C/2026/5587

28.10.2026

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu na podstawie art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/5587)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII W SPECYFIKACJI PRODUKTU

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Vinars Târnave”

Numer referencyjny UE – PGI-RO-02007-AM01 – 9.12.2024

1. **Nazwa produktu**

„Vinars Târnave”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Oznaczenie geograficzne

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☐ Wina

☒ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Rumunia

5. **Nagłówek, którego dotyczą zmiany w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie**

5.1. Zmiana nazwy oznaczenia geograficznego z „Vinars Târnave” na „Vinars Jidvei” w całej specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie

5.2. Określenie obszaru geograficznego – pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu

5.3. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania i etykietowania – pkt 10 i 11 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu

6. **Kwalifikacja jako zmiana na poziomie Unii**

Grupa składająca wniosek S.C. JIDVEI S.R.L. wnosi o zmianę specyfikacji napoju spirytusowego „Vinars Târnave” (OG) i powiązanego jednolitego dokumentu zgodnie z art. 24 ust. 3 lit. a) ppkt (iii) oraz ust. 3 lit. b) i c) rozporządzenia (UE) 2024/1143, a mianowicie:

— zmianę nazwy oznaczenia geograficznego z „Vinars Târnave” na „Vinars Jidvei”, ponieważ zmianę nazwy oznaczenia geograficznego uznaje się za zmianę na poziomie Unii,

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— zmianę określenia obszaru geograficznego, co należy uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ może ona wpłynąć na sposób rozumienia obszaru geograficznego, o którym mowa w jednolitym dokumencie, a zatem może mieć wpływ na związek między produktem a obszarem geograficznym,

— wprowadzenie obowiązkowych wymogów dotyczących butelkowania oraz uzasadnienie wymogu butelkowania produktu na wyznaczonym obszarze geograficznym, co należy uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ zmieniają one warunki, na jakich produkt można wprowadzać do obrotu.

7. **Opis i uzasadnienie zmian**

7.1. *Nazwa lub stosowanie nazwy*

Opis

W całej specyfikacji nazwę „Vinars Târnave” należy zmienić na „Vinars Jidvei”.

Uzasadnienie

W specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym „Vinars Târnave”, nr UE PGI-RO-02007, określono, że:

— produkcja brandy odbywa się w ośrodku uprawy winorośli Jidvei, zgodnie z pkt 1.4. „Określenie obszaru geograficznego”, ppkt 1.4.1. „Opis wyznaczonego obszaru geograficznego”. Winnica Târnave znajduje się w dorzeczu dwóch rzek, Târnava Mică i Târnava Mare, w okręgu Alba w Rumunii, i składa się z pięciu ośrodków uprawy winorośli: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni i Zagăr. Produkcja brandy odbywa się wyłącznie w ośrodku uprawy winorośli Jidvei i obejmuje następujące miejscowości: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni i Făget,

— do produkcji brandy używa się wyłącznie winogron zebranych w ośrodku uprawy winorośli Jidvei. Winogrona te nadają winu (surowcowi), a następnie brandy, szczególne właściwości i złożoność. Aby zachować aromat, specyficzny bukiet i autentyczność brandy, butelkuje się ją wyłącznie w gminie Jidvei, zgodnie z pkt 1.5. „Metoda otrzymywania napoju spirytusowego”,

— „Nazwa Vinars Târnave jest stosowana w odniesieniu do okowity z wina otrzymywanej wyłącznie w drodze destylacji wina lub ponownej destylacji destylatu winnego do 86 % obj. wytwarzanego z winogron zebranych w ośrodku uprawy winorośli Jidvei (Fetească regală i Riesling) znajdującym się na wyznaczonym obszarze.

— […] Od dziesięcioleci brandy »Vinars Târnave« butelkuje się wyłącznie w winnicy Târnave i wyłącznie w gminie Jidvei. Butelkowanie odbywa się wyłącznie u źródła w celu zachowania aromatu, specyficznego bukietu i autentyczności”.

Ponieważ winogrona wykorzystywane do produkcji wina stanowiącego surowiec do produkcji brandy zbiera się wyłącznie w ośrodku uprawy winorośli Jidvei, a butelkowanie odbywa się wyłącznie w gminie Jidvei, co wyraźnie odnosi się do pochodzenia geograficznego, uważamy, że produkt końcowy może być opatrzony oznaczeniem geograficznym „Vinars Jidvei”.

Dla konsumentów zmiana nazwy z „Vinars Târnave” na „Vinars Jidvei” zwiększy renomę brandy. Jidvei jest marką, która na przestrzeni lat stała się dobrze znana konsumentom.

Zgodnie z ponad 20-letnią tradycją brandy produkuje się wyłącznie z winogron zebranych w ośrodku uprawy winorośli Jidvei i butelkuje wyłącznie w gminie Jidvei. Zmiana nazwy na „Vinars Jidvei” przyczyni się do pobudzenia lokalnej infrastruktury i rozwoju obszarów wiejskich poprzez promowanie inteligentnego, odpornego i zróżnicowanego sektora rolnego oraz wzmocnienie struktury społeczno-gospodarczej obszarów wiejskich w ośrodku uprawy winorośli Jidvei.

Ośrodek uprawy winorośli Jidvei znajduje się w miejscu, które naturalnie bardzo dobrze nadaje się do uprawy winorośli: wsie leżą pośród wzgórz, na których położone są winnice, stare, ufortyfikowane kościoły, średniowieczne zamki i zabytki, ale również obszary degustacyjne, na których ludzie mogą odkryć historię zarówno brandy, której każda kropla zawiera duchowy skarb miejsca pochodzenia, jak i miejsc, które nadal zachowują coś ze spokoju dawnych czasów.

Symbol starego zamku Bethlen-Haller, który jest wygrawerowany na butelkach „Vinars Jidvei”, ilustruje związek między historią a miejscem pochodzenia. Zamek, naruszony zębem czasu, ale wciąż imponujący, wzniesiono w stylu renesansu francuskiego w XVII wieku (1615–1624), a w jego piwnicach ukryte są najcenniejsze skarby regionu. Zamek Bethlen-Haller to miejsce, w którym historia spotyka się z teraźniejszością, a autentyczność i dziedzictwo wsi łączą się z arystokratyczną elegancją minionych wieków, tworząc niezapomniane doświadczenie dla miłośników turystyki winiarskiej.

7.2. *Określenie obszaru geograficznego*

Opis

W punkcie „Określenie obszaru geograficznego” tekst:

„Winnica Târnave znajduje się w dorzeczu dwóch rzek, Târnava Mică i Târnava Mare, w okręgu Alba w Rumunii, i składa się z pięciu ośrodków uprawy winorośli: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni i Zagăr. Produkcja brandy odbywa się wyłącznie w ośrodku uprawy winorośli Jidvei i obejmuje następujące miejscowości: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni i Făget.”

zastępuje się tekstem:

„Ośrodek uprawy winorośli Jidvei stanowi część winnicy Târnave, znajdującej się w dorzeczu dwóch rzek, Târnava Mică i Târnava Mare, w okręgu Alba w Rumunii. Winnica Târnave obejmuje siedem ośrodków uprawy winorośli (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr i Valea Nirajului), natomiast obszar geograficzny ośrodka uprawy winorośli Jidvei, w którym produkuje się »Vinars Jidvei«, obejmuje następujące miejscowości położone w okręgu Alba:

gmina Jidvei – wsie Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa i Veseuș;

gmina Cetatea de Baltă – wsie Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus i Tătârlaua;

gmina Șona – wsie Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului i Alecuș;

gmina Valea Lungă – wsie Tăuni i Făget.”.

Uzasadnienie:

Celem zmiany jest dokładne określenie przedmiotowego obszaru geograficznego, a mianowicie ośrodka uprawy winorośli Jidvei, w następstwie krajowej aktualizacji wyznaczenia obszarów uprawy winorośli i klasyfikacji miejscowości na regiony uprawy winorośli, winnice i ośrodki uprawy winorośli (zarządzenie nr 84/2023 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi).

7.3. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania i etykietowania*

Następujący tekst w punkcie „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”:

„Brandy »Vinars Târnave« jest rozlewane do butelek o pojemności 700 ml. Butelki są bezbarwne, lekko stożkowe i opatrzone specjalnym oznakowaniem, które odróżnia je od wszelkich innych butelek wprowadzanych do obrotu w Rumunii. Z przodu butelek umieszcza się etykiety zawierające informacje o produkcie, pojemności i zawartości alkoholu, a z tyłu – etykiety zawierające informacje na temat okresu leżakowania w drewnianych beczkach i uzyskanego destylatu winnego.”

zmieniono i podzielono na dwa podpunkty: „Szczegółowe zasady dotyczące pakowania” oraz „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”.

„Szczegółowe zasady dotyczące pakowania:

„Brandy »Vinars Jidvei« jest rozlewane do szklanych butelek o pojemności 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml lub 1 000 ml o różnych kształtach, opatrzonych specjalnym oznakowaniem (symbol zamku Bethlen-Haller), które odróżnia je od wszelkich innych butelek wprowadzanych do obrotu. Butelki opatruje się etykietą, która może być nadrukowana, wytłoczona, naniesiona, wygrawerowana lub odwzorowana na szkle lub przymocowana do opakowania lub butelki produktu gotowego i zawiera obowiązkowe informacje wymagane na mocy przepisów obowiązujących w momencie etykietowania.”.

Uzasadnienie

Cel zmiany wynika z faktu, że może ona prowadzić do ustanowienia nowych obowiązków, co z kolei może skutkować wdrożeniem restrykcyjnych procedur handlowych.

Ponadto dodano uzasadnienie wymogu butelkowania produktu na obszarze geograficznym. Aby utrzymać jakość produktu, należy unikać transportu luzem, a przeprowadzanie technologicznych operacji rozcieńczania, mieszania i homogenizacji na wyznaczonym obszarze geograficznym przyczynia się do zachowania jakości i jednolitości produktu oraz do konsekwentnego utrzymania charakterystycznego profilu sensorycznego.

8. **Informacje dodatkowe**

8.1. *Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii zawiera zmiany standardowe nierozerwalnie związane ze zmianą na poziomie Unii*

Tak ☐ Nie ☒

8.2. *Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii wynika z braku zakończenia w co najmniej jednym państwie członkowskim krajowego etapu procedury dotyczącej wniosku o wprowadzenie zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego transgranicznym oznaczeniem geograficznym, o której mowa w art. 5 ust. 10 akapit drugi rozporządzenia delegowanego (UE) 2025/27*

Tak ☐ Nie ☒

JEDNOLITY DOKUMENT

Oznaczenia geograficzne napojów spirytusowych

1. **Nazwa lub nazwy**

„Vinars Jidvei"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Oznaczenie geograficzne

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Rumunia

4. **Klasyfikacja napoju spirytusowego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o których mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2208 – Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80 % obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe

5. **Kategoria lub kategorie wymienione w załączniku I do rozporządzenia (UE) 2019/787, do których należy napój spirytusowy**

Okowita z wina

6. **Metoda produkcji**

Nazwa „Vinars Jidvei" jest stosowana w odniesieniu do brandy otrzymywanej wyłącznie w drodze destylacji wina lub ponownej destylacji destylatu winnego do 86 % obj., wytwarzanego z winogron zebranych w ośrodku uprawy winorośli Jidvei (Fetească regală i Riesling) znajdującym się na wyznaczonym obszarze. Winogrona zbiera się w stanie pełnej dojrzałości, począwszy od września, przy stężeniu cukru między 145 a 200 g/l, któremu towarzyszy wysoki poziom kwasowości – od 5 do 7 g/l H2SO4. Po zbiorze winogrona transportuje się jak najszybciej (w ciągu godziny od zbioru) do piwnicy winiarskiej, aby zapobiec utlenianiu i rozkładowi związków aromatycznych.

Kolejnym etapem jest odszypułkowanie przy jednoczesnym unikaniu miażdżenia i uszkadzania pestek. Wytłoki prasuje się natychmiast po odszypułkowaniu lub po krótkim okresie maceracji (do ośmiu godzin). Otrzymany moszcz poddaje się krótkiej dekantacji przez około osiem godzin, a następnie przelewa do kadzi fermentacyjnych. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej wyposażonych w systemy kontroli temperatury fermentacji.

Po zakończeniu fazy powolnej fermentacji uzupełnia się ubytki w kadziach, a wino zostaje „zabezpieczone" przez dodanie SO_2 w ilości nie większej niż 15 mg/l. Do momentu destylacji wino jest utrzymywane na osadzie w temperaturze poniżej 15 °C. Destylację należy przeprowadzać jak najszybciej, ale nie później niż 15 czerwca następnego roku. Wino destyluje się w celu uzyskania wysokiej jakości destylatu o specyficznym smaku i aromacie.

Destylat o zawartości alkoholu od 30 do 64 % obj. poddaje się ponownej destylacji. Powodzenie tej bardzo delikatnej operacji zależy od umiejętności gorzelnika.

Przedgon wstępny i właściwy (pierwsze części destylatu) zawierają od 84 do 96 % obj. alkoholu i należy je oddzielić. Stanowią one 0,6–1,8 % objętości pierwszego destylatu. Przedgon ma mleczny wygląd i nieprzyjemny zapach. Destylat właściwy (serce) jest najwyższej jakości, cechuje się zawartością alkoholu 70–86 % obj. i podlega leżakowaniu w dębowych beczkach.

Okowita z wina Jidvei nie jest aromatyzowana. W celu dostosowania barwy stosuje się karmel.

Nie dodaje się alkoholu w rozumieniu pkt 4 lit. c) załącznika I do rozporządzenia (UE) 2019/787.

Dojrzewanie lub leżakowanie

Brandy jest badana pod kątem jej właściwości organoleptycznych i analitycznych i rozcieńczana do zawartości alkoholu 60–65 % obj. przy użyciu wody demineralizowanej. Leżakowanie (dojrzewanie) odbywa się w dębowych beczkach o pojemności nie większej niż 600 litrów w temperaturze poniżej 18 °C i wilgotności względnej 75–92 %. Po zakończeniu procesu dojrzewania brandy jest badana pod kątem jej właściwości organoleptycznych i chemicznych.

Przygotowanie brandy do butelkowania

Zawartość alkoholu jest dostosowywana w zależności od rodzaju produkowanych brandy poprzez rozcieńczenie wodą demineralizowaną. Karmel stosuje się wyłącznie w celu dostosowania barwy. Brandy przechowuje się w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez jeden do sześciu miesięcy przed butelkowaniem w celu jej wymieszania i ustabilizowania.

7. **Opis właściwości napoju spirytusowego**

7.1. *Właściwości fizyczne i chemiczne wina wykorzystywanego jako surowiec*

Wino wykorzystywane jako surowiec do destylacji ma następujące właściwości:

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Zawartość alkoholu	% obj.	8,5–12
Kwasowość ogólna	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Kwasowość lotna	g/l CH_3COOH	maks. 1
Wolny dwutlenek siarki	mg/l	maks. 65
Cukier redukujący	g/l	3

7.2. *Właściwości organoleptyczne okowity z wina „Vinars Jidvei"*

Wygląd: krystalicznie klarowny, bez osadów ani cząstek w zawiesinie.

Barwa: jasnozłotożółta z bursztynowymi odcieniami.

Aromat: złożony, z przyjemnymi nutami wanilii, z typowym bukietem nabytym podczas leżakowania w dębowych beczkach (Jidvei), bogaty w związki lotne charakterystyczne dla destylatu.

Smak: delikatny, harmonijny i typowy dla dojrzałych destylatów.

7.3. *Właściwości fizyczne i chemiczne okowity z wina „Vinars Jidvei"*

Zawartość substancji lotnych równa lub większa niż 125 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

maksymalna zawartość metanolu: 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z wina wynosi 37,5 %

sucha masa: w temperaturze 100 °C (g/l): 0,400

alkohole wyższe (mg/100 ml A.A): maksymalnie 300

estry (mg/100 ml A.A): maksymalnie 500

aldehydy (mg/100 ml A.A): maksymalnie 60

kwasowość ogólna (mg/100 ml A.A): maksymalnie 350

furoaldehyd (mg/100 ml A.A): maksymalnie 2

7.4. *Szczególne cechy produktu w porównaniu z innymi napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii*

W porównaniu z podobnymi napojami spirytusowymi brandy „Vinars Jidvei" jest szlachetniejsza i bardziej aksamitna dzięki dobremu zrównoważeniu alkoholi, estrów i aldehydów w składzie aromatycznym oraz leżakowaniu w dębowych beczkach. Wino będące surowcem wytwarza się wyłącznie w winnicach znajdujących się w ośrodku uprawy winorośli Jidvei. W młodym destylacie dominują aromaty kwiatowe i owocowe charakterystyczne dla odmian Fetească regală i Riesling.

8. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Vinars Jidvei" obejmuje następujące miejscowości położone w okręgu Alba, które tworzą ośrodek uprawy winorośli Jidvei:

— gmina Jidvei – wsie Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa i Veseuș,

— gmina Cetatea de Baltă – wsie Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus i Tătârlaua,

— gmina Șona – wsie Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului i Alecuș,

— gmina Valea Lungă – wsie Tăuni i Făget.

9. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania i etykietowania napoju spirytusowego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

9.1. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania*

Brandy „Vinars Jidvei" jest rozlewane do szklanych butelek o pojemności 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml lub 1 000 ml o różnych kształtach, opatrzonych specjalnym oznakowaniem (symbol zamku Bethlen-Haller), które odróżnia je od wszelkich innych butelek wprowadzanych do obrotu.

Od dziesięcioleci butelkowanie brandy „Vinars Jidvei" odbywa się wyłącznie w ośrodku uprawy winorośli Jidvei. Butelkowanie odbywa się wyłącznie u źródła w celu zachowania aromatu, specyficznego bukietu i autentyczności.

Opis i uzasadnienie ograniczenia geograficznego dotyczącego butelkowania na obszarze pochodzenia

Ograniczenie butelkowania brandy „Vinars Jidvei" wyłącznie do obszaru produkcji (ośrodek uprawy winorośli Jidvei) opiera się na obiektywnych powodach związanych z jakością, autentycznością i renomą produktu. Na poparcie tego ograniczenia przytacza się następujące kluczowe argumenty dotyczące techniki, jakości i tradycji.

Butelkowanie na obszarze pochodzenia stanowi istotny krok w kierunku zachowania wyjątkowego charakteru brandy „Vinars Jidvei", który wynika z szeregu czynników naturalnych, technologicznych i ludzkich charakterystycznych dla tego obszaru. Warunki lokalne, wiedza technologiczna oraz ściśle kontrolowane procesy produkcji i pakowania przyczyniają się do uzyskania produktu o stałej jakości, złożonym bukiecie i zrównoważonym aromacie, który zyskał uznanie z biegiem czasu.

Ta tradycyjna praktyka, stosowana od dziesięcioleci, nie tylko zapewnia zachowanie właściwości organoleptycznych produktu, ale również gwarantuje identyfikowalność i chroni oznaczenie geograficzne przed wszelkimi nadużyciami. Ta stała praktyka stanowi weryfikowalną i udokumentowaną tradycję lokalną.

Argumenty techniczne i jakościowe

Brandy „Vinars Jidvei" podlega leżakowaniu, a jej równowaga aromatyczna może zostać łatwo zachwiana przez tlen, światło, wahania temperatury i drgania. Transport luzem poza obszar pochodzenia mógłby spowodować degradację lotnych związków aromatycznych. Butelkowanie na obszarze pochodzenia minimalizuje to ryzyko, pozwalając zachować autentyczny profil sensoryczny. Woda demineralizowana stosowana w Jidvei ma właściwości, które są regularnie kontrolowane i testowane. Wykorzystanie innych źródeł mogłoby zmienić ostateczny smak. Butelkowanie w innym miejscu oznaczałoby utratę kontroli nad tym elementem składu.

Różne dojrzałe partie miesza się pod nadzorem głównego gorzelnika. Utrzymanie tego procesu na obszarze pochodzenia zapewnia jednorodność partii oraz wierne odtworzenie profilu sensorycznego.

Argumenty dotyczące identyfikowalności, autentyczności i kontroli

Zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu

Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia bezproblemowe śledzenie całego procesu produkcji od wina surowego do produktu końcowego, zapewniając autentyczność produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym.

Argumenty dotyczące ekonomii i sprawiedliwego traktowania producentów

Ograniczenie pochodzenia nie ogranicza konkurencji, ale zapewnia na obszarze objętym oznaczeniem geograficznym sprawiedliwe traktowanie producentów, którzy stosują te same rygorystyczne warunki jakościowe.

Ponadto utrzymanie butelkowania na obszarze pochodzenia wspiera lokalny rozwój gospodarczy (zatrudnienie, inwestycje w technologię).

9.2. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Brandy „Vinars Jidvei" opatruje się etykietą, która może być nadrukowana, wytłoczona, naniesiona, wygrawerowana lub odwzorowana na szkle lub przymocowana do opakowania lub butelki produktu gotowego i zawiera obowiązkowe informacje wymagane na mocy przepisów obowiązujących w momencie etykietowania.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Klimat i gleba regionu odpowiadają za jakość wina (surowca) wykorzystywanego do destylacji. Warunki naturalne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym należą do najkorzystniejszych dla uprawy winorośli, ponieważ obszar ten znajduje się w strefie uprawy winorośli B.

Klimat to czynnik ekologiczny, który w istotny sposób wpłynął na powstanie i rozwój ośrodka uprawy winorośli Jidvei. Jest to klimat umiarkowany kontynentalny z wystarczająco ciepłymi latami, surowymi i wilgotnymi zimami oraz długimi i przeważnie pogodnymi jesieniami; masy powietrza napływają z zachodu, zaś łańcuch Karpat chroni region przed prądami zimnego powietrza z północnego wschodu i wschodu.

Temperatura powietrza jest głównym czynnikiem ograniczającym uprawę winorośli, wyzwalającym etapy wzrostu oraz częściowo determinującym wielkość i jakość produkcji. Charakterystyczne dla tego obszaru jest występowanie mglistych dni późnym latem; taka pogoda utrzymuje się przez niemal jedną trzecią jesieni (wrzesień i październik), co skutkuje powolnym dojrzewaniem winogron i utrzymaniem aromatów oraz niezmiennie wysokim poziomem kwasowości, co poprawia jakość produkowanego wina. Ponadto w okresie przebarwiania jagód średnie temperatury w dzień wynoszą około 22 °C, a średnie temperatury w nocy – ok. 12 °C.

Te dwa czynniki powodują stały wzrost zawartości cukru w winogronach przy jednoczesnym zmniejszeniu kwasowości, która utrzymuje się dość konsekwentnie na nieco wyższym poziomie (około 8–9 g/l kwasu winowego). Zachodzące w winogronach reakcje utleniania-redukcji sprzyjają zwiększeniu zawartości wolnych i związanych składników aromatycznych, które pod koniec okresu dojrzewania osiągają wysokie poziomy.

Rzeźba terenu jest zróżnicowana, ponieważ krajobraz jest zazwyczaj pagórkowaty. Winnice znajdują się zazwyczaj na zboczach południowych, południowo-wschodnich lub południowo-zachodnich oraz w dolinach między wzgórzami, gdzie winorośle mają dostęp do ciepła i światła, a zarazem są chronione przed wiatrem oraz mgłami występującymi jesienią i późną wiosną.

W ośrodku uprawy winorośli Jidvei występują różnorodne typy i podtypy gleby: brunatna o odczynie obojętnym, brunatna glina aluwialna, węglanowe regosole, koluwium i gleby antropogeniczne. U podnóży zboczy i w mikrodepresjach występują gleby węglanowe koluwialne. Szeroko rozpowszechnione są również wertisole, podczas gdy arenosole są bardzo rzadkie.

Opady wynoszą od 500 do 700 mm, z czego co najmniej 250–300 mm przypada na okres wegetacji, przy czym najwyższy poziom odnotowuje się w okresie od maja do lipca/sierpnia (sprzyja to fenofazom wegetatywnym), a stały minimalny poziom – jesienią (sprzyja to dojrzewaniu oraz akumulacji cukru i aromatów).

Położenie geograficzne wraz z pagórkowatym ukształtowaniem terenu zapewnia regionowi korzyści biologiczne i glebowo-klimatyczne sprzyjające uprawie winorośli.

Odmianą winorośli wykorzystywaną jako surowiec jest głównie Fetească regală.

Ośrodek uprawy winorośli Jidvei znajduje się na wysokim płaskowyżu, przez który przepływają rzeki Târnava Mică i Târnava Mare, i należy do strefy uprawy winorośli B. Warunki klimatyczne panujące w okresie przebarwiania jagód sprzyjają akumulacji aromatów w połączeniu z wysokimi poziomami kwasowości, co zapewnia winu (surowcowi), a w konsekwencji również brandy, wyjątkowy skład i charakterystyczne cechy jakościowe.

Właściwości brandy „Vinars Jidvei" zależą od odmian winorośli, warunków klimatycznych panujących w okresie przebarwiania jagód (które to warunki występują wyłącznie na tym obszarze), struktury i składu wina, wykorzystanych odmian winorośli, składu i charakteru drewna dębowego w beczkach, parametrów stosowanych podczas leżakowania (temperatura i wilgotność) oraz metody destylacji (doświadczenie gorzelnika). Wysoki poziom kwasów (który waha się od 7,5 do 10,7 g/l kwasu winowego) umożliwia naturalne przechowywanie wina w miesiącach zimowych. Jest to ważny parametr podczas destylacji, który powoduje wysokie stężenie aromatów.

Fetească regală jest rodzimą odmianą winorośli, która pochodzi spoza winnicy Târnave. Przed pojawieniem się filoksery odmiana ta nosiła nazwę Fetească de Ardeal i stanowiła naturalną krzyżówkę odmian Grasă i Fetească albă. Szczepienie zostało przeprowadzone po raz pierwszy w winnicy Târnave i doprowadziło do powstania odmiany Fetească regală.

Surowiec wykorzystywany do produkcji drewnianych beczek pochodzi z lasów w gminie Jidvei. Od ponad 300 lat beczki wykorzystywane do dojrzewania destylatu winnego są wytwarzane przez miejscową ludność z wykorzystaniem drewna z okolicznych lasów. Najpierw wybiera się i ścina drzewa. Następnie dębowe klepki suszy się przez 40 miesięcy w pomieszczeniach chronionych przed światłem słonecznym. Po złożeniu beczek drewno opala się nad ogniem. Pochodzenie drewna oraz metoda suszenia klepek oraz składania i opalania beczek to czynniki, które następnie nadają brandy barwę, objętość, bukiet z przyjemnymi nutami wanilii, gładkość i bogate aromaty powstałe podczas estryfikacji i eteryfikacji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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