoholiskā dzēriena klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2208 – Nedenaturēts etilspirts, kura spirta tilpumkoncentrācija ir mazāk nekā 80 tilp. %; stiprie alkoholiskie dzērieni, liķieri un citi alkoholiski dzērieni

5. **Regulas (ES) 2019/787 I pielikumā uzskaitītā kategorija vai kategorijas, pie kurām stiprais alkoholiskais dzēriens pieder**

Vīna spirts

6. **Ražošanas metode**

Nosaukumu "Vinars Jidvei" izmanto brendijam, kuru iegūst, tikai destilējot tādu vīnu vai atkārtoti destilējot tāda vīna destilātu līdz 86 tilp. %, kas gatavots no vīnogām ("Fetească regală" un "Riesling"), kuras ievāktas noteiktajā apgabalā esošajā *Jidvei* vīnkopības centrā. Vīnogas novāc pilngatavībā, sākot no septembra, kad cukuru koncentrācija tajās ir no 145 līdz 200 g/l un tās ir sasniegušas augstu skābuma līmeni – no 5 līdz 7 g/l H2SO4. Kad vīnogu raža ir novākta, vīnogas pēc iespējas ātrāk (vienas stundas laikā pēc novākšanas) nogādā vīna darītavā, lai novērstu aromātisko savienojumu oksidēšanos un noārdīšanos.

Nākamais solis ir kātiņu atdalīšana, kuras laikā izvairās no kauliņu un ogu saspiešanas. Čagas izspiež tūlīt pēc kātiņu atdalīšanas vai pēc īsa macerācijas perioda (līdz astoņām stundām). Iegūto misu neilgi (aptuveni 8 stundas) dekantē un pēc tam salej raudzēšanas tvertnēs. Spirta rūgšana notiek nerūsējošā tērauda tvertnēs, kas aprīkotas ar rūgšanas temperatūras kontroles sistēmām.

Kad lēnās raudzēšanas posms beidzies, tvertnes piepilda un vīnu "aizsargā" ar ne vairāk kā 15 mg/l SO2. Līdz destilācijai vīnu glabā uz nogulsnēm temperatūrā, kas ir zemāka par 15 °C. Destilācijai būtu jānotiek pēc iespējas ātrāk, bet ne vēlāk kā nākamā gada 15. jūnijā. Vīnu destilē, lai iegūtu augstas kvalitātes destilātu ar specifisku garšu un aromātu.

Destilātu, kura spirta saturs ir no 30 līdz 64 tilp. %, destilē atkārtoti. Šīs ļoti delikātās darbības panākumi ir atkarīgi no destilētāja meistarības.

Pirmais tecinājums un sākotnējā frakcija (destilāta pirmās daļas) satur 84–96 tilp. % spirta, un tos atdala. Tie veido 0,6–1,8 % no pirmā destilāta tilpuma. Sākotnējā frakcija izskatās pienaina, un tai ir nepatīkama smarža. Destilātam (galvenajai frakcijai) ir vislabākā kvalitāte, tā spirta saturs ir 70–86 tilp. %, un to pēc tam iztur ozolkoka mucās.

Jidvei vīna spirtu nearomatizē. Krāsas koriģēšanai izmanto karameli.

Nepievieno alkoholu Regulas (ES) 2019/787. I pielikuma 4. punkta c) apakšpunkta nozīmē.

Nogatavināšana vai izturēšana

Brendija organoleptiskās un analītiskās īpašības tiek pārbaudītas, un tas tiek atšķaidīts ar demineralizētu ūdeni, līdz tā spirta saturs ir 60–65 tilp. %. Izturēšana (nogatavināšana) notiek ozolkoka mucās, kuru tilpums nepārsniedz 600 litrus, vidē, kur temperatūra ir zemāka par 18 °C un relatīvais mitrums ir 75–92 %. Nogatavināšanas procesa beigās pārbauda brendija organoleptiskās un ķīmiskās īpašības.

Vinars *sagatavošana pildīšanai pudelēs*

Spirta saturu pielāgo atkarībā no ražojamā *vinars* veida, to atšķaidot ar demineralizētu ūdeni. Karameli izmanto tikai krāsas koriģēšanai. Vienu līdz sešus mēnešus pirms pildīšanas pudelēs *vinars* glabā nerūsējošā tērauda tvertnēs, lai nodrošinātu sajaukšanos un stabilizēšanos.

7. **Stiprā alkoholiskā dzēriena īpašību apraksts**

7.1. *Par izejvielu izmantotā vīna fizikālās un ķīmiskās īpašības*

Vīnam, ko izmanto par izejvielu destilācijai, ir šādas īpašības:

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Spirta saturs	tilp. %	8,5–12
Kopējais skābums	g/l $C_4H_6O_6$	vismaz 6,5
Gaistošais skābums	g/l CH_3COOH	ne vairāk kā 1
Brīvais sēra anhidrīds	mg/l	ne vairāk kā 65
Reducējošie cukuri	g/l	3

7.2. *Vīna spirta "Vinars Jidvei" organoleptiskās īpašības*

Izskats: kristāldzidrs, bez nogulsnēm vai suspendētām daļiņām.

Krāsa: gaiši zeltaini dzeltena ar dzintara nokrāsu.

Aromāts: sarežģīts, ar patīkamām vaniļas niansēm, ar tipisku buķeti, kas iegūta izturēšanas laikā ozolkoka mucās (*Jidvei*), bagāts ar destilātam specifiskiem gaistošajiem savienojumiem.

Garša: izsmalcināta, harmoniska un tipiska izturētiem destilātiem.

7.3. *Vīna spirta "Vinars Jidvei" fizikālās un ķīmiskās īpašības*

Gaistošo vielu saturs: vismaz 125 grami uz hektolitru 100 tilp. % spirta

Maksimālais metanola saturs: 200 grami uz hektolitru 100 tilp. % spirta

Minimālais spirta saturs vīna spirtā: 37,5 tilp. %

Sausna: 100 °C temperatūrā (g/l): 0,400

Augstākie spirti (mg/100 ml a. s.): ne vairāk kā 300

Esteri (mg/100 ml a. s.): ne vairāk kā 500

Aldehīdi (mg/100 ml a. s.): ne vairāk kā 60

Kopējais skābums (mg/100 ml a. s.): ne vairāk kā 350

Furfurols (mg/100 ml a. s.): ne vairāk kā 2

7.4. *Produkta specifiskās īpašības salīdzinājumā ar citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem*

Salīdzinot ar līdzīgiem stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem, "Vinars Jidvei" ir izsmalcinātāks un krēmīgāks, un tā aromātiskajā sastāvā vērojams labs līdzsvars starp spirtiem, esteriem, aldehīdiem un notīm, kas iegūtas, to nogatavinot ozolkoka mucās. Vīnu (izejvielu) ražo tikai *Jidvei* vīnkopības centra vīndārzos. Jaunajos destilātos dominē šķirnēm "Fetească regală" un "Riesling" raksturīgais ziedainais un augļainais aromāts.

8. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Vinars Jidvei" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver šādas apdzīvotas vietas Albas žudecā, kuras veido *Jidvei* vīnkopības centru:

— *Jidvei* pašvaldības teritorijā – *Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa* un *Veseuș* ciemats;

— *Cetatea de Baltă* pašvaldības teritorijā – *Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus* un *Tătârlaua* ciemats;

— *Șona* pašvaldības teritorijā – *Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului* un *Alecuș* ciemats;

— *Valea Lungă* pašvaldības teritorijā – *Tăuni* un *Făget* ciemats.

9. **Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā stiprā alkoholiskā dzēriena iepakošanas un marķēšanas īpašie noteikumi**

9.1. *Iepakošanas īpašie noteikumi*

Produktu "Vinars Jidvei" pilda dažādu formu 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml vai 1 000 ml stikla pudelēs, uz kurām ir īpašs marķējums (*Bethlen-Haller* pils ģerbonis), kas tās atšķir no visām pārējām tirgū laistajām pudelēm.

Gadu desmitiem produkts "Vinars Jidvei" ir pildīts pudelēs tikai *Jidvei* vīnkopības centrā. Pildīšana pudelēs notiek tikai izcelsmes vietā, lai saglabātu aromātu, specifisko buķeti un autentiskumu.

Ģeogrāfiskā ierobežojuma apraksts un pamatojums attiecībā uz pildīšanu pudelēs izcelsmes apgabalā

Ierobežojums attiecībā uz produkta "Vinars Jidvei" pildīšanu pudelēs tikai ražošanas apgabalā (*Jidvei* vīnkopības centrā) ir balstīts uz objektīviem iemesliem, kas saistīti ar produkta kvalitāti, autentiskumu un reputāciju. Lai pamatotu šo ierobežojumu, tālāk ir izklāstīti svarīgi argumenti, kas saistīti ar paņēmienu, kvalitāti un tradīciju.

Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā ir būtisks solis, kas veicams, lai saglabātu produkta "Vinars Jidvei" savdabīgo raksturu, kuru veido apgabalam specifisko dabas faktoru, tehnoloģisko faktoru un cilvēkfaktoru kopums. Vietējie apstākļi, tehnoloģiskā lietpratība un stingri kontrolēti ražošanas un iepakošanas procesi palīdz iegūt nemainīgas kvalitātes produktu ar sarežģītu buķeti un līdzsvarotu aromātu, kas tikuši atzīti laika gaitā.

Šī tradicionālā prakse, kas tiek izmantota jau gadu desmitiem, ne tikai nodrošina produkta organoleptisko īpašību saglabāšanu, bet arī garantē izsekojamību un aizsargā ģeogrāfisko nosaukumu pret ļaunprātīgu izmantošanu. Nemainīgā prakse veido pārbaudāmu un dokumentētu vietējo tradīciju.

Tehniskie un ar kvalitāti saistītie argumenti

Produkts "Vinars Jidvei" tiek izturēts, un tā aromātisko līdzsvaru ietekmē skābeklis, gaisma, temperatūras svārstības un vibrācijas. Izvedot no izcelsmes apgabala neiepakotu produktu, varētu noārdīties gaistošie aromātiskie savienojumi. Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā minētos riskus samazina, saglabājot produkta autentisko organoleptisko profilu. *Jidvei* izmantotajam demineralizētajam ūdenim piemīt īpašības, kas tiek regulāri kontrolētas un testētas. Izmantojot citu veidu ūdeni, galīgā garša varētu mainīties. Ja produkts tiktu pildīts pudelēs citviet, šo sastāva elementu vairs nevarētu kontrolēt.

Dažādās nogatavinātā produkta partijas sajauc destilēšanas meistara uzraudzībā. Veicot šo procesu izcelsmes apgabalā, tiek nodrošināts partiju viendabīgums un organoleptiskā profila precīza saglabāšana.

Ar izsekojamību, autentiskumu un kontroli saistīti argumenti

Produkta pilnīgas izsekojamības nodrošināšana

Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā ļauj netraucēti izsekot visam ražošanas procesam no izejvielas (vīna) gatavošanas līdz galaprodukta ieguvei, nodrošinot, ka produkts ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ir autentisks.

Ar ekonomiku un taisnīgumu ražotāju starpā saistīti argumenti

Ar izcelsmi saistītais ierobežojums neierobežo konkurenci, bet ar ĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā nodrošina taisnīgu attieksmi to ražotāju starpā, kuri piemēro tos pašus stingros kvalitātes nosacījumus.

Turklāt pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā veicina vietējās ekonomikas attīstību (darbvietas, ieguldījumi tehnoloģijās).

9.2. *Marķēšanas īpašie noteikumi*

Produktam "Vinars Jidvei" ir marķējums, kurš var būt uzdrukāts, uzspiests, iestrādāts, iegravēts vai reproducēts uz stikla vai piestiprināts gatavā produkta iepakojumam vai pudelei un kurā norādīta obligātā informācija, kas paredzēta marķēšanas brīdī spēkā esošajos tiesību aktos.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Reģiona klimats un augsne nosaka destilācijai izmantotā vīna (izejvielas) kvalitāti. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā valdošie dabas apstākļi ir vieni no vislabvēlīgākajiem vīnogulāju audzēšanai, jo apgabals atrodas B vīnkopības zonā.

Būtisks ekoloģiskais faktors *Jidvei* vīnkopības centra izveidē un attīstībā ir klimats. Klimats ir mēreni kontinentāls, ar pietiekami siltām vasarām, bargām un mitrām ziemām un gariem un lielākoties skaidriem rudeņiem, kad gaisa masas ieplūst no rietumiem, savukārt Karpatu kalnu grēda aizsargā reģionu no aukstā gaisa straumēm, kuras plūst no ziemeļaustrumiem un austrumiem.

Gaisa temperatūra ir galvenais faktors, kas ierobežo vīnogulāju audzēšanu, stimulē vīnogulāju augšanas procesus un daļēji nosaka produkcijas daudzumu un kvalitāti. Vasaras beigās šim apgabalam raksturīgas miglainas dienas; šādi laikapstākļi turpinās gandrīz trešdaļu rudens (septembrī un oktobrī), nodrošinot vīnogu lēnu nogatavošanos, kā arī aromātu un nemainīgi augsta skābuma līmeņa saglabāšanos, tādējādi uzlabojot ražotā vīna kvalitāti. Turklāt vīnogu nobriešanas periodā vidējā temperatūra dienā ir aptuveni 22 °C, bet naktī – aptuveni 12 °C.

Šo divu faktoru ietekmē vīnogās pastāvīgi palielinās cukuru saturs, savukārt skābums samazinās, tomēr saglabājoties salīdzinoši nemainīgā, nedaudz augstākā līmenī (aptuveni 8–9 g/l, izsakot ar vīnskābi). Šajā vidē, kurā vīnogas mazāk oksidējas, pastāvīgi uzlabojas brīvo un saistīto aromātisko komponentu kvalitāte, un nobriešanas perioda beigās to saturs vīnogās ir augsts.

Reljefs ir nelīdzens, jo ainava ir pauguraina. Vīndārzi parasti atrodas dienvidu, dienvidaustrumu vai dienvidrietumu nogāzēs un ielejās starp pauguriem, kur ir siltums un gaisma un vīnogulāji ir pasargāti no vēja, kā arī rudens un vēlīnās pavasara miglas.

Jidvei vīnkopības centrā sastopama liela augšņu tipu un apakštipu daudzveidība: eumezobāziskas brūnaugsnes, aluviālas māla brūnaugsnes, karbonātu regosols, koluviālās un antropogēnās augsnes. Nogāžu pakājē un mikroieplakās sastopamas koluviālās karbonātu augsnes. Arī vertisoli ir plaši izplatīti, savukārt smilšmāla augsnes (psamoaugsnes) ir sastopamas ļoti ierobežotā apmērā.

Nokrišņu daudzums ir 500–700 mm, un vismaz 250–300 mm no tiem izkrīt augšanas periodā; vislielākais nokrišņu daudzums ir no maija līdz jūlijam/augustam (labvēlīgs veģetatīvajām fenofāzēm), savukārt rudenī vērojams vienmērīgs nokrišņu minimums (labvēlīgs nogatavošanās procesam un cukuru un aromātu uzkrāšanās procesiem).

Ģeogrāfiskais novietojums kopā ar pauguraino reljefu nodrošina reģionam bioloģiskas un pedoklimatiskas priekšrocības, kas ir labvēlīgas vīnogulāju audzēšanai.

Vīnogu šķirne, ko galvenokārt izmanto izejvielas ieguvei, ir "Fetească regală".

Jidvei vīnkopības centrs atrodas *Târnava Mică* un *Târnava Mare* upju augstajā plakankalnē, B vīnkopības zonā. Klimatiskie apstākļi vīnogu nogatavošanās laikā nodrošina to, ka tajās ievērojamā daudzumā uzkrājas aromāti un saglabājas augsts skābuma līmenis, kas veido vīna (izejvielas) un pēc tam arī brendija sastāvu un raksturīgās īpašības.

Produkts "Vinars Jidvei" ir atkarīgs no izmantotajām vīnogu šķirnēm, klimatiskajiem apstākļiem vīnogu nogatavošanās periodā (kas raksturīgi tikai šim apgabalam), vīna struktūras un sastāva, ozolkoka sastāva un īpašībām, izturēšanas apstākļiem (temperatūras un mitruma) un destilācijas metodes (destilētāja lietpratības). Augstais skābju līmenis (no 7,5 līdz 10,7 g/l vīnskābes) nodrošina vīna dabisku saglabāšanos ziemas mēnešos. Tas ir svarīgs destilācijas parametrs, kas nodrošina aromātu augstu koncentrāciju.

"Fetească regală" ir vietējā vīnogu šķirne, kas cēlusies ārpus *Târnave* vīndārza. Pirms filoksēras izplatīšanās šo šķirni sauca "Fetească de Ardeal", un tā ir dabisks šķirņu "Grasă" un "Fetească albă" krustojums. Kad *Târnave* vīndārzā pirmoreiz tika veikta potēšana, tika iegūta šķirne "Fetească regală".

Koka mucu izgatavošanai izmantoto izejvielu iegūst *Jidvei* pašvaldības teritorijas mežos. Jau vairāk nekā 300 gadu vietējie iedzīvotāji vīna destilāta nogatavināšanai izmantotās mucas gatavo no koksnes, kas iegūtas vienos tajos pašos mežos. Kokus atlasa un nocērt. Ozolkoka mucu dēlīšus 40 mēnešus žāvē telpās, kas aizsargātas pret saules gaismu. Kad mucas ir saliktas, koksni apdedzina ar malkas liesmu. Koksnes izcelsme, kā arī tās žāvēšanas, mucu izgatavošanas un apdedzināšanas paņēmieni ir faktori, kas vēlāk piešķir brendijam tā krāsu, apjomīgumu, buķeti ar patīkamām vaniļas notīm, maigumu un bagātīgos aromātus, kas veidojas esterifikācijas un ēterifikācijas laikā.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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