C/2024/5686

24.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2024/5686)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Jidvei»

PDO-RO-02854

Fecha de la solicitud: 5.7.2022

1. **Nombre que debe registrarse**

Jidvei

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja

4. **Descripción del vino o vinos**

4.1. *Vinos blancos*

Los vinos blancos tranquilos son equilibrados, minerales, con una acidez bien integrada que les confiere frescura y carácter afrutado, y su color es amarillo verdoso y de amarillo dorado a naranja/ámbar. Son elegantes y finos, con agradable redondez, aromas florales y sabor afrutado.

Presentan aromas de flores de vid, flor de saúco, acacia, panal, manzanas frescas, peras, albaricoques, melocotones y membrillos, aromas cítricos de limón, lima y pomelo, aromas vegetales de pimientos dulces, ortigas, espárragos, hierba, grosellas, y aromas especiados y aromáticos de albahaca, tomillo, romero y rosa. Con el envejecimiento, adquieren aromas de frutas maduras, sobremaduradas y confitadas, confituras de frutas y miel, y los vinos se vuelven untuosos y plenos.

Vino de hielo: los aromas y el sabor tienden a ser melosos, frescos y consistentes, de confitura de rosa y frutos exóticos dulces, de color dorado a ámbar brillante, o rosa con brillo cristalino (si se obtiene por maceración de *traminer roz*), con notas de melón, mango, albaricoques, frutos confitados, flores de rosa y agavanzos, y un final de boca característico y persistente.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4.2. *Vinos rosados*

Los vinos rosados tranquilos son frescos, aterciopelados, con elevada acidez, de color rosado o rosa salmón. Los vinos son sabrosos y refrescantes, con un marcado carácter afrutado (frutas del bosque, fresas silvestres, zarzamoras, arándanos, frutas rojos, cerezas dulces, cerezas ácidas, fresas, frambuesas) y florales (flores de cereza, notas de fresas silvestres, pétalos de rosa), con notas especiadas.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4.3. *Vinos tintos*

Los vinos tintos tranquilos son de color brillante, que va desde el rojo oscuro al rojo granate, rojo cereza o rojo ladrillo, con aromas de frutas del bosque, ciruelas, zarzamoras, grosellas, arándanos, cerezas dulces, cerezas ácidas, frambuesas, almendras, con notas de hierbas aromáticas, especias, café, vainilla y chocolate, y presentan un sabor intenso, final de boca persistente y estructura equilibrada.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4.4. *Vinos espumosos de calidad*

Los vinos espumosos de calidad son frescos y afrutados, con una acidez distintiva de la tierra de Jidvei y mineralidad característica, aromas de fermentación amplificados por una efervescencia fina y persistente (mineral, afrutado). Los vinos blancos son de color amarillo pajizo o verdoso, mientras que los rosados tienen un tono rosa salmón.

En nariz presentan notas intensas características de extracto de levadura, según el número de meses en que se hayan criado sobre lías (masa, pan, corteza de pan, bollo de leche, pastelería, galletas y almendras), que evolucionan hacia notas de pastelería, galletas y almendra en vinos que se hayan criado sobre lías durante un período prolongado.

El sabor es fino y afrutado, con aromas de cítricos, pomelo, lima y frutas (manzanas verdes, peras y membrillos), equilibrado, con sabor y aroma que recuerdan el extracto de levadura, y picante, debido a la presencia de anhídrido carbónico. Estos vinos, que presentan una alta acidez, equilibrada por el nivel de azúcares residuales y la textura cremosa, tienen un cuerpo bien definido y se vuelven aterciopelados y redondos con el tiempo.

Sobrepresión a 20° C: mín. 3,5 bar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4.5. *Vinos espumosos de calidad*

Los vinos espumosos de calidad son frescos, con acidez característica de la tierra de Jidvei y mineralidad distintiva, aromas de fermentación amplificados por una efervescencia fina y persistente (mineral, afrutado). Tienen un tono rojo rubí.

La nariz intensa consiste principalmente en notas de frutas rojas (cerezas y fresas), con matices finos de torta y bollo de leche, según el tiempo que se hayan criado sobre lías finas. La acidez es ligeramente superior, pero la compensan el nivel de azúcares residuales y la textura cremosa. Redondean los aromas notas de fresa, frambuesa y cereza.

El sabor es fino y afrutado (grosellas rojas, granadas, arándanos rojos), con aromas de cítricos, equilibrados y picantes, debido a la presencia de anhídrido carbónico. Los vinos tienen un cuerpo bien definido y, con el tiempo, se vuelven aterciopelados y redondos.

Sobrepresión a 20° C: mín. 3,5 bar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4.6. *Vinos espumosos aromáticos de calidad*

Los vinos espumosos aromáticos de calidad son ricos y expresivos, con notas afrutadas (albaricoques, uvas maduras) y florales (rosa, jazmín, acacia, a veces especiadas florales). Su color va del amarillo brillante con tonos verdosos al amarillo dorado e incluso rosa en el caso de traminer roz. Tienen burbujas finas y persistentes.

Sobrepresión a 20° C: mín. 3,0 bar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4.7. *Vinos de aguja*

Los vinos de aguja son extractivos, con buena acidez y fina efervescencia. Son blanco verdosos, amarillo verdosos, amarillo dorados o salmón pálido (rosado), o rojo brillante en el caso de los vinos tintos, con aromas florales (rosa, flor de saúco, ortigas) o afrutados (arándano, albaricoque, manzana verde, frambuesa). La espuma es abundante y fina, con una efervescencia persistente con burbujitas hasta la parte superior de la copa.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 1,0 bar y máximo 2,5 bar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	235

4.8. *Vinos de licor*

El vino blanco de licor presenta un color dorado o incluso ámbar, aroma de miel y sabor redondo y fino, mientras que la variedad tinta presenta tonos de rojo ladrillo, con un sabor sutil de grosellas y arándanos y carácter vigoroso. La variedad rosada presenta un color rosa intenso y es muy fresca, afrutada, aterciopelada y untuosa. Los vinos tintos presentan tonos de rojo violáceo. Presentan aromas florales de rosa y jazmín, así como aromas de fruta bien madurada, a veces de frutas confitadas y confituras, con notas oxidativas de miel y panal, almendras y nueces.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	22,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

—

b. *Rendimientos máximos*

1. *Traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de Rhin, sauvignon, muscat ottonel* (con un máximo del 20 % en años favorables)

14 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. *Petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet cauvignon, syrah, fetească neagră, merlot* (con un máximo del 20 % en años favorables)

14 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. *Fetească regală, fetească albă, riesling italian* (con un máximo del 20 % en años favorables)

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Vino de hielo (con un máximo del 20 % en años favorables)

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. *Traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de Rhin, sauvignon, muscat ottonel* (con un máximo del 20 % en años favorables)

105 hectolitros por hectárea

6. *Petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot* (con un máximo del 20 % en años favorables)

105 hectolitros por hectárea

7. *Fetească regală, fetească albă, riesling italian* (con un máximo del 20 % en años favorables)

120 hectolitros por hectárea

8. Vino de hielo (con un máximo del 20 % en años favorables)

18 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Alba:

— Municipio de Jidvei: pueblos de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa y Veseuș.

— Municipio de Cetatea de Baltă: pueblos de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus y Tătârlaua.

— Municipio de Șona: pueblos de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului y Alecuș.

— Municipio de Valea Lungă: pueblos de Tăuni y Făget.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Cabernet sauvignon N, petit vidure, burdeos tinto

Chardonnay B, gentil blanc, pinot blanc, chardonnay

Fetească albă B, păsărească albă, poama fetei, madchentraube, leanyka, leanka

Fetească neagră N, schwarze madchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră, coada rândunicii

Fetească regală B, königliche mädchentraube, königsast, ktralyleanka, dănășană, galbenă de ardeal

Iordană B, iordovană, iordan

Merlot N, bigney rouge, plant medoc

Muscat ottonel B, muscat ottonel blanc

Neuburger B, neuburg

Petit manseng, mansengou, manseng blanc

Pinot gris G, affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

Pinot noir N, blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter, klăvner morillon noir

Pinot noir N, spätburgunder, pinot nero

Riesling de rhin B, weisser riesling, white riesling, riesling renano, rheinriesling

Riesling italian B, olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sauvignon B, sauvignon blanc

Syrah N, shiraz, petit syrah

Traminer roz Rs, rosetraminer, savagnin roz, gewürztraminer

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

La zona vitícola de Jidvei está situada a una altitud de entre 250 y 500 metros en laderas con exposición sudoccidental, donde el calor del sol persiste durante largos períodos tiempo durante los meses de verano y las corrientes atmosféricas contribuyen a la calidad de las uvas. Las condiciones edafoclimáticas de la zona delimitada de Jidvei, con altitudes más elevadas y diferencias térmicas entre el día y la noche, radiación solar y nieblas tardías, tienen un efecto positivo en las características de las uvas al resaltar las cualidades específicas de las variedades. El clima continental templado, con veranos suficientemente cálidos, inviernos fríos y húmedos, y otoños largos y templados, en los que la niebla suele cubrir los valles de la zona, contribuye al desarrollo sorprendente de aromas afrutados o especiados, acidez y a la posibilidad de acumular más de 220 g/kg de azúcares. Los suelos pardos eumezobásicos, los típicos suelos arcillosos pardos iluviales y los luvisoles de textura media, cubiertos por una capa fértil de humus, aportan una calidad adicional.

El clima es típicamente continental, con una temperatura media anual de 9,7 °C. El coeficiente efectivo de insolación es de 8,9-9,0 y se registran más de dos tercios de horas de sol (1 426 horas) durante el período vegetativo de la vid; la pluviometría anual asciende a 617 mm (de media), de los cuales 459 mm durante el período vegetativo. Indicadores ecológicos sintéticos: índice heliotérmico efectivo IHr = 1,75, coeficiente hidrotérmico (HTC), índice bioclimático vitícola Ibcv = 6,32 e índice de aptitud enológica (IAOe) = 4 359. Estos factores garantizan unas condiciones naturales para las variedades de vid con un período vegetativo medio (170-175 días).

La zona delimitada de Jidvei presenta una cadena de colinas con orientación general al suroeste. El terreno es muy desigual y abarca todas las formas de relieve. El itinerario desde Lunca Târnava Mici (250-270 m) hasta la zona de colinas (300-460 m) atraviesa un terreno ligeramente ondulado cubierto de marismas y arcillas margosas.

El tipo de suelo predominante es el pardo. En las margas, donde las aguas subterráneas tienen una profundidad de entre 3 y 5 m, se han formado suelos negros de textura franco-arcillosa y alto contenido de humus. Hay suelos coluviales carbonatados en la base de las laderas y en los hoyos de tetera. Los vertisoles también están muy extendidos, mientras que los psamosoles son muy limitados.

8.2. *Detalles del producto*

Los vinos blancos tranquilos son equilibrados, con una acidez bien integrada que les confiere frescura y afrutado. Son de color amarillo verdoso, amarillo pajizo y amarillo dorado a ámbar o naranja si se maceran con el orujo. Los aromas en nariz son florales (flores de vid, flor de saúco, acacia, panal); afrutados (manzanas, peras, albaricoques, melocotones, membrillos); cítricos (limón, lima, pomelo); vegetales (pimientos dulces, ortigas, hojas de tomate, espárragos, hierba, grosellas), especiados y aromáticos (albahaca, tomillo, romero, rosa).

Con el envejecimiento de los vinos, los aromas pasan a ser de frutas maduras, sobremaduradas y confitadas, confituras de frutas y miel, y los vinos se vuelven untuosos y plenos.

Los vinos rosados son frescos y complejos, con aromas exquisitos de frutas del bosque, fresas silvestres, zarzamoras, arándanos, cerezas, guindas, fresas, frambuesas, pétalos de rosa, especias y plantas aromáticas. Destacan por su color, que va del rosado al rosa salmón.

Los vinos tintos son discretos, con tonos atractivos que van del rojo rubí con matices violáceos al rojo ladrillo. Se caracterizan por tener aromas de frutas rojos y negros, ciruelas, zarzamoras, grosellas negras, arándanos, cerezas, guindas, frambuesas, almendras, hierbas aromáticas y especias, vainilla y chocolate, con un final de boca largo y persistente, pero con la acidez y la mineralidad propias de la zona y una estructura bien definida y equilibrada.

Vino de hielo: los aromas y el sabor tienden a ser melosos, frescos y consistentes, de confitura de rosa y frutos exóticos dulces, de color dorado a ámbar brillante, o rosa con brillo cristalino (si se obtiene por maceración de Traminer roz), con notas de melón, mango, albaricoques, frutos confitados, flores de rosa y agavanzos, y un final de boca característico y persistente.

Los vinos espumosos de calidad presentan una efervescencia fina, intensa y persistente, y reflejan el equilibrio entre la acidez característica de la tierra de los viñedos de Jidvei y su mineralidad y afrutado inconfundibles. En nariz, se distinguen por notas intensas y características de extracto de levadura, según el número de meses que se hayan criado sobre lías. Los vinos que han pasado nueve meses sobre lías presentan notas de masa, pan, corteza de pan y bollo de leche, evolucionando hacia notas de pastelería, galletas y almendras en vinos que criados sobre lías durante un prolongado período de tres años. En boca, mantienen la frescura de los aromas de cítricos, pomelos, lima, manzana verde, pera y membrillo, pero también notas sutiles de hierbas secas. La alta acidez se compensa con el nivel de azúcares residuales y la textura cremosa. Los vinos tienen una estructura elegante y cuerpo bien definido, y con el tiempo se vuelven aterciopelados y redondos.

Los vinos espumosos aromáticos de calidad son frescos, con un buqué atractivo y efervescencia fina y persistente. Tienen un buqué predominantemente floral, con notas delicadas de jazmín, flores de acacia y matices sutiles de masa y pan, aromas persistentes de flores blancas, pétalos de rosa, albaricoques y uvas maduras.

Los vinos de aguja presentan un color que va del blanco verdoso, el amarillo verdoso o el amarillo pajizo en el caso de los vinos de aguja blancos, al rosado en el caso de los vinos rosados de aguja y el rojo brillante en el de los vinos de aguja tintos. El sabor es fino, equilibrado, fresco, con aromas varietales bien definidos (afrutados o florales en función de la variedad de uva de la que se obtenga el vino). La espuma es abundante, con una efervescencia persistente y burbujitas hasta la parte superior del vidrio.

Los vinos de licor son plenos, untuosos y aterciopelados, con un largo final de boca, de color amarillo dorado a ámbar en el caso de los vinos blancos de licor, rosa intenso en el de los vinos de licor rosados, y rojo violáceo con matices de rojo ladrillo en el de los vinos de licor tintos. Presentan aromas florales de rosa y jazmín, así como de fruta bien madurada y sobremadurada, que se vuelven de frutas confitadas y confituras con notas oxidativas, miel y panal, almendras y nueces.

8.3. *Vínculo causal entre la zona y el producto*

Las condiciones edafológicas y climáticas características y, en particular, el comienzo del otoño, que trae temperaturas moderadas, unas veces con niebla persistente y otras con días soleados, propician la acumulación de azúcares y aromas afrutados y florales frescos y mantienen cuidadosamente la acidez en los límites de un equilibrio cualitativo armonioso.

La temperatura moderada durante el período de maduración de la uva causa reacciones de oxidación lentas, que contribuyen a que los azúcares y aromas primarios se acumulen de forma continua hasta alcanzar niveles elevados al final del período de maduración, y a mantener la acidez en niveles elevados. La alta acidez confiere su frescura esencial al vino espumoso de calidad y al vino de aguja de Jidvei.

El río Târnava Mică crea un microclima específico, gracias a las formas de relieve que garantizan que la zona de Jidvei reciba la suficiente luz para madurar las uvas, mientras que el contenido de humus del suelo, que le confiere un color oscuro, contribuye a aumentar la absorción de la radiación solar, con consecuencias positivas para el patrón térmico del suelo. El humus también tiene la capacidad de contribuir a la formación de agregados estructurales, ya que su capacidad de cementación contribuye a formar la estructura granular y grumosa del suelo. Esto mejora indirectamente las propiedades de aireación e hidratación del suelo al aumentar la porosidad y permeabilidad al agua y el aire. Los compuestos orgánicos ácidos del humus liberan iones H+ al suelo, lo que incrementa su acidez y da lugar a la acidez natural y a la mineralidad característica que luego presentan las uvas y, posteriormente, el mosto y el vino, por lo que son ideales para la producción de vinos espumosos de calidad, vinos espumosos aromáticos de calidad y vinos de aguja, pero también de vinos tranquilos, al conferirles frescura y garantizar su potencial de envejecimiento.

Al no haber temperaturas extremadamente elevadas (olas de calor), los ácidos orgánicos se mantienen en las uvas, lo que permite obtener un vino con alta acidez total, pH bajo y un sabor refrescante. Desde el punto de vista geográfico, el macroclima, combinado con las cualidades de las variedades cultivadas, desempeña un papel fundamental en la obtención del vino de licor. La orientación al sur de las terrazas, sumada a la fertilidad natural de la tierra, favorece la acumulación de azúcares y los aromas afrutados (fruta madura, fruta sobremadurada que evoluciona a frutas confitadas y confituras) y florales (rosa, jazmín) que caracterizan los vinos de licor.

8.4. *Factor humano*

Los viñedos presentan características específicas en cuanto al tamaño y la manera de trazar y cuidar las parcelas. Se organizan tanto en forma de grandes parcelas, con largas hileras que facilitan el trabajo mecanizado de vendimia y mantenimiento, como de terrazas y plataformas con exposición al sur, propicias a la producción de uvas para los vinos blancos o rosados de calidad alta y superior, así como para los vinos de base para los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de aguja. La vendimia se hace de forma manual y mecanizada, y los trabajos de mantenimiento están mecanizados en parte.

Preservar la tradición vitícola y vinícola y utilizar tecnologías innovadoras en los viñedos y en el proceso de elaboración del vino es el objetivo de calidad de la denominación de origen.

La selección y mejora de las variedades de vid para lograr una calidad superior de los vinos, la elección de portainjertos y variedades cultivadas, la densidad de plantación, la poda y la regulación de la producción, la aplicación de fertilizantes, el mantenimiento del suelo y la aplicación de tratamientos fitosanitarios influyen en la calidad de las uvas obtenidas para preservar las características específicas de los vinos de esta denominación.

La calidad de los vinos se ve influida por la calidad de las variedades de vid, la calidad del suelo forestal pardo y las condiciones ambientales, con un clima continental mesetario típico, temperaturas moderadas en otoño, falta de oscilaciones térmicas repentinas, niebla por la mañana y sol por la tarde y grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, todo lo cual favorece una maduración lenta y un perfil aromático amplio e intenso, con concentraciones de azúcares y aromas, así como una acidez equilibrada. Sin embargo, el factor más importante son los viticultores, que deciden cómo debe realizarse la poda antes de que comience el ciclo vegetativo para regular la futura producción de uva, y cómo proceder a la poda en verde y regular la producción durante el período de maduración, así como los tratamientos que deben aplicarse.

En la zona se encuentra una única bodega, gracias a su ubicación y construcción, la cual contiene equipos y maquinaria de calidad, cubas y depósitos de fermentación o almacenamiento, y los viticultores aplican ahí tecnologías modernas e innovadoras. La bodega está construida de acuerdo con un diseño de gravedad y flujo con cubas interconectadas, lo que permite a los viticultores intervenir lo menos posible y únicamente cuando resulta necesario en el proceso de vinificación.

El diseño y el funcionamiento de la bodega se concibieron en respuesta a la necesidad de un desarrollo sostenible y para velar por que los métodos de producción característicos facilitaran resaltar el terruño y el carácter varietal, especialmente en el caso de las variedades autóctonas, tales como la *fetească regală*, la *fetească albă* y la diversa paleta aromática de las otras variedades del viñedo.

La zona geográfica también alberga el primer instituto vitícola privado de Rumanía, que dispone de la mayor capacidad anual de injerto de vides (cinco millones de piezas), de variedades tanto autóctonas como internacionales, destinadas a la producción de vinos de calidad. Jidvei utiliza materiales de plantación producidos en el instituto vitícola privado, lo que garantiza lo siguiente: autenticidad: procedencia de variedades y clones destinados a la propagación; salud: esquejes libres de virus transmisibles y micoplasma; calidad: armonización con las normas técnicas establecidas, con efectos positivos en la calidad y cantidad de la producción.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Disposiciones relativas a la producción

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Las uvas de vinificación de las que se obtienen los vinos de la denominación de origen Jidvei pueden transformarse en la zona delimitada correspondiente o en las zonas vecinas, dentro de la misma unidad administrativa territorial o en sus proximidades.

Los vinos obtenidos a partir del proceso de elaboración en la zona al amparo de la denominación de origen Jidvei podrán acondicionarse como parte del proceso de embotellado y embotellarse en instalaciones de la zona al amparo de la denominación o en las proximidades, en instalaciones situadas en la misma unidad administrativa-territorial o en instalaciones colindantes con esta.

Los vinos podrán acondicionarse y embotellarse fuera de la zona delimitada si durante el proceso se cumplen las normas de producción establecidas en el pliego de condiciones, de conformidad con la producción definida en el caso de una denominación de origen controlada.

Si la transformación de la uva y el acondicionamiento y embotellado de los productos vitivinícolas se realizan fuera de la zona delimitada de la denominación de origen, el productor deberá notificarlo a la Oficina Nacional de la Viña y el Vino (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV) al menos veinticuatro horas antes del inicio del proceso tecnológico indicado en la notificación, a menos que los centros de vinificación o las instalaciones de embotellado pertenezcan al mismo agente económico y estén situados en la unidad administrativa territorial en la que esté situada la zona al amparo de la denominación de origen, o en las provincias vecinas (el agente económico debe poseer o explotar viñedos, centros de vinificación e instalaciones de embotellado).

Enlace al pliego de condiciones

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