C/2024/5686

24.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/5686)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Jidvei«

PDO-RO-02854

Ansøgningsdato: 5.7.2022

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Jidvei

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **beskrivelse af vinen/vinene**

4.1. *Hvidvine*

De stille hvidvine er afbalancerede og mineralske med et velintegreret syreindhold, der giver dem friskhed og frugtighed, og har en grøngul, gyldengul til orange/ravgul farve. De er elegante og fine med en behagelig rundhed, blomsteraromaer og en frugtagtig smag.

De har aromaer af vinblomster, hyldeblomst, akacie, bikage, friske æbler, pærer, abrikoser, ferskner og kvæder, citrusagtige aromaer af citron, lime og grapefrugt, vegetabilske aromaer af søde peberfrugter, brændenælder, asparges, græs, stikkelsbær og krydrede og aromatiske aromaer af basilikum, timian, rosmarin og rose. Med alderen ændres aromaerne til moden, overmoden og kandiseret frugt, frugtmarmelade og honning, og vinene bliver fede og fyldige.

Isvin – aromaerne og smagen går i retning af honningsøde, friske, konsistente aromaer, rosenmarmelade og søde eksotiske frugter, gylden til lys ravgul farve eller lyserød med en krystallinsk glans (hvis den opnås ved udblødning fra Traminer roz) med noter af melon, mango, abrikoser, kandiseret frugt, rosenblomster og hyben og en karakteristisk og lang eftersmag.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4.2. *Rosévine*

De stille rosévine er friske, fløjlsagtige, med højt syreindhold og rosafarvede eller laksefarvede. Vinene er smagfulde og forfriskende med en stærk frugtagtig (skovfrugter, vilde jordbær, brombær, blåbær, røde frugter, søde kirsebær, surkirsebær, jordbær, hindbær) og blomsteragtig (kirsebærblomster, noter af vilde jordbær, rosenblade) karakter, med krydrede noter.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4.3. *Rødvine*

De stille rødvine har en lys farve, der spænder fra mørkerød til granatrød, kirsebærrød eller teglrød, med aromaer af skovfrugter, blommer, brombær, ribs, blåbær, søde kirsebær, surkirsebær, hindbær og mandler, med noter af aromatiske urter, krydderier, kaffe, vanilje, chokolade og en intens smag, lang eftersmag og afbalanceret struktur.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4.4. *Mousserende kvalitetsvin*

De mousserende kvalitetsvine er friske og frugtagtige med et syreindhold, der er specifikt for Jidvei-vindyrkningsjorderne, og en karakteristisk mineralitet samt gæringsaromaer, der forstærkes af et fint, langvarigt brus (mineralsk, frugtagtig). Hvidvinene er strågule eller grøngule, mens rosévinene har en laksefarvet nuance.

I næsen fornemmes specifikke intense noter af gærekstrakt afhængigt af det antal måneder, den har været i kontakt med bærmen (dej, brød, brødskorpe, brioche, wienerbrød, kiks og mandel), der udvikler sig i retning af noter af wienerbrød, kiks og mandel i vine, der har været i kontakt med bærmen i en længere periode.

Smagen er fin og frugtagtig, med aromaer af citrusfrugter, grapefrugt, lime og frugt (grønne æbler, pærer og kvæder), afbalanceret, med en smag og aroma, der minder om gærekstrakt, og skarp takket været indholdet af kuldioxid. Med et højt syreindhold, der opvejes af indholdet af restsukker og den cremede tekstur, har disse vine en veldefineret krop og bliver fløjlsagtige og afrundede med tiden.

Overtryk ved 20 °C: min. 3,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4.5. *Mousserende kvalitetsvin*

De mousserende kvalitetsvine er friske med et syreindhold, der er specifikt for Jidvei-vindyrkningsjorderne, og en karakteristisk mineralitet samt gæringsaromaer, der forstærkes af et fint, langvarigt brus (mineralsk, frugtagtigt). De har en rubinrød nuance.

Den intense duft består hovedsageligt af noter af røde frugter (kirsebær og jordbær), med fine antydninger af kage og brioche, alt efter hvor lang tid den har været i kontakt med den lette bærme. Syreindholdet er lidt højere, men afbalanceres af niveauet af restsukker og den cremede konsistens. Aromaerne afrundes af jordbær og bløde noter af hindbær og kirsebær.

Smagen er fin og frugtagtig (ribs, granatæble, tranebær) med aromaer af citrusfrugter, afbalanceret og skarp takket være indholdet af kuldioxid. Vinene har en veldefineret krop og bliver med tiden fløjlsagtige og runde.

Overtryk ved 20 °C: min. 3,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4.6. *Aromatiske mousserende kvalitetsvine*

De aromatiske mousserende kvalitetsvine er rige og udtryksfulde med frugtagtige (abrikoser, modne druer) og blomsteragtige noter (rose, jasmin, akacie og undertiden krydrede blomsternoter). Deres farve varierer fra lys gul med grønlige nuancer til gyldengul og endda lyserød for så vidt angår Traminer roz. De har fine, langvarige bobler.

Overtryk ved 20 °C: min. 3,0 bar.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4.7. *Perlevine*

Perlevinene er ekstraktive med god syre og fin brus. De er grønligt hvide, grøngule, gyldengule eller svagt laksefarvede (rosa) eller klart røde for rødvinenes vedkommende med blomsteragtige (rose, hyldeblomst, brændenælder) eller frugtagtige (blåbær, abrikos, grønt æble, hindbær) aromaer. Den mousserende effekt er rigelig og fin med et langvarigt brus med små bobler op til toppen af glasset.

Overtryk ved 20 °C: min. 1,0 bar og maks. 2,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	235

4.8. *Hedvine*

Den hvide hedvin har en gylden eller endda ravgul farve, en aroma af honning og en rund, fin smag, mens den røde sort har teglrøde toner med en subtil smag af ribs og blåbær og en kraftig karakter. Rosévarianten har en dyb rosa farve og er meget frisk, frugtagtig, fløjlsagtig og fed. Rødvinene har nuancer af purpurrød. De har blomsteraromaer af rose og jasmin og aromaer af moden frugt, undertiden af kandiseret frugt og syltetøj, med oxidative noter af honning og bikage, mandler og valnødder.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	22,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

b. *Maksimale udbytter*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

14 000 kilogram druer pr. hektar

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

14 000 kilogram druer pr. hektar

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italiensk (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

16 000 kilogram druer pr. hektar

4. Isvin (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

6 000 kilogram druer pr. hektar

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

105 hektoliter pr. hektar

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

105 hektoliter pr. hektar

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italiensk (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

120 hektoliter pr. hektar

8. Isvin (med en overskridelse på højst 20 % i gunstige år)

18 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Alba-distriktet:

— Kommunen Jidvei – landsbyerne Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa og Veseuș

— Kommunen Cetatea de Baltă – landsbyerne Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus og Tătârlaua

— Kommunen Șona – landsbyerne Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului og Alecuș

— Kommunen Valea Lungă – landsbyerne Tăuni og Făget.

7. **Druesort(er)**

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure og Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc og Pinot Blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka og Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană og Galbenă de Ardeal

Iordană B – Iordovană og Iordan

Merlot N – Bigney rouge og Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Neuburger B – Neuburg

Petit Manseng – Mansengou og Manseng Blanc

Pinot gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio og Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter og Klăvner Morillon Noir

Pinot Noir N – Spätburgunder og Pinot Nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano og Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz og Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose og Gewürztraminer

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Vindyrkningsområdet Jidvei ligger i en højde af mellem 250 og 500 meter på skråninger med sydvestlig eksponering, som nyder godt af solens varme i lange perioder af sommermånederne, og hvor atmosfæriske strømme bidrager til druernes kvalitet. Jordbunds- og klimaforholdene i det afgrænsede Jidvei-område, der er kendetegnet ved højere højder, med temperaturforskelle mellem dag og nat, solens stråler og sen tåge, bidrager positivt til druernes egenskaber ved at fremhæve sorternes særlige kvaliteter. Det tempererede kontinentale klima med tilstrækkeligt varme somre, kolde og fugtige vintre og lange og fine efterår, hvor dalene i området ofte er indhyllet i tåge, bidrager til den overraskende udvikling af frugtagtige/krydrede aromaer, syrlighed og muligheden for at akkumulere over 220 g/kg sukker. Den brune eumesobasiske jord, den typiske brune illuviale lerjord og luvisolisk jord med medium tekstur, der er dækket af et frugtbart lag af humus, tilfører en ekstra kvalitet.

Klimaet er typisk kontinentalt med en gennemsnitlig årlig temperatur på 9,7 °C. Den faktiske solskinskoefficient er 8,9-9,0, og mere end to tredjedele af solskinstimerne (1 426 timer) registreres i vinstokkenes vækstsæson. Den årlige nedbørsmængde er på 617 mm (i gennemsnit), hvoraf 459 mm falder i vækstsæsonen. Syntetiske økologiske indikatorer: faktisk heliotermisk indeks IHr = 1,75, hydrotermisk koefficient (HTC), bioklimatisk indeks for vindyrkning Ibcv = 6,32 og ønologisk egnethedsindeks (IAOe) = 4 359. Disse faktorer sikrer naturlige forhold for druesorter med en middel vækstsæson (170-175 dage).

Det afgrænsede Jidvei-område har en kæde af bakker, som overvejende vender mod sydvest. Terrænet er meget ujævnt og dækker alle landformer. Ruten fra Lunca Târnava Mici (250-270 m) til det kuperede område (300-460 m) går gennem et let kuperet terræn dækket af sandede moser og mergeller.

Den dominerende jordtype er brun jord. På mergelen, hvor grundvandet er 3-5 m dybt, er der dannet sort chernozemjord med en tekstur af svær lerjord og et højt humusindhold. Der findes karboneret kolluvial jord i bunden af skråningerne og i dødishuller. Vertisoljord er også udbredt, mens forekomsten af psamojord er meget begrænset.

8.2. *Produktoplysninger*

De stille hvidvine er afbalancerede med et velintegreret syreindhold, der giver dem friskhed og frugtighed. De varierer i farve fra grøngul, strågul og gyldengul til ravgul eller orange, hvis de udblødes med presserester. Aromaerne i næsen er blomsteragtige (vinblomster, hyldeblomst, akacie og bikage), frugtagtige (æbler, pærer, abrikoser, ferskner, kvæder), citrusagtige (citron, lime, grapefrugt), vegetabilske (søde peberfrugter, brændenælder, tomatblade, asparges, græs, stikkelsbær) og krydrede og aromatiske (basilikum, timian, rosmarin og rose).

Efterhånden som vinene ældes, ændres aromaerne til modne, overmodne og kandiserede frugter, frugtmarmelade og honning og bliver fede og fyldige.

Rosévinene er friske og komplekse med udsøgte aromaer af skovfrugter, vilde jordbær, brombær, blåbær, kirsebær, surkirsebær, jordbær, hindbær, rosenblade, krydderier og aromatiske planter. De skiller sig ud med deres farve, der spænder fra rosa pink til laksefarvet pink.

Rødvinene er diskrete med smukke nuancer, der spænder fra rubinrød med lilla nuancer til teglrød. De er kendetegnet ved aromaer af røde og sorte frugter og bær, blommer, brombær, solbær, blåbær, kirsebær, surkirsebær, hindbær, mandler, aromatiske urter og krydderier, vanilje og chokolade, med en lang og vedvarende eftersmag, men med den syre og mineralitet, der er specifik for området, og en veldefineret og afbalanceret struktur.

Isvin – aromaerne og smagen går i retning af honningsøde, friske, konsistente aromaer, rosenmarmelade og søde eksotiske frugter, gylden til lys ravgul farve eller lyserød med en krystallinsk glans (hvis den opnås ved udblødning fra Traminer roz) med noter af melon, mango, abrikoser, kandiseret frugt, rosenblomster og hyben og en karakteristisk og lang eftersmag.

De mousserende kvalitetsvine har et fint, intenst og langvarigt brus og afspejler balancen mellem den syre, der er specifik for Jidvei-vingårdens dyrkningsområde, og den umiskendelige mineralitet og frugtagtighed. Deres aroma er kendetegnet ved de specifikke intense noter af gærekstrakt afhængigt af det antal måneder, de har været i kontakt med bærmen. Vine, der har været i kontakt med bærmen i ni måneder, har noter af dej, brød, brødskorpe og brioche, der udvikler sig til wienerbrød, kiks og mandelnoter i vine, der har været i kontakt med bærmen i en forlænget periode på tre år. I munden bevarer de friskheden fra aromaerne af citrusfrugter, grapefrugt, lime, grønt æble, pære og kvæde, men også subtile noter af tørrede urter. Det høje syreindhold opvejes af indholdet af restsukker og den cremede konsistens. De har en elegant struktur og veldefineret krop, og bliver med tiden fløjlsagtige og runde.

De aromatiske mousserende kvalitetsvine er friske med en spændende bouquet og et fint, langvarigt brus. Duften er domineret af en blomsteragtig bouquet med delikate noter af jasmin, akacieblomster og subtile højdepunkter af dej og brød og langvarige aromaer af hvide blomster, rosenblade, abrikoser og modne druer.

Perlevinene har en farve, der går fra grønlig hvid, grøngul eller strågul for hvid perlevin til rosa for roséperlevin og klar rød for rød perlevin. Smagen er fin, afbalanceret og frisk med veldefinerede sortsaromaer (frugtagtige eller blomsteragtige afhængigt af den druesort, som vinen er fremstillet af). Den mousserende effekt er rigelig med et langvarigt brus med små bobler op til toppen af glasset.

Hedvinene er fyldige, fede og fløjlsagtige med en lang eftersmag, gyldengul til ravgul farve for de hvide hedvine, dybrosa for roséhedvinene og lillarød med teglrøde nuancer for de røde hedvine. Aromaerne er blomsteragtige med roser, jasmin og modne og overmodne frugter, der omdannes til kandiseret frugt og syltetøj med oxidative noter, honning og bikage, mandler og valnødder.

8.3. *Årsagssammenhæng mellem området og produktet*

De særlige jordbunds- og klimaforhold, navnlig i begyndelsen af efteråret, som giver moderate temperaturer, undertiden med tåge, som bliver hængende, andre gange med solrige dage, fremmer akkumuleringen af frisk frugt- og blomstersukker og aromaer og holder omhyggeligt syreindholdet inden for rammerne af en harmonisk balance for kvalitet.

Den moderate temperatur i løbet af druemodningsperioden resulterer i langsomme oxidationsreaktioner, som hjælper sukkerarter og primære aromaer med at akkumulere kontinuerligt til høje niveauer ved udgangen af modningsperioden og hjælper med at opretholde surhedsgraden på høje niveauer. Det høje syreindhold giver den friskhed, der er afgørende for mousserende vin og halvmousserende vin af Jidvei-kvalitet.

Târnava Mică skaber et specifikt mikroklima takket være landskabsformer, der sikrer, at Jidvei-området får tilstrækkeligt lys til at modne druerne, mens jordens humusindhold, som giver den en mørk farve, bidrager til at øge absorptionen af solstråling med positive konsekvenser for jordens temperaturmønster. Humus har også evnen til at bidrage til dannelsen af strukturelle aggregater, da dens cementeringskapacitet hjælper med at danne jordens krumme og granulære struktur. Dette forbedrer indirekte jordens luftfornyelse og hydrering ved at øge porøsiteten og gennemtrængeligheden for vand og luft. Syreholdige organiske forbindelser fra humus frigiver H+-ioner i jorden og øger dermed jordens surhedsgrad, hvilket giver det naturlige syreindhold og den specifikke mineralitet, der efterfølgende findes i druerne og derefter mosten og vinen, og som er ideelt til fremstilling af mousserende vine, aromatiske mousserende vine og perlevine af høj kvalitet, men også til stille vine, idet det tilfører vinen friskhed og sikrer dens lagringspotentiale.

Druerne udsættes ikke for ekstremt høje temperaturer (hedebølger), hvilket bidrager til at fastholde den organiske syre i druerne og resulterer i vinfremstilling med et højt samlet syreindhold, en lav pH-værdi og en forfriskende smag. Geografisk spiller makroklimaet sammen med de dyrkede sorters kvaliteter en central rolle for fremstillingen af hedvin. Det forhold, at terrasserne er sydvendte, kombineret med jordens naturlige frugtbarhed fremmer akkumuleringen af sukker og de frugtagtige aromaer (modne og overmodne frugter, der omdannes til kandiseret frugt og syltetøj) og blomsteraromaer (rose og jasmin), der definerer hedvinene.

8.4. *Den menneskelige faktor*

Vinmarkerne har særlige karakteristika med hensyn til størrelse og den måde, hvorpå jordlodderne udlægges og plejes. De er organiseret både i store jordlodder med lange rækker, der giver mulighed for mekaniseret høst- og vedligeholdelsesarbejde, og på terrasser og platforme med sydlig eksponering, som er gunstige for produktion af druer til premium- og superpremiumhvidvine eller -rosévine samt til basisvine til mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin. Høsten er både manuel og mekaniseret, og vedligeholdelsesarbejdet er delvist mekaniseret.

Bevarelse af den lokale tradition for vindyrkning og vinfremstilling og anvendelse af innovative teknologier på vinmarker og i vinproduktionsprocessen er kvalitetsmålet for oprindelsesbetegnelsen.

Udvælgelsen og forbedringen af druesorter med henblik på at opnå en bedre vinkvalitet, valget af grundstamme og dyrket sort, beplantningstætheden, beskæringen og reguleringen af produktionen, anvendelsen af gødningsmidler, vedligeholdelsen af jorden og anvendelsen af plantesundhedsbehandlinger påvirker alle kvaliteten af de druer, der fremstilles med henblik på at bevare de særlige egenskaber ved vinene i denne betegnelse.

Kvaliteten af vinene påvirkes af vinstoksorternes kvalitet, kvaliteten af den brune skovjord og miljøforholdene – med et kontinentalt klima, der er typisk for plateauet, moderate temperaturer om efteråret, ingen pludselige temperaturudsving, tåge om morgenen og sol om eftermiddagen, store temperaturforskelle mellem dag og nat, som alt sammen fremmer langsom modning og en bred og intens aromatisk profil med koncentrationer af sukker og aromaer samt et velafbalanceret syreindhold. Den vigtigste faktor er imidlertid vinavlerne, som beslutter, hvordan beskæringen skal udføres, inden vækstcyklussen begynder, for at regulere den fremtidige drueproduktion, og hvordan sommerbeskæringen skal udføres, og hvordan produktionen skal reguleres i modningsperioden, samt hvilke behandlinger der skal anvendes.

Der anvendes en enkelt vingård i området, som er udvalgt på grund af dens beliggenhed og dens konstruktion. Den indeholder kvalitetsudstyr og -maskiner, kar og gærings- og lagertanke, og vinproducenterne anvender moderne og innovative teknologier. Vingården er bygget i henhold til et tyngdekraft-flowdesign med indbyrdes forbundne kar, som gør, at vinproducenterne ikke behøver at gribe ind i vinfremstillingsprocessen mere end højst nødvendigt.

Vingårdens design og drift blev udtænkt som reaktion på behovet for bæredygtig udvikling og for at sikre, at de specifikke produktionsmetoder får vinsortens dyrkningsområde og karakter til at skinne igennem, navnlig for så vidt angår hjemmehørende sorter såsom Fetească regală, Fetească albă og den forskelligartede aromatiske palet af de andre sorter på vingården.

Det geografiske område huser også det første private vininstitut i Rumænien, der har den største kapacitet af podede vinstokke årligt (5 mio. stk.) fra både indenlandske og internationale sorter, der er bestemt til produktion af kvalitetsvine. Jidvei anvender plantemateriale, der er produceret på det private vininstitut, hvilket sikrer: ægthed – herkomst fra sorter og kloner bestemt til formering, sundhed – stiklinger, der er fri for overførbare virus og mykoplasma, og kvalitet – tilpasning til etablerede tekniske standarder med positive virkninger for produktionens kvalitet og kvantitet.

9. **Andre vigtige betingelser**

Bestemmelser om produktionen

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Druerne, som vine med oprindelsesbetegnelsen Jidvei fremstilles af, kan forarbejdes i det tilsvarende afgrænsede område eller i tilstødende områder inden for samme administrative territoriale enhed eller i nærheden heraf.

Vine, der er fremstillet ved produktionsprocessen i det afgrænsede område med oprindelsesbetegnelsen Jidvei, kan behandles som led i aftapningsprocessen og aftappes i enheder i det afgrænsede område, der er omfattet af betegnelsen, eller i tilstødende områder i enheder, der findes i samme administrative territoriale enhed, eller i enheder, der findes i de administrative territoriale enheder, der støder op til den.

Vinene kan behandles og aftappes uden for det afgrænsede områdes nærområde, hvis de produktionsregler, der er fastsat i produktspecifikationen, overholdes under processen, i overensstemmelse med produktionen som defineret i tilfælde af en kontrolleret oprindelsesbetegnelse.

Hvis forarbejdningen af druerne samt aftapningen af vinprodukterne finder sted uden for det afgrænsede område for oprindelsesbetegnelsen, skal producenten underrette ONVPV [det nationale kontor for vindyrkning og vinfremstilling] mindst 24 timer før påbegyndelsen af den teknologiske proces, der er angivet i anmeldelsen, medmindre vinfremstillingscentrene og/eller aftapningsfaciliteterne tilhører samme økonomiske aktør og er beliggende i den administrative territoriale enhed, hvor det område, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, er beliggende, eller i tilgrænsende amter (en sådan aktør bør eje eller drive vindyrkningsarealerne, vinfremstillingscentrene og aftapningsfaciliteterne).

Link til produktspecifikationen

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_vin_doc_jidvei_modif_cf_notificarii_com_din_31.10.2023_according_note_to_com_no_track_changes.pdf