C/2024/5686

24.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2024/5686)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Jidvei»

PDO-RO-02854

Date de dépôt de la demande: 5.7.2022

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Jidvei

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Vins blancs*

Les vins blancs tranquilles sont équilibrés, minéraux, avec une acidité bien intégrée qui leur confère fraîcheur et fruité, et présentent une robe jaune vert, jaune doré à orange/ambre. Ils sont élégants et fins, avec une rondeur agréable, des arômes floraux et une saveur fruitée.

Ils présentent des arômes de fleurs de vigne, de sureau, d'acacia, de rayons de miel, de pomme fraîche, de poire, d'abricot, de pêche et de coing, d'agrumes (citron, citron vert et pamplemousse), des arômes végétaux de poivron, d'ortie, d'asperge, d'herbe, de groseille à maquereau, ainsi que des arômes épicés et aromatiques de basilic, de thym, de romarin et de rose. Avec le vieillissement, les arômes tendent vers des fruits mûrs, surmûris et confits, la confiture de fruits et le miel, et les vins deviennent onctueux et pleins.

Vin de glace — les arômes et le goût tendent vers des tonalités moelleuses, fraîches et consistantes, de confiture de rose et de fruits exotiques sucrés, sa robe est dorée à ambre brillant ou rose avec un reflet cristallin (s'il est obtenu par macération de Traminer roz) avec des notes de melon, de mangue, d'abricot, de fruits confits, de fleur de rose et de cynorhodon, et une finition distinctive et persistante.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

4.2. *Vins rosés*

Les vins rosés tranquilles sont frais, veloutés, avec une acidité élevée, et présentent une robe pâle églantine ou rose saumon. Les vins sont savoureux et rafraîchissants, avec un fort caractère fruité (fruits des bois, fraise des bois, mûre, myrtille, fruits rouges, cerise douce, cerise acide, fraise, framboise) et floral (fleur de cerisier, notes de fraise des bois, pétale de rose), avec des notes épicées.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

4.3. *Vins rouges*

Les vins rouges tranquilles présentent une robe brillante, dont les nuances varient du rouge foncé au rouge grenat, rouge cerise ou rouge brique, avec des arômes de fruits des bois, de prune, de mûre, de groseille, de myrtille, de cerise douce, de cerise acide, de framboise, d'amande, et des notes d'herbes aromatiques, d'épices, de café, de vanille, de chocolat, ainsi qu'un goût intense, une bonne longueur en bouche et une structure équilibrée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

4.4. *Vins mousseux de qualité*

Les vins mousseux de qualité sont frais et fruités, avec une acidité propre au terroir de Jidvei et une minéralité distinctive, des arômes de fermentation amplifiés par un pétillement fin et long en bouche (minéral, fruité). Les vins blancs sont de couleur jaune paille ou jaune vert, tandis que les vins rosés présentent une tonalité rose saumon.

La phase olfactive révèle des notes spécifiques intenses d'extrait de levure, en fonction du nombre de mois passés sur lies (pâte, pain, croûte de pain, brioche, pâtisserie, biscuit et amande), qui évoluent vers des notes de pâtisserie, de biscuit et d'amande dans les vins qui ont passé une longue période sur lies.

Le goût est fin et fruité, avec des arômes d'agrumes, de pamplemousse, de citron vert et de fruits (pomme verte, poire et coing), équilibré, avec une saveur et un arôme rappelant l'extrait de levure, et piquant, grâce à la présence de dioxyde de carbone. Avec une acidité élevée équilibrée par le taux de sucre résiduel et la texture crémeuse, ces vins présentent un corps bien défini et deviennent veloutés et ronds au fil du temps.

Surpression à 20 °C: 3,5 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

4.5. *Vins mousseux de qualité*

Les vins mousseux de qualité sont frais, avec une acidité spécifique au terroir de Jidvei et une minéralité distinctive, et des arômes de fermentation amplifiés par un pétillement fin et long en bouche (minéral, fruité). Ils présentent une robe rouge rubis.

Le nez intense se compose principalement de notes de fruits rouges (cerise et fraise), avec de subtils accents de gâteau et de brioche, en fonction du temps passé sur les lies fines. L'acidité est légèrement plus élevée, mais équilibrée par le taux de sucre résiduel et la texture crémeuse. Les arômes sont arrondis par des notes de fraise et des accents délicats de framboise et de cerise.

Le goût est fin et fruité (groseille, grenade, canneberge) avec des arômes d'agrumes, équilibrés et vifs, grâce à la présence de dioxyde de carbone. Les vins présentent un corps bien défini et deviennent, au fil du temps, veloutés et ronds.

Surpression à 20 °C: 3,5 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

4.6. *Vins mousseux de qualité de type aromatique*

Les vins mousseux de qualité de type aromatique sont riches et expressifs, avec des notes fruitées (abricot, raisin mûr) et florales (rose, jasmin, acacia, parfois florales épicées). Leur robe varie du jaune vif avec des touches verdâtres au jaune doré, et même au rose pour le Traminer roz. Ils présentent des bulles fines et persistantes.

Surpression à 20 °C: 3,0 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

4.7. *Vins pétillants*

Les vins pétillants sont extractifs, avec une bonne acidité et une effervescence délicate. Ils sont de couleur blanc vert, jaune vert, jaune doré ou rose saumon pâle (rose) ou rouge vif pour les vins rouges, avec des arômes floraux (rose, fleur de sureau, ortie) ou fruités (myrtille, abricot, pomme verte, framboise). Le pétillement est abondant et fin, long en bouche avec de petites bulles jusqu'en haut du verre.

Surpression à 20 °C: 1,0 bar au minimum et 2,5 bars au maximum.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	235

4.8. *Vins de liqueur*

Le vin de liqueur blanc a une robe dorée, voire ambrée, un nez de miel et une bouche ronde et fine, tandis que le cépage rouge présente des tons rouge brique, un goût subtil de groseille et de myrtille et un caractère vigoureux. La variété rosé présente une robe rose soutenu et est très fraîche, fruitée, veloutée et onctueuse. Les vins rouges se caractérisent par des nuances de rouge pourpre. Ils dégagent un nez floral de rose et de jasmin et des arômes de fruits mûrs, parfois de fruits confits et de confitures, avec des notes oxydatives de miel et de rayons de miel, d'amande et de noix.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	22,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

—

b. *Rendements maximaux*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (avec un excédent maximal de 20 % pendant les années favorables)

   14 000 kilogrammes de raisin par hectare

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (avec un excédent maximal de 20 % pendant les années favorables)

   14 000 kilogrammes de raisin par hectare

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italien (avec un excédent maximal de 20 % au cours des années favorables)

   16 000 kilogrammes de raisin par hectare

4. Vin de glace (avec un excédent maximal de 20 % au cours des années favorables)

   6 000 kilogrammes de raisin par hectare

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (avec un excédent maximal de 20 % pendant les années favorables)

   105 hectolitres par hectare

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (avec un excédent maximal de 20 % pendant les années favorables)

   105 hectolitres par hectare

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italien (avec un excédent maximal de 20 % au cours des années favorables)

   120 hectolitres par hectare

8. Vin de glace (avec un excédent maximal de 20 % au cours des années favorables)

   18 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Département d'Alba:

— commune de Jidvei — villages de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa et Veseuș;

— commune de Cetatea de Baltă — villages de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus et Tătârlaua;

— commune de Șona — villages de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului et Alecuș;

— commune de Valea Lungă — villages de Tăuni et de Făget.

7. **Cépages**

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos 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 — Konigliche Madchentraube, Konigsast, 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, Grau 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 italien B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Traminer roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

La zone viticole de Jidvei est située à une altitude comprise entre 250 et 500 mètres sur des pentes exposées sud-ouest, où la chaleur du soleil est présente sur de longues périodes durant les mois d'été et où les courants atmosphériques contribuent à la qualité du raisin. Les conditions pédoclimatiques de la zone délimitée de Jidvei, caractérisées par des altitudes élevées, avec des différences de température entre le jour et la nuit, un rayonnement solaire et du brouillard tardif, ont un effet positif sur les caractéristiques du raisin en faisant ressortir les qualités spécifiques des cépages. Le climat continental tempéré, caractérisé par des étés suffisamment chauds, des hivers froids et humides et des automnes longs et délicats, les vallées de la zone étant souvent nimbées de brouillard, contribue au développement surprenant d'arômes fruités/épicés, à l'acidité et à la possibilité d'accumuler plus de 220 g/kg de sucres. Les sols bruns eu-mésobaziques, les sols bruns argilo-diluviaux typiques et les sols luviques à textures moyennes, recouverts d'une couche fertile d'humus, confèrent une qualité supplémentaire.

Le climat est typiquement continental, avec une température moyenne annuelle de 9,7 °C. Le coefficient d'ensoleillement effectif est de 8,9 à 9,0 et plus de deux tiers des heures d'ensoleillement (1 426 heures) sont enregistrées pendant la période de végétation de la vigne; les précipitations annuelles s'élèvent à 617 mm (en moyenne), dont 459 mm pendant la saison végétative. Indicateurs écologiques synthétiques: indice héliothermique effectif IHr = 1,75, coefficient hydrothermique (HTC), indice bioclimatique viticole Ibcv = 6,32 et indice d'aptitude œnologique (IAOe) = 4 359. Ces facteurs garantissent des conditions naturelles pour les variétés de vigne à période de végétation moyenne (170-175 jours).

La zone délimitée de Jidvei est caractérisée par une chaîne de collines ayant une orientation générale sud-ouest. Le terrain est très inégal et englobe tous les reliefs. La route qui s'étend de Lunca Târnava Mici (250-270 m) jusqu'à la zone de collines (300-460 m) traverse un terrain légèrement vallonné recouvert de marais sablonneux et de marnes argileuses.

Le type de sol dominant est la terre brune. Sur les marnes, où les eaux souterraines ont une profondeur de 3 à 5 m, des sols noirs de tchernoziom à texture argilo-limoneuse et à forte teneur en humus ont été formés. Les sols colluviaux carbonatés sont présents en bas des versants et dans les kettles. Les vertisols sont également répandus, tandis que les psamosols sont très limités.

8.2. *Données relatives au produit*

Les vins blancs tranquilles sont équilibrés, avec une acidité bien intégrée qui leur confère fraîcheur et fruité. Ils présentent une robe allant du jaune vert, du jaune paille et du jaune doré à l'ambre ou à l'orange s'ils sont macérés avec le marc. Au nez, ils développent des arômes floraux (fleur de vigne, fleur de sureau, acacia, rayons de miel); fruités (pomme, poire, abricot, pêche, coing); d'agrumes (citron, citron vert, pamplemousse); végétaux (poivron, ortie, feuille de tomate, asperge, herbe, groseille à maquereau), épicés et aromatiques (basilic, thym, romarin, rose).

À mesure que les vins vieillissent, le nez évolue vers des arômes de fruits mûrs, surmûris et confits, de confiture de fruits et de miel, et ils deviennent onctueux et pleins.

Les vins rosés sont frais et complexes, avec des arômes exquis de fruits des bois, de fraise sauvage, de mûre, de myrtille, de cerise, de cerise acide, de fraise, de framboise, de pétale de rose, d'épices et de plantes aromatiques. Ils se distinguent par leur couleur, allant du rose au rose saumon.

Les vins rouges sont discrets, à la robe séduisante allant du rouge rubis teinté de reflets pourpres au rouge brique. Ils se caractérisent par des arômes de fruits rouges et noirs, de prune, de mûre, de cassis, de myrtille, de cerise, de cerise acide, de framboise, d'amande, d'herbes aromatiques et d'épices, de vanille et de chocolat, avec une finition longue et persistante, mais avec l'acidité et la minéralité propres à la zone et une structure bien définie et équilibrée.

Vin de glace — les arômes et le goût tendent vers des tonalités moelleuses, fraîches et consistantes, de confiture de rose et de fruits exotiques sucrés, sa robe est dorée à ambre brillant ou rose avec un reflet cristallin (s'il est obtenu par macération de Traminer roz) avec des notes de melon, de mangue, d'abricot, de fruits confits, de fleur de rose et de cynorhodon, et une finition distinctive et persistante.

Les vins mousseux de qualité présentent un pétillement fin, intense et long en bouche et reflètent l'équilibre entre l'acidité propre au terroir du vignoble de Jidvei, la minéralité et le fruité indéniables. Au nez, ils se distinguent par des notes intenses particulières d'extrait de levure, en fonction du nombre de mois passés sur lies. Les vins qui ont passé neuf mois sur lies présentent des notes de pâte, de pain, de croûte de pain et de brioche, qui évoluent vers des accents de pâtisserie, de biscuit et d'amande dans les vins qui ont passé une période prolongée de trois ans sur lies. En bouche, ils conservent la fraîcheur des arômes d'agrumes, de pamplemousse, de citron vert, de pomme verte, de poire et de coing, mais aussi des notes subtiles d'herbes séchées. L'acidité élevée est compensée par le taux de sucre résiduel et la texture crémeuse. Ils présentent une structure élégante et un corps bien défini et deviennent, au fil du temps, veloutés et ronds.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique sont frais, avec un bouquet séduisant et un pétillement fin et long en bouche. Ils présentent un bouquet essentiellement floral, avec des notes délicates de jasmin, de fleur d'acacia et des accents subtils de pâte et de pain, ainsi que des arômes longs en bouche de fleurs blanches, de pétale de rose, d'abricot et de raisin mûr.

La robe des vins pétillants va du blanc vert, du jaune vert ou du jaune paille pour les vins pétillants blancs, au rose pour les vins pétillants rosés et au rouge vif pour les vins pétillants rouges. Le goût est fin, équilibré, frais, avec des arômes variétaux bien définis (fruités ou floraux selon le cépage à partir duquel le vin est produit). Le pétillement est abondant, long en bouche avec de petites bulles jusqu'en haut du verre.

Les vins de liqueur sont pleins, onctueux, veloutés et longs en bouche, et présentent une robe jaune doré à ambre pour les vins de liqueur blancs, rose profond pour les vins de liqueur rosés et rouge pourpre avec des nuances rouge brique pour les vins de liqueur rouges. Les arômes floraux, de rose, de jasmin et de fruits bien mûrs et surmûris tendent vers des notes de fruits confits et de confiture aux accents oxydatifs, de miel et de rayons de miel, d'amande et de noix.

8.3. *Zone et produit — Interaction causale*

Les conditions pédoclimatiques spécifiques, et notamment le début de l'automne, caractérisé par des températures modérées, assorties tantôt de brouillards persistants, tantôt de journées ensoleillées, favorisent l'accumulation de sucres et d'arômes frais, fruités et floraux et maintiennent soigneusement l'acidité dans les limites d'un équilibre qualitatif harmonieux.

La température modérée pendant la période de maturation des raisins entraîne de lentes réactions d'oxydation, qui aident les sucres et les arômes primaires à s'accumuler en permanence pour atteindre des niveaux élevés en fin de période de maturation, et à maintenir l'acidité à des niveaux élevés. L'acidité élevée confère la fraîcheur essentielle au vin mousseux de qualité et au vin pétillant Jidvei.

La Târnava Mică crée un microclimat particulier, grâce à des reliefs qui garantissent à la zone de Jidvei une lumière suffisante pour mûrir les raisins, tandis que la teneur en humus du sol, qui lui confère une couleur foncée, contribue à accroître l'absorption du rayonnement solaire, ce qui a des effets positifs sur la courbe de température du sol. L'humus permet également de contribuer à la formation d'agrégats structurels, car sa capacité de cimentation contribue à former la structure friable et granulaire du sol. Il améliore indirectement les propriétés d'aération et d'hydratation du sol en augmentant la porosité et la perméabilité à l'eau et à l'air. Les composés organiques acides issus de l'humus libèrent des ions H+ dans le sol, augmentant ainsi l'acidité du sol, qui se traduit par l'acidité naturelle et la minéralité spécifique que l'on retrouve ensuite dans les raisins puis dans le moût et le vin et qui sont idéales pour la production de vins mousseux de qualité, de vins mousseux de qualité de type aromatique et de vins pétillants, mais également pour les vins tranquilles, apportant de la fraîcheur et garantissant leur potentiel de vieillissement.

L'absence de températures très élevées (vagues de chaleur) permet de maintenir les acides organiques dans le raisin et de produire ainsi des vins avec une teneur en acidité totale élevée, un faible pH et un goût rafraîchissant. D'un point de vue géographique, le macroclimat associé aux qualités des cépages joue un rôle clé dans l'obtention du vin de liqueur. L'orientation sud des terrasses, combinée à la fertilité naturelle des terres, favorise l'accumulation de sucres, les arômes fruités (fruits mûrs, fruits surmûris tendant vers des fruits confits et des confitures) et floraux (rose, jasmin) qui définissent les vins de liqueur.

8.4. *Facteur humain*

Les vignobles présentent des caractéristiques spécifiques en matière de taille et de mode d'aménagement et d'entretien des parcelles. Ils sont organisés à la fois en grandes parcelles, avec de longs rangs qui permettent des travaux mécanisés de récolte et d'entretien, ainsi que sur des terrasses et des plates-formes exposées au sud, favorables à la production de raisin pour les vins blancs ou rosés haut de gamme et très haut de gamme, ainsi que pour les vins de base pour les vins mousseux de qualité, les vins mousseux de qualité de type aromatique et les vins pétillants. La récolte est à la fois manuelle et mécanisée et les travaux d'entretien sont partiellement mécanisés.

La préservation de la tradition locale de la viticulture et de la vinification ainsi que l'utilisation de technologies innovantes dans les vignobles et dans le processus de production du vin constituent l'objectif qualitatif de l'appellation d'origine.

La sélection et l'amélioration des variétés de vigne pour obtenir une qualité supérieure de vins, le choix des porte-greffes et des cépages cultivés, la densité de plantation, la taille et la régulation de la production, l'épandage d'engrais, l'entretien du sol et l'application de traitements phytosanitaires influencent la qualité du raisin obtenue afin de préserver la spécificité des vins de cette appellation.

La qualité des vins est influencée par la qualité des cépages, la qualité du sol brun forestier et les conditions environnementales, avec un climat continental typique du plateau, des températures modérées en automne, l'absence de brusques variations de température, du brouillard le matin et un ensoleillement l'après-midi, de fortes différences de température entre le jour et la nuit, qui favorisent une maturation lente et un profil aromatique large et intense, avec des concentrations de sucres et d'arômes, ainsi qu'un équilibre de l'acidité. Le facteur le plus important est toutefois celui des viticulteurs, qui décident de la façon dont la taille doit être effectuée avant le début du cycle végétatif afin de réguler la production future des raisins, ainsi que de la manière d'effectuer la taille en vert et de réguler la production pendant la période de maturation, et des traitements à appliquer.

Une seule cave est située dans la zone, grâce à sa localisation et à sa construction, qui contient des équipements et des machines de qualité, des fûts et des cuves de fermentation/stockage, dans lesquelles les viticulteurs appliquent des technologies modernes et innovantes. La cave est construite selon un schéma gravitaire avec des cuves interconnectées, qui permet aux viticulteurs d'intervenir le moins possible et uniquement en cas de nécessité dans le processus de vinification.

La conception et le fonctionnement de la cave ont été pensés pour répondre à la nécessité d'un développement durable et pour faire en sorte que les méthodes de production spécifiques permettent au terroir et au caractère variétal de se distinguer, en particulier dans le cas des variétés autochtones, telles que Fetească regală, Fetească albă et la vaste palette aromatique des autres cépages dans le vignoble.

La zone géographique abrite également le premier institut de la vigne privé en Roumanie, doté de la plus grande capacité annuelle de vignes greffées (5 millions de plants) issues de variétés autochtones et internationales, destinées à la production de vins de qualité. Jidvei utilise les plants produits dans l'institut de vigne privé, garantissant: authenticité — provenance de variétés et de clones destinés à la reproduction; santé — boutures exemptes de virus transmissibles et de mycoplasmes; qualité — respect des normes techniques établies, avec des effets positifs sur la qualité et la quantité de la production.

9. **Autres conditions essentielles**

Dispositions relatives à la production

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les raisins de cuve à partir desquels sont obtenus les vins bénéficiant de l'appellation d'origine Jidvei peuvent être transformés dans la zone délimitée correspondante ou dans les zones avoisinantes, au sein de la même unité administrative territoriale ou à proximité de celle-ci.

Les vins issus du processus de production dans la zone délimitée bénéficiant de l'appellation d'origine Jidvei peuvent être conditionnés dans le cadre du processus d'embouteillage et mis en bouteille dans des unités de la zone délimitée couverte par l'appellation ou dans des zones avoisinantes, dans des unités situées dans la même unité administrative territoriale ou dans les unités administratives territoriales adjacentes à celle-ci.

Les vins peuvent être conditionnés et mis en bouteille en dehors du voisinage de la zone délimitée si les règles de production prévues dans le cahier des charges sont respectées au cours du processus, conformément à la production définie dans le cas d'une appellation d'origine contrôlée.

Si la transformation des raisins ainsi que le conditionnement et l'embouteillage des produits vitivinicoles ont lieu en dehors de la zone délimitée de l'appellation d'origine, le producteur doit en informer l'ONVPV (Office national de la vigne et des produits vitivinicoles) au moins 24 heures avant le début du processus technologique indiqué dans la notification, sauf si les centres de vinification ou les installations d'embouteillage appartiennent au même opérateur économique et sont situés dans l'unité administrative territoriale dans laquelle se situe la zone couverte par l'appellation d'origine, ou dans les départements voisins (cet opérateur doit posséder ou exploiter les vignobles, les centres de vinification et les installations d'embouteillage).

Lien vers le cahier des charges

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