C/2026/5587

28.10.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v zmysle článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/5587)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Vinars Târnave“

Ref. č. EÚ – PGI-RO-02007-AM01 – 9. 12. 2024

1. **Názov výrobku**

„Vinars Târnave“

2. **Druh zemepisného označenia**

Zemepisné označenie

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☒ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Rumunsko

5. **Položka v špecifikácii výrobku a jednotnom dokumente, ktorej sa zmena týka**

5.1. Zmena názvu zemepisného označenia z „Vinars Târnave“ na „Vinars Jidvei“ – v celej špecifikácii výrobku a celom jednotnom dokumente

5.2. Vymedzenie zemepisnej oblasti – bod 5 špecifikácie výrobku a bod 8 jednotného dokumentu

5.3. Špecifické pravidlá balenia a označovania – body 10 a 11 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu

6. **Dôvod na zmenu na úrovni Únie**

Skupina žiadateľov S.C. JIDVEI S.R.L. žiada o zmenu špecifikácie liehoviny „Vinars Târnave“ (ZO) a súvisiaceho jednotného dokumentu v súlade s článkom 24 ods. 3 písm. a) bodom iii) a článkom 24 ods. 3 písm. b) a c) nariadenia (EÚ) 2024/1143, konkrétne s cieľom:

— zmeniť názov zemepisného označenia z „Vinars Târnave“ na „Vinars Jidvei“, keďže zmena názvu zemepisného označenia sa považuje za zmenu na úrovni Únie,

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— zmeniť vymedzenie zemepisnej oblasti, čo by sa malo považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže môže ovplyvniť spôsob chápania zemepisnej oblasti uvedenej v jednotnom dokumente a môže mať preto dôsledky na súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou,

— zaviesť požiadavky na povinné fľašovanie a uviesť odôvodnenie požiadavky na fľašovanie výrobku vo vymedzenej zemepisnej oblasti, čo by sa malo považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže sa tak menia podmienky, za ktorých sa výrobok môže uvádzať na trh.

7. **Opis a dôvody zmeny**

7.1. *Názov alebo používanie názvu*

Opis

V celej špecifikácii sa názov „Vinars Târnave“ nahrádza názvom „Vinars Jidvei“.

Dôvod

V špecifikácii výrobku pre zemepisné označenie „Vinars Târnave“, č. EÚ PGI-RO-02007, sa uvádza, že:

— výroba liehoviny vinars sa uskutočňuje vo vinohradníckom centre Jidvei v súlade s bodom 1.4. „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ podbodom 1.4.1. „Opis vymedzenej zemepisnej oblasti“. Vinohrad Târnave sa nachádza v povodí dvoch riek, Târnava Mică a Târnava Mare, v župe Alba v Rumunsku a tvorí ho päť vinohradníckych centier: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni a Zagăr. Liehovina vinars sa vyrába výlučne vo vinohradníckom centre Jidvei, ktoré zahŕňa tieto lokality: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni a Făget.

— Na výrobu liehoviny vinars sa používa výlučne hrozno z vinohradníckeho centra Jidvei. Toto hrozno dodáva vínu (surovine) a následne aj brandy osobitné charakteristické vlastnosti a komplexnosť. Liehovina vinars sa fľašuje výlučne v lokalite Jidvei, aby sa zachovala jej aróma, špecifický buket a autentickosť, v súlade s bodom 1.5. „Spôsob výroby liehoviny“.

— Názvom Vinars Târnave sa označuje vínny destilát získaný výlučne destiláciou vína alebo opakovanou destiláciou vínneho destilátu do 86 obj. %, vyrobený z hrozna zozbieraného vo vinohradníckom centre Jidvei (odrody Fetească regală a Riesling), ktoré sa nachádza vo vymedzenej oblasti.

— (…) Už desaťročia sa liehovina Vinars Târnave fľašuje len vo vinohrade Târnave a len vo vidieckej obci Jidvei. Fľašovanie sa uskutočňuje výlučne pri zdroji, aby sa zachovala aróma, špecifický buket a autentickosť.

Keďže hrozno používané na výrobu vína, ktoré tvorí surovinu na výrobu liehoviny vinars, sa zbiera výlučne vo vinohradníckom centre Jidvei a liehovina vinars sa fľašuje výlučne vo vidieckej obci Jidvei, čo sú faktory, ktoré jednoznačne súvisia s pôvodom v zemepisnej oblasti, domnievame sa, že konečný výrobok možno označovať zemepisným označením „Vinars Jidvei“.

Z pohľadu spotrebiteľov sa zmenou názvu z „Vinars Târnave“ na „Vinars Jidvei“ posilní dobré meno liehoviny vinars. Jidvei je značka, ktorú spotrebitelia už dlhé roky dobre poznajú.

V súlade s vyše 20-ročnou tradíciou sa liehovina vinars vyrábala výlučne z hrozna zozbieraného vo vinohradníckom centre Jidvei a fľašovala sa výlučne vo vidieckej obci Jidvei. Zmena názvu na „Vinars Jidvei“ prispeje k rozvoju miestnej infraštruktúry a rozvoju vidieka prostredníctvom podpory inteligentného, odolného a diverzifikovaného poľnohospodárskeho sektora a posilnenia sociálno-hospodárskej štruktúry vidieckych oblastí vo vinohradníckom centre Jidvei.

Vinohradnícke centrum Jidvei sa nachádza v lokalite, ktorá je z hľadiska prírodných podmienok veľmi vhodná pre vinohrady – sú tu dedinky ukryté medzi kopcami vysadenými viničom, opevnené kostolíky z dávnych čias, stredoveké hrady a historické pamiatky, ale aj degustačné oblasti, kde ľudia môžu spoznať nielen príbeh liehoviny vinars, ktorej každá kvapka ukrýva duchovný poklad svojho miesta pôvodu, ale aj príbeh miest, ktoré si dodnes zachovávajú niečo z pokojného života pred niekoľkými storočiami.

Prepojenie medzi históriou a pôvodom tohto miesta znázorňuje heraldický symbol zámku Bethlenovcov a Hallerovcov na fľašiach liehoviny „Vinars Jidvei“. Zámok, ktorý je dodnes impozantný aj napriek zubu času, bol postavený v štýle francúzskej renesancie 17. storočia (1615 – 1624) a v jeho pivniciach je uložený najcennejší poklad tohto regiónu. Zámok Bethlenovcov a Hallerovcov je miestom, kde sa história stretáva so súčasnosťou a kde sa autentickosť a dedičstvo dediny snúbia so šľachtickou eleganciou minulých storočí, čo dáva vzniknúť pôsobivému zážitku z vínneho cestovného ruchu.

7.2. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

Opis

V bode „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ sa mení tento text:

„Vinohrad Târnave sa nachádza v povodí dvoch riek, Târnava Mică a Târnava Mare, v župe Alba v Rumunsku a tvorí ho päť vinohradníckych centier: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni a Zagăr. Liehovina vinars sa vyrába výlučne vo vinohradníckom centre Jidvei, ktoré zahŕňa tieto lokality: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni a Făget.“

Uvedené znenie sa nahrádza takto:

„Vinohradnícke centrum Jidvei tvorí súčasť vinohradu Târnave, ktorý sa nachádza v povodí dvoch riek, Târnava Mică a Târnava Mare, v župe Alba v Rumunsku. Vinohrad Târnave zahŕňa sedem vinohradníckych centier (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș, Sibiu, Târnăveni, Zagăr a Valea Nirajului), pričom zemepisná oblasť vinohradníckeho centra Jidvei, kde sa vyrába liehovina ‚Vinars Jidvei‘, zahŕňa tieto obce v župe Alba:

vidiecka obec Jidvei – dediny Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa a Veseuș;

vidiecka obec Cetatea de Baltă – dediny Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus a Tătârlaua;

vidiecka obec of Șona – dediny Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului a Alecuș;

vidiecka obec Valea Lungă – dediny Tăuni a Făget.“

Dôvod

Účelom tejto zmeny je presne vymedziť príslušnú zemepisnú oblasť, konkrétne vinohradnícke centrum Jidvei, v nadväznosti na celoštátnu aktualizáciu označenia vinohradníckych oblastí a klasifikácie lokalít na vinohradnícke regióny, vinohrady a vinohradnícke centrá (vyhláška ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 84/2023).

7.3. *Osobitné pravidlá balenia a označovania*

Tento text v bode „Špecifické pravidlá označovania“:

„Liehovina ‚Vinars Târnave‘ sa plní do fliaš s objemom 700 ml. Fľaše sú bezfarebné, mierne kužeľovité a majú špecifické označenie, ktorým sa odlišujú od všetkých ostatných fliaš uvádzaných na trh v Rumunsku. Na prednej strane fliaš sú nalepené etikety s informáciami o výrobku, objeme a obsahu alkoholu, na zadnej strane sú nalepené zadné etikety s informáciami o dobe zrenia v drevených sudoch a o získanom vínnom destiláte.“

sa mení a rozdeľuje na dva podbody: „Špecifické pravidlá balenia“ a „Špecifické pravidlá označovania“.

Špecifické pravidlá balenia:

„Liehovina ‚Vinars Jidvei‘ sa plní do sklených fliaš rôznych tvarov s objemom 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml alebo 1 000 ml, ktoré majú špecifické označenie (heraldický symbol zámku Bethlenovcov a Hallerovcov), ktorým sa odlišujú od všetkých ostatných fliaš uvádzaných na trh. Fľaše majú označenie, ktoré môže byť vytlačené, vyrazené, vyznačené, vygravírované alebo nanesené na sklo, prípadne môže byť pripevnené na obale alebo fľaši konečného výrobku, a ktoré obsahuje povinné informácie vyžadované právnymi predpismi platnými v čase označenia.“

Dôvod

Účel tejto zmeny vyplýva zo skutočnosti, že môže viesť k zavedeniu nových povinností, čo bude mať za následok vykonávanie obmedzujúcich obchodných postupov.

Okrem toho bolo doplnené odôvodnenie požiadavky, aby sa výrobok fľašoval v zemepisnej oblasti. S cieľom zachovať kvalitu výrobku je potrebné zabrániť preprave v inom ako spotrebiteľskom balení, pričom vykonávanie technologických operácií riedenia, sceľovania a homogenizácie vo vymedzenej zemepisnej oblasti prispieva k zachovaniu kvality a jednotnosti výrobku a k dôslednému zachovávaniu charakteristického senzorického profilu.

8. **Doplňujúce informácie**

8.1. *Táto žiadosť o schválenie zmeny na úrovni Únie obsahuje štandardné zmeny, ktoré sú neoddeliteľne spojené so zmenou na úrovni Únie*

Áno ☐ Nie ☒

8.2. *Táto žiadosť o schválenie zmeny na úrovni Únie je dôsledkom toho, že sa v jednom alebo vo viacerých členských štátoch neuzavrela vnútroštátna fáza postupu uplatňovania štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s cezhraničným zemepisným označením, ako sa uvádza v článku 5 ods. 10 druhom pododseku delegovaného nariadenia (EÚ) 2025/27*

Áno ☐ Nie ☒

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Zemepisné označenia liehovín

1. **Názov**

„Vinars Jidvei“

2. **Druh zemepisného označenia**

Zemepisné označenie

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Rumunsko

4. **Klasifikácia liehoviny v súlade s položkou a číselným znakom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2208 – Etylalkohol nedenaturovaný s objemovým alkoholometrickým titrom nižším ako 80 % obj.; destiláty, likéry a ostatné liehové nápoje

5. **Kategória alebo kategórie uvedené v prílohe I k nariadeniu (EÚ) 2019/787, do ktorej (ktorých) liehovina patrí**

Vínny destilát

6. **Spôsob výroby**

Názvom „Vinars Jidvei“ sa označuje brandy získané výlučne destiláciou vína alebo opakovanou destiláciou vínneho destilátu do 86 obj. %, vyrobené z hrozna zozbieraného vo vinohradníckom centre Jidvei (odrody Fetească regală a Riesling), ktoré sa nachádza vo vymedzenej oblasti. Hrozno sa začína zbierať v septembri po dosiahnutí zberovej zrelosti a koncentrácie cukru v rozmedzí 145 až 200 g/l v kombinácii s vysokou kyslosťou v rozmedzí 5 až 7 g/l H_2SO_4. Po zbere sa hrozno čo najskôr (do jednej hodiny od zberu) prepraví do vinárskeho podniku, aby sa zabránilo oxidácii a znehodnoteniu aromatických zložiek.

Ďalším krokom je odstopkovanie (odstránenie stopiek), pričom sa dbá na to, aby nedošlo k porušeniu jadierok, a potom drvenie. Matoliny sa lisujú ihneď po odstopkovaní alebo po krátkom čase macerácie (najviac osem hodín). Získaný mušt sa nechá krátko, približne osem hodín, usadzovať a potom sa preleje do vinifikátorov. Alkoholové kvasenie prebieha v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú vybavené systémami na reguláciu teploty kvasenia.

Po ukončení fázy pomalého kvasenia sa nádrže doplnia a víno sa „zakonzervuje“ pridaním najviac 15 mg/l SO_2. Víno leží na kaloch pri teplote nižšej ako 15 °C až do destilácie. Destilácia by sa mala uskutočniť čo najskôr, najneskôr však do 15. júna nasledujúceho roka. Víno sa destiluje s cieľom získať vysokokvalitný destilát so špecifickou chuťou a arómou.

Destilát s obsahom alkoholu 30 až 64 obj. % sa opakovane destiluje. Úspech tejto veľmi chúlostivej operácie závisí od remeselnej zručnosti liehovarníka.

Predná frakcia a predkvap (prvé časti destilátu) obsahujú 84 až 96 obj. % alkoholu a oddeľujú sa. Tvoria 0,6 až 1,8 % objemu prvého destilátu. Predkvap má mliečny vzhľad a nepríjemný zápach. Samotný destilát (stredná časť) je najvyššej kvality, má obsah alkoholu 70 až 86 obj. % a podrobuje sa procesu zrenia v dubových sudoch.

Vínny destilát Jidvei sa neochucuje. Karamel sa pridáva na upravenie farby.

Do výrobku sa nepridáva alkohol v zmysle bodu 4 písm. c) prílohy I k nariadeniu (EÚ) 2019/787.

Zrenie alebo stárenie

Brandy sa testuje z hľadiska organoleptických a analytických vlastností a riedi sa demineralizovanou vodou na obsah alkoholu 60 až 65 obj. %. Zrenie (stárenie) prebieha v dubových sudoch s objemom najviac 600 litrov pri teplote nižšej ako 18 °C a relatívnej vlhkosti 75 až 92 %. Na konci procesu zrenia sa brandy testuje z hľadiska organoleptických a chemických vlastností.

Príprava liehoviny vinars na fľašovanie

Obsah alkoholu sa upravuje podľa typu liehoviny vinars, ktorý sa má vyrobiť, a to riedením demineralizovanou vodou. Karamel sa pridáva len na upravenie farby. Liehovina vinars sa jeden až šesť mesiacov pred fľašovaním skladuje v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele na účely sceľovania a stabilizovania.

7. **Opis vlastností liehoviny**

7.1. *Fyzikálne a chemické vlastnosti vína používaného ako surovina*

Víno používané ako surovina na destiláciu má tieto vlastnosti:

Parameter	Jednotka merania	Hodnota
Obsah alkoholu	% obj.	8,5 – 12
Celková kyslosť	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Obsah prchavých kyselín	g/l CH_3COOH	max. 1
Voľný anhydrid kyseliny siričitej	mg/l	max. 65
Redukujúce cukry	g/l	3

7.2. *Organoleptické vlastnosti vínneho destilátu „Vinars Jidvei“*

Vzhľad: krištáľovo číry, bez usadenín alebo rozptýlených častíc

Farba: svetlá zlatožltá s jantárovými odleskmi

Aróma: komplexná, s príjemnými náznakmi vanilky, s typickým buketom získaným počas zrenia v dubových sudoch (Jidvei), bohatá na prchavé látky charakteristické pre destilát

Chuť: jemná, harmonická a typická pre vyzreté destiláty

7.3. *Fyzikálne a chemické vlastnosti vínneho destilátu „Vinars Jidvei“*

Obsah prchavých látok najmenej 125 gramov na hektoliter 100 % obj. alkoholu

Maximálny obsah metanolu: 200 gramov na hektoliter 100 % obj. alkoholu

Obsah alkoholu: minimálny obsah alkoholu vínneho destilátu je 37,5 obj. %

Sušina pri 100° Celsius (g/l): 0,400

Vyššie alkoholy (mg/100 ml A. A): max. 300

Estery (mg/100 ml A. A): max. 500

Aldehydy (mg/100 ml A. A): max. 60

Celková kyslosť (mg/100 ml A. A): max. 350

Furfural (mg/100 ml A. A): max. 2

7.4. *Špecifické vlastnosti (ktorými sa výrobok odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie)*

V porovnaní s podobnými liehovinami je liehovina „Vinars Jidvei“ jemnejšia a lahodnejšia, vyznačuje sa aromatickým zložením, v ktorom sú dobre vyvážené alkoholy, estery, aldehydy a zrenie v dubových sudoch. Víno používané ako surovina sa vyrába výlučne vo vinohradoch vinohradníckeho centra Jidvei. V mladom destiláte prevládajú kvetinové a ovocné arómy typické pre odrody Fetească regală a Riesling.

8. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť „Vinars Jidvei“ zahŕňa tieto lokality v župe Alba, ktoré tvoria vinohradnícke centrum Jidvei:

— vidiecka obec Jidvei – dediny Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa a Veseuș;

— vidiecka obec Cetatea de Baltă – dediny Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus a Tătârlaua;

— vidiecka obec of Șona – dediny Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului a Alecuș;

— vidiecka obec Valea Lungă – dediny Tăuni a Făget.

9. **Špecifické pravidlá balenia a označovania liehoviny, na ktorú sa vzťahuje registrovaný názov**

9.1. *Špecifické pravidlá balenia*

Liehovina „Vinars Jidvei“ sa plní do sklených fliaš rôznych tvarov s objemom 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml alebo 1 000 ml, ktoré majú špecifické označenie (heraldický symbol zámku Bethlenovcov a Hallerovcov), ktorým sa odlišujú od všetkých ostatných fliaš uvádzaných na trh.

Liehovina „Vinars Jidvei“ sa už desiatky rokov fľašuje výlučne vo vinohradníckom centre Jidvei. Fľašovanie sa uskutočňuje výlučne pri zdroji, aby sa zachovala aróma, špecifický buket a autentickosť.

Opis a odôvodnenie zemepisného obmedzenia fľašovania v oblasti pôvodu

Obmedzenie týkajúce sa fľašovania liehoviny „Vinars Jidvei“ výlučne vo výrobnej oblasti (vinohradníckom centre Jidvei) vychádza z objektívnych dôvodov súvisiacich s kvalitou, autentickosťou a povesťou výrobku. Na podporu tohto obmedzenia sa uvádzajú tieto kľúčové argumenty týkajúce sa techniky, kvality a tradície.

Fľašovanie v oblasti pôvodu je kľúčovým krokom pri zachovaní charakteristických vlastností liehoviny „Vinars Jidvei“, ktoré vyplývajú zo súboru prírodných, technologických a ľudských faktorov špecifických pre túto oblasť. Miestne podmienky, technologické odborné znalosti a prísne kontrolované výrobné a baliace procesy prispievajú k získaniu výrobku s konzistentnou kvalitou, komplexným buketom a vyváženou arómou, ktoré si v priebehu času získali uznanie.

Tento tradičný postup, ktorý sa používa už desiatky rokov, nielenže zabezpečuje zachovanie organoleptických vlastností výrobku, ale zároveň zaručuje vysledovateľnosť a chráni zemepisné označenie pred akýmkoľvek zneužitím. Táto dlhodobo dodržiavaná prax predstavuje overiteľnú a zdokumentovanú miestnu tradíciu.

Technické a kvalitatívne argumenty

Liehovina „Vinars Jidvei“ prechádza zrením a vyváženosť jej aróm je citlivá na kyslík, svetlo, teplotné výkyvy a vibrácie. Preprava v inom ako spotrebiteľskom balení mimo oblasti pôvodu by mohla spôsobiť rozklad prchavých aromatických zlúčenín. Fľašovaním v oblasti pôvodu sa tieto riziká minimalizujú a zachováva sa autentický senzorický profil. Vlastnosti demineralizovanej vody používanej v oblasti Jidvei sa pravidelne kontrolujú a testujú. Použitie iných surovín môže ovplyvniť konečnú chuť. Ak by sa fľašovanie uskutočňovalo inde, znamenalo by to stratu kontroly nad týmto prvkom zloženia.

Jednotlivé vyzreté šarže sa sceľujú pod dohľadom majstra liehovarníka. Zachovaním tohto procesu v oblasti pôvodu sa zaručuje homogénnosť šarží a verné reprodukovanie senzorického profilu.

Argumenty týkajúce sa vysledovateľnosti, autentickosti a kontroly

Zabezpečenie úplnej vysledovateľnosti výrobku

Fľašovanie v oblasti pôvodu umožňuje plynulé sledovanie celého výrobného procesu od surového vína až po konečný výrobok, čím sa zaručuje autentickosť výrobku s chráneným zemepisným označením.

Argumenty týkajúce sa hospodárskych aspektov a spravodlivosti medzi výrobcami

Obmedzenie týkajúce sa pôvodu neobmedzuje hospodársku súťaž, ale zaručuje spravodlivé zaobchádzanie s výrobcami v oblasti zemepisného označenia, ktorí dodržiavajú rovnaké prísne podmienky kvality.

Okrem toho zachovanie fľašovania v oblasti pôvodu prispieva k miestnemu hospodárskemu rozvoju (pracovné miesta, investície do technológií).

9.2. *Špecifické pravidlá označovania*

Liehovina „Vinars Jidvei“ má označenie, ktoré môže byť vytlačené, vyrazené, vyznačené, vygravírované alebo nanesené tlačou na sklenú fľašu, prípadne môže byť pripevnené na obale alebo fľaši konečného výrobku, a ktoré obsahuje povinné informácie vyžadované právnymi predpismi platnými v čase označenia.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kvalita vína (suroviny) používaného na destiláciu vyplýva z klímy a pôdy v tomto regióne. Prírodné podmienky vo vymedzenej zemepisnej oblasti patria medzi najpriaznivejšie na pestovanie viniča, keďže táto oblasť sa nachádza vo vinohradníckej zóne B.

Podnebie predstavuje zásadný ekologický faktor vzniku a rozvoja vinohradníckeho centra Jidvei. Je mierne kontinentálne s dostatočne teplými letami, drsnými a vlhkými zimami a dlhými, prevažne jasnými jesennými mesiacmi, keď do regiónu prúdia vzduchové hmoty zo západu, pričom Karpaty chránia tento región pred studenými vzdušnými prúdmi zo severovýchodu a z východu.

Teplota vzduchu je hlavným aspektom, ktorý obmedzuje pestovanie viniča, pôsobí ako spúšťací faktor jednotlivých fáz jeho rastu a čiastočne určuje množstvo a kvalitu úrody. Pre túto oblasť je typický výskyt hmlistých dní koncom leta; takéto počasie pretrváva takmer tretinu jesene (počas septembra a októbra), čo má za následok pomalé dozrievanie hrozna a zachovanie aróm a trvalo vysokých úrovní kyslosti, čo zvyšuje kvalitu vyrobeného vína. Okrem toho počas obdobia dozrievania hrozna sú priemerné denné teploty približne 22 °C a priemerné nočné teploty približne 12 °C.

Tieto dva faktory vedú k neustálemu zvyšovaniu obsahu cukru v hrozne, pričom kyslosť klesá a zostáva pomerne stabilná na mierne zvýšenej úrovni (približne 8 – 9 g/l kyseliny vínnej). Toto prostredie, ktoré sa vyznačuje zníženou oxidáciou hrozna, je priaznivé pre trvalý nárast kvality voľných aj viazaných aromatických zložiek, ktoré dosahujú vysoké úrovne na konci obdobia dozrievania.

Reliéf je členitý, keďže krajina je typicky kopcovitá. Vinohrady sa zvyčajne nachádzajú na južných, juhovýchodných alebo juhozápadných svahoch a v údoliach medzi kopcami, kde je teplo a svetlo a kde sú kry chránené pred vetrom a jesennými a neskorými jarnými hmlami.

Vinohradnícke centrum Jidvei sa vyznačuje širokou škálou pôdnych typov a podtypov: hnedé eumezobázické pôdy, hnedé aluviálne ílovité pôdy, uhličitanové regosoly, koluviálne pôdy a antropické pôdy. Uhličitanové koluviálne pôdy sa nachádzajú na úpätí svahov a v mikrodepresiách. Rozšírené sú aj vertisoly, zatiaľ čo výskyt psamosolov je veľmi obmedzený.

Úhrn zrážok sa pohybuje v rozmedzí 500 až 700 mm, z čoho najmenej 250 až 300 mm spadne počas vegetačného obdobia, pričom zrážky dosahujú vrchol v máji až júli/auguste (čo je priaznivé pre vegetačné fenofázy) a na jeseň sa udržiavajú stabilné minimálne hodnoty (čo je dobré na dozrievanie a akumuláciu cukru a aróm).

Geografická poloha spolu s kopcovitým reliéfom poskytujú tomuto regiónu biologické a pedoklimatické výhody, ktoré sú priaznivé na pestovanie viniča.

Ako hlavná surovina sa používa predovšetkým odroda Fetească regală.

Vinohradnícke centrum Jidvei sa rozprestiera na náhornej plošine medzi riekami Târnava Mică a Târnava Mare a patrí do vinohradníckej zóny B. Klimatické podmienky počas obdobia dozrievania hrozna prispievajú k výraznej akumulácii aróm spojených s vysokými úrovňami kyslosti, vďaka čomu získava víno (surovina) a následne aj brandy svoje zloženie a charakteristické vlastnosti.

Liehovina „Vinars Jidvei“ závisí od muštových odrôd, klimatických podmienok počas obdobia dozrievania hrozna (ktoré sa vyskytujú iba v tejto oblasti), štruktúry a zloženia vína, použitých muštových odrôd, zloženia a povahy dubového dreva, parametrov počas zrenia (teplota a vlhkosť) a metódy destilácie (odborné znalosti liehovarníka). Vysoký obsah kyselín (ktorý sa pohybuje v rozmedzí od 7,5 do 10,7 g/l kyseliny vínnej) umožňuje prirodzenú konzerváciu vína počas zimných mesiacov. Ide o dôležitý parameter pri destilácii, ktorý prispieva k dosiahnutiu vysokej koncentrácie aróm.

Fetească regală je pôvodná muštová odroda, ktorá má pôvod mimo vinohradu Târnave. Pred výskytom fyloxéry sa táto odroda nazývala Fetească de Ardeal a ide o prirodzený kríženec odrôd Grasă a Fetească albă. Prvé štepenie sa uskutočnilo vo vinohrade Târnave a vznikla tak odroda s názvom Fetească regală.

Surovina používaná na výrobu drevených sudov pochádza z lesov vo vidieckej obci Jidvei. Už vyše 300 rokov vyrábajú miestni obyvatelia sudy na zrenie vínneho destilátu z dreva pochádzajúceho z tých istých lesov. Vyberú sa stromy, ktoré sa vyrúbu. Dubové dúžky sa sušia 40 mesiacov v priestoroch chránených pred slnečným žiarením. Po zhotovení sudov sa drevo opaľuje nad ohňom z dreva. Pôvod dreva, ako aj spôsob sušenia, zhotovenia a opaľovania sudov sú faktory, ktoré následne dodávajú brandy farbu, objem, buket s príjemnými náznakmi vanilky, hladkosť a bohaté arómy, ktoré vznikajú počas esterifikácie a éterifikácie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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