C/2024/5686

24.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/5686)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Jidvei"

PDO-RO-02854

Datum van aanvraag: 5.7.2022

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Jidvei

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

4.1. *Witte wijnen*

De stille witte wijnen zijn evenwichtig, mineraal, hebben een goed geïntegreerde zuurgraad waardoor ze fris en fruitig zijn, en zijn groengeel, goudgeel tot oranje/amber van kleur. Ze zijn elegant en verfijnd, met een aangename volheid, florale aroma's en een fruitige smaak.

Ze hebben aroma's van bloesems van wijnstokken, vlierbloesem, acacia, honingraat, verse appelen, peren, abrikozen, perziken en kweeperen, citrusaroma's van citroen, limoen en grapefruit, plantaardige aroma's van groene paprika, netels, asperge, gras, kruisbessen, en kruidige en aromatische aroma's van basilicum, tijm, rozemarijn en rozen. Bij rijping veranderen de aroma's naar rijpe, overrijpe en gekonfijte vruchten, vruchtenjam en honing, en worden de wijnen smeuïg en vol.

IJswijn — de aroma's en smaak neigen naar honing-, frisse, consistente aroma's, vruchtenjam en zoete exotische vruchten, de wijn is goud tot helder amber van kleur, of roze met een kristalheldere glans (indien door maceratie verkregen uit traminer roz) met toetsen van meloen, mango, abrikoos, gekonfijte vruchten, rozen en rozebottel, en een karakteristieke en lang aanhoudende afdronk.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4.2. *Roséwijnen*

De stille roséwijnen zijn fris, fluweelachtig, met een hoge zuurgraad, en zijn zacht- of zalmroze van kleur. De wijnen zijn smaakvol en verfrissend, met een sterk fruitig (bosvruchten, wilde aardbeien, braambessen, bosbessen, rode vruchten, zoete kersen, zure kersen, aardbeien, frambozen) en floraal (kersenbloesem, toetsen van wilde aardbeien, rozenblaadjes) karakter, met kruidige toetsen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4.3. *Rode wijnen*

De stille rode wijnen zijn helder van kleur, variërend van donkerrood tot granaatrood, kersenrood of baksteenrood, met aroma's van bosvruchten, pruimen, braambessen, aalbessen, bosbessen, zoete kersen, zure kersen, frambozen, amandelen, met toetsen van aromatische kruiden, specerijen, koffie, vanille, chocolade, en ze hebben een intense smaak, een langdurige afdronk en een evenwichtige structuur.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4.4. *Mousserende kwaliteitswijnen*

De mousserende kwaliteitswijnen zijn fris en fruitig, met een voor het terroir van Jidvei specifieke zuurgraad en een karakteristieke mineraliteit, fermentatiearoma's die worden versterkt door fijne, lange aanhoudende schuimvorming (mineraal, fruitig). De witte wijnen zijn strogeel of groengeel van kleur, en de roséwijnen hebben een zalmroze tint.

In de neus is er sprake van specifieke intense toetsen van gistextract, afhankelijk van het aantal maanden dat er contact was met de wijnmoer (deeg, brood, broodkorst, brioche, gebak, koekjes en amandelen), die evolueren naar toetsen van gebak, koekjes en amandelen bij wijnen die een langere periode in contact zijn geweest met de wijnmoer.

De smaak is fijn en fruitig, met aroma's van citrusvruchten, grapefruit, limoen en vruchten (groene appelen, peren en kweeperen), evenwichtig, met een smaak en aroma die doen denken aan gistextract, en scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas. Met hun hoge zuurgraad, die wordt gecompenseerd door het resterende suikergehalte en de romige textuur, hebben deze wijnen een uitgesproken body, en ze worden fluweelachtig en smeuïg in de loop van de tijd.

Overdruk bij 20 °C: ten minste 3,5 bar.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4.5. *Mousserende kwaliteitswijnen*

De mousserende kwaliteitswijnen zijn fris, met een voor het terroir van Jidvei specifieke zuurgraad en een karakteristieke mineraliteit, fermentatiearoma's die worden versterkt door fijne, lang aanhoudende schuimvorming (mineraal, fruitig). Ze hebben een robijnrode tint.

De neus is intens en bestaat hoofdzakelijk uit toetsen van rode vruchten (kersen en aardbeien), met fijne tonen van cake en brioche, afhankelijk van de tijd die werd doorgebracht op de wijnmoer. De zuurgraad is iets hoger, maar wordt gecompenseerd door het resterende suikergehalte en de romige textuur. De aroma's worden gecompleteerd door toetsen van aardbeien, zachte frambozen en kersen.

De smaak is fijn en fruitig (rode aalbessen, granaatappel, veenbessen) met aroma's van citrusvruchten, evenwichtig, en scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas. De wijnen hebben een uitgesproken body en worden in de loop van de tijd fluweelachtig en rond.

Overdruk bij 20 °C: ten minste 3,5 bar.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4.6. *Aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen zijn rijk en expressief, met fruitige (abrikozen, rijpe druiven) en florale (rozen, jasmijn, acacia, soms floraal-kruidige) toetsen. Deze wijnen variëren in kleur van lichtgeel met groenige tinten tot goudgeel en zelfs roze voor traminer roz. Ze hebben fijne, lang aanhoudende belletjes.

Overdruk bij 20 °C: ten minste 3,0 bar.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	6,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4.7. *Parelwijnen*

De parelwijnen zijn extractief, hebben een goede zuurgraad en bruisen fijn. Ze zijn groenwit, groengeel, goudgeel of bleek zalmroze (zachtroze) of helder rood in het geval van rode wijnen, met florale (rozen, vlierbloesem, netels) of fruitige (bosbessen, abrikozen, groene appelen, frambozen) aroma's. De wijn sprankelt fijn en overvloedig, met lang aanhoudende schuimvorming en kleine belletjes tot aan de rand van het glas.

Overdruk bij 20 °C: min. 1,0 bar en max. 2,5 bar.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	235

4.8. *Likeurwijnen*

De witte likeurwijn is goud- of zelfs amberkleurig, heeft een aroma van honing en een ronde, fijne smaak, terwijl de rode variëteit baksteenrode tinten heeft, met een subtiele smaak van aalbessen en bosbessen, en een stevig karakter. De rosévariëteit heeft een donkerroze kleur en is zeer fris, fruitig, fluweelachtig en smeuïg. De rode wijnen hebben paarsrode tinten. Ze hebben florale aroma's van rozen en jasmijn en aroma's van goed gerijpte vruchten, soms van gekonfijte vruchten en jams, met oxidatieve toetsen van honing en honingraat, amandelen en walnoten.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	22,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximumopbrengsten*

1. traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de Rhin, sauvignon, muscat ottonel (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   14 000 kilogram druiven per hectare

2. petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   14 000 kilogram druiven per hectare

3. fetească regală, fetească albă, riesling italian (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   16 000 kilogram druiven per hectare

4. IJswijn (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   6 000 kilogram druiven per hectare

5. traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de Rhin, sauvignon, muscat ottonel (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   105 hectoliter per hectare

6. petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   105 hectoliter per hectare

7. fetească regală, fetească albă, riesling italian (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   120 hectoliter per hectare

8. IJswijn (met een surplus van max. 20 % in gunstige jaren)

   18 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

District Alba:

— gemeente Jidvei — dorpen Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa en Veseuș;

— gemeente Cetatea de Baltă — dorpen Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus en Tătârlaua;

— gemeente Șona — dorpen Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului en Alecuș;

— gemeente Valea Lungă — dorpen Tăuni en Făget.

7. **Wijndruivenras(sen)**

cabernet sauvignon N — petit vidure, bourdeos tinto

chardonnay B — gentil blanc, pinot blanc chardonnay

fetească albă B — păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka, leanka

fetească neagră N — schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră, coada rândunicii

fetească regală B — königliche mädchentraube, königsast, kiralyleanka, 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, riesling blanc, riesling renano, rheinriesling

riesling italian B — olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

sauvignon B — sauvignon blanc

syrah N — shiraz, petit syrah

traminer rose Rs — rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Informatie over het geografisch gebied*

Het wijngaardareaal van Jidvei ligt op een hoogte tussen 250 en 500 meter op hellingen met zuidwestelijke ligging, waar de warmte van de zon zich verspreidt gedurende lange perioden in de zomermaanden, en luchtstromen bijdragen aan de kwaliteit van de druiven. De bodem- en klimaatomstandigheden van het afgebakende gebied Jidvei, dat wordt gekenmerkt door grotere hoogten, temperatuurschommelingen tussen dag en nacht, zonnestraling en late mist, hebben een positief effect op de kenmerken van de druiven doordat ze de specifieke kwaliteiten van de druivenrassen naar boven halen. Het gematigde continentale klimaat, met voldoende warme zomers, koude en vochtige winters, en lange en mooie herfstperioden, waarbij de valleien in het gebied vaak in mist zijn gehuld, zorgt mee voor de verrassende ontwikkeling van fruitige/kruidige aroma's, de zuurgraad en het feit dat meer dan 220 g/kg aan suikers kan worden geaccumuleerd. De bruine eumezobasische bodems, de kenmerkende bruine alluviale kleibodems en luvisolische bodems met mediumtexturen, bedekt door een vruchtbare laag humus, zorgen voor extra kwaliteit.

Er heerst een typisch continentaal klimaat, met een gemiddelde jaarlijkse temperatuur van 9,7 °C. De daadwerkelijke zonnewarmtecoëfficiënt bedraagt 8,9-9,0 en meer dan twee derde van het aantal uren zonneschijn (1 426 uur) wordt opgetekend tijdens het wijnbouwseizoen; de jaarlijkse hoeveelheid regen bedraagt 617 mm (gemiddeld), waarvan 459 mm tijdens het wijnbouwseizoen. Synthetische ecologische indicatoren: de werkelijke heliothermische index Ihr = 1,75, de hydrothermische coëfficiënt (HTC), de bioklimatologische index voor wijnbouw Ibcv = 6,32 en de oenologische geschiktheidsindex (IAOe) = 4 359. Deze factoren zorgen voor de natuurlijke omstandigheden voor wijnstokrassen met een gemiddeld groeiseizoen (170-175 dagen).

In het afgebakende gebied Jidvei bevindt zich een bergketen met een algemene zuidwestelijke ligging. Het terrein is zeer oneffen en omvat alle soorten reliëf. De weg van Lunca Târnava Mici (250-270 m) tot het bergachtige gebied (300-460 m) doorkruist een licht glooiend terrein dat is bedekt met zanderige moerassen en mergelachtige klei.

De overheersende bodemsoort is bruine aarde. Op het mergelgesteente, waar het grondwater 3-5 m diep zit, hebben zich zwarte aardebodems gevormd met een textuur van klei en leem en een hoog humusgehalte. Aan de voet van de hellingen en in doodijsgaten bevinden zich koolzuurhoudende colluviale bodems. Vertisols zijn ook wijdverspreid, terwijl psamobodems er slechts zeer beperkt voorkomen.

8.2. *Productgegevens*

De stille wijnen zijn evenwichtig, met een goed geïntegreerde zuurgraad waardoor ze fris en fruitig zijn. Hun kleur varieert van groengeel, strogeel en goudgeel tot amber of oranje indien maceratie met druivendraf heeft plaatsgevonden. De aroma's in de neus zijn floraal (bloesems van wijnstokken, vlierbloesem, acacia, honingraat); fruitig (appelen, peren, abrikozen, perziken, kweeperen); citrus (citroen, limoen, grapefruit); plantaardig (zoete paprika, netels, tomatenbladgroen, asperges, gras, kruisbessen), en kruidig en aromatisch (basilicum, tijm, rozemarijn, rozen).

Bij rijping van de wijnen veranderen de aroma's naar rijpe, overrijpe en gekonfijte vruchten, vruchtenjam en honing, en worden ze smeuïg en vol.

De roséwijnen zijn fris en complex, met verfijnde aroma's van bosvruchten, wilde aardbeien, braambessen, bosbessen, kersen, zure kersen, aardbeien, frambozen, rozenblaadjes, kruiden en aromatische planten. Ze onderscheiden zich door hun kleur, die varieert van zacht- tot zalmroze.

De rode wijnen zijn discreet met aantrekkelijke tinten gaande van robijnrood met paarse tot baksteenrode tinten. Ze worden gekenmerkt door aroma's van rode en zwarte vruchten, pruimen, braambessen, zwarte aalbessen, bosbessen, kersen, zure kersen, frambozen, amandelen, aromatische kruiden en specerijen, vanille en chocolade, met een lange en aanhoudende afdronk, maar met een zuurgraad en mineraliteit die eigen is aan het gebied en een goed afgebakende en evenwichtige structuur.

IJswijn — de aroma's en smaak neigen naar honingachtige, frisse, consistente aroma's, vruchtenjam en zoete exotische vruchten, de wijn is goud tot helder amber van kleur, of roze met een kristalheldere glans (indien door maceratie verkregen uit traminer roz) met toetsen van meloen, mango, abrikoos, gekonfijte vruchten, rozen en rozebottel, en een karakteristieke en lang aanhoudende afdronk.

De mousserende kwaliteitswijnen hebben een fijne, intense en lang aanhoudende schuimvorming en weerspiegelen het evenwicht tussen de zuurgraad die specifiek is voor het terroir van de Jidvei-wijngaard, en de onmiskenbare mineraliteit en fruitigheid. In de neus zijn ze te onderscheiden door specifieke intense toetsen van gistextract, afhankelijk van het aantal maanden dat ze in contact waren met de wijnmoer. Wijnen die negen maanden op de wijnmoer hebben gelegen, vertonen toetsen van deeg, brood, broodkorst en brioche, wat evolueert naar toetsen van gebak, koekjes en amandelen bij wijnen die een langere periode van drie jaar in contact waren met de wijnmoer. In de mond behouden ze de frisheid van de aroma's van citrusvruchten, grapefruit, limoen, groene appel, peer en kweepeer, maar ook subtiele toetsen van gedroogde kruiden. De hoge zuurgraad wordt gecompenseerd door het resterende suikergehalte en de romige textuur. Ze hebben een elegante structuur en een uitgesproken body, en worden in de loop van de tijd fluweelachtig en rond.

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen zijn fris, hebben een bekoorlijk boeket en een fijne, lang aanhoudende schuimvorming. Ze hebben een overwegend floraal boeket, met delicate toetsen van jasmijn, acaciabloesem, en subtiele accenten van deeg en brood, en lang aanhoudende aroma's van witte bloemen, rozenblaadjes, abrikozen en rijpe druiven.

De parelwijnen variëren in kleur van groenwit, groengeel of strogeel bij de witte parelwijnen tot zachtroze voor de roséparelwijnen, en helder rood voor de rode parelwijnen. De smaak is fijn, evenwichtig, fris, met uitgesproken druivenrasaroma's (fruitig of floraal, afhankelijk van het druivenras waarvan de wijn is gemaakt). De wijn sprankelt overvloedig, met lang aanhoudende schuimvorming en kleine belletjes tot aan de rand van het glas.

De likeurwijnen zijn vol, smeuïg en fluweelachtig met een lange afdronk, en zijn goudgeel tot amber van kleur voor de witte likeurwijnen, dieproze voor de rosélikeurwijnen, en paarsrood met baksteenrode tinten voor de rode likeurwijnen. De aroma's zijn floraal, van rozen, jasmijn en goed gerijpte en overrijpe vruchten, die veranderen in gekonfijte vruchten en jams met oxidatieve toetsen van honing en honingraat, amandelen en walnoten.

8.3. *Causaal verband tussen het gebied en het product*

De specifieke bodem- en klimaatomstandigheden, en met name de aanvang van de herfst, die gematigde temperaturen met zich meebrengt, soms met aanhoudende mist, op andere momenten met zonnige dagen, bevorderen de accumulatie van frisse fruitige en florale suikers en aroma's, en houden de zuurgraad zorgvuldig binnen de grenzen van een harmonieus evenwicht om de kwaliteit te behouden.

De gematigde temperatuur tijdens de periode van het rijpen van de druiven resulteert in trage redoxreacties, wat ertoe bijdraagt dat suikers en primaire aroma's voortdurend tot een hoog niveau kunnen accumuleren tegen het einde van de rijpingsperiode, en kunnen helpen om de zuurgraad op een hoog niveau te houden. De hoge zuurgraad biedt de frisheid die essentieel is voor de mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen van Jidvei.

Târnava Mică zorgt voor een specifiek microklimaat, dankzij reliëfs die waarborgen dat het Jidvei-areaal voldoende licht krijgt om de druiven te laten rijpen, terwijl het humusgehalte in de bodem, waaraan deze zijn donkere kleur te danken heeft, de absorptie van zonnestraling helpt vergroten, wat positieve gevolgen heeft voor het temperatuurverloop in de bodem. Humus kan ook bijdragen aan de vorming van structurele aggregaten, aangezien het cementerend vermogen ervan helpt om de kruim- en korrelstructuur van de bodem te vormen. Dit zorgt onrechtstreeks voor betere beluchtings- en hydrateringseigenschappen van de bodem doordat het de poreusheid en de doorlaatbaarheid van water en lucht verbetert. Door zure organische verbindingen in de humus komen H+-ionen vrij in de bodem, wat de zuurgraad van de bodem verhoogt en leidt tot de natuurlijke zuurgraad en de specifieke mineraliteit die vervolgens in de druiven wordt aangetroffen en nadien in de druivenmost en in de wijn. Deze zijn ideaal voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen, maar ook voor stille wijnen, doordat ze frisheid verlenen en het rijpingspotentieel waarborgen.

De afwezigheid van extreem hoge temperaturen (hittegolven) is bevorderlijk voor het behoud van de organische zuren in de druiven, wat resulteert in een wijn met een hoge totale zuurgraad, een lage pH-waarde en een verfrissende smaak. Vanuit geografisch oogpunt speelt het microklimaat in combinatie met de kwaliteiten van de geteelde druivenrassen een belangrijke rol bij het bereiden van likeurwijn. De zuidelijke ligging van de terrassen in combinatie met de natuurlijke vruchtbaarheid van het land bevordert de accumulatie van suikers en van de fruitige (rijpe vruchten, overrijpe vruchten die veranderen in gekonfijte vruchten en jam) en florale (rozen, jasmijn) aroma's die de likeurwijnen kenmerken.

8.4. *Menselijke factor*

De wijngaarden hebben specifieke kenmerken wat de omvang betreft, en de wijze waarop de percelen worden aangelegd en verzorgd. Ze worden zowel georganiseerd in grote percelen, met lange rijen die gemechaniseerd oogsten en onderhoudswerkzaamheden mogelijk maken, als op terrassen en platformen met zuidelijke ligging, die gunstig zijn voor het vervaardigen van druiven voor premiumwijnen en superpremiumwijnen (rosé of wit), alsook voor basiswijnen voor mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen. Het oogsten gebeurt zowel manueel als gemechaniseerd, en ook de onderhoudswerkzaamheden zijn gedeeltelijk gemechaniseerd.

Het in stand houden van de lokale traditie van de wijnbouw en de wijnbereiding, en het gebruiken van innovatieve technologieën in wijngaarden en bij het vervaardigingsproces van de wijn zijn de kwaliteitsdoelstelling van de oorsprongsbenaming.

De selectie en verbetering van wijnstokrassen om tot een betere kwaliteit van wijn te komen, de keuze voor de onderstam en het geteelde druivenras, de beplantingsdichtheid, het snoeien en de regulering van de productie, het gebruik van meststoffen, het onderhoud van de bodem en de toepassing van fytosanitaire behandelingen, zijn allemaal van invloed op de kwaliteit van de verkregen druiven om de specificiteit van de wijnen in deze benaming te handhaven.

De kwaliteit van de wijnen wordt beïnvloed door de kwaliteit van de wijnstokrassen, de kwaliteit van de bruine aarde en de omgevingsomstandigheden — met een continentaal klimaat dat kenmerkend is voor de hoogvlakte, de gematigde temperaturen in de herfst, geen plotse temperatuurschommelingen, mist in de ochtend en zon in de namiddag, grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Dit alles bevordert de trage rijping en een breed en intens aromatisch profiel, met suiker- en aromaconcentraties, alsook het evenwicht van de zuurgraad. De wijnbouwers zijn echter de belangrijkste factor, want zij beslissen hoe er moet worden gesnoeid voordat de wijnbouwcyclus van start gaat om de toekomstige druivenproductie te reguleren, en hoe de zomersnoei moet gebeuren en de productie moet worden gereguleerd tijdens de rijpingsperiode, alsook welke behandelingen moeten worden toegepast.

Er is één wijnhuis gevestigd in het gebied. De ligging en bouw ervan, met hoogwaardige uitrusting en machines, vaten en fermentatie-/opslagtanks, zorgen ervoor dat de wijnmakers moderne en innovatie technologieën toepassen. Het wijnhuis is gebouwd volgens een ontwerp op basis van de zwaartekracht met onderling verbonden vaten, waardoor wijnmakers zo weinig mogelijk in het wijnbereidingsproces moeten ingrijpen, alleen wanneer dit noodzakelijk is.

Het ontwerp en de werking van het wijnhuis werden uitgewerkt als reactie op de behoefte aan duurzame ontwikkeling en om ervoor te zorgen dat het terroir en het gebruikte druivenras door de specifieke productie-methoden tot hun recht kunnen komen, vooral bij inheemse rassen, zoals feteasc̆ă regală, feteasc̆ă albă en het diverse aromatische palet van de andere druivenrassen in de wijngaard.

In het geografische gebied bevindt zich ook het eerste particuliere wijninstituut in Roemenië, dat over de grootste capaciteit aan entwijnstokken per jaar beschikt (5 miljoen stuks), van zowel inheemse als internationale druivenrassen, bestemd voor de productie van kwaliteitswijnen. Jidvei gebruikt plantgoed dat wordt geproduceerd in het particuliere wijninstituut, waardoor het volgende wordt gewaarborgd: authenticiteit — herkomst van wijnstokrassen en klonen bestemd voor vermenigvuldiging; gezondheid — stekken zonder overdraagbare virussen en mycoplasma; kwaliteit — afstemming op vastgestelde technische normen, wat positieve gevolgen heeft voor de productiekwaliteit en -kwantiteit.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Productiebepalingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

afwijking met betrekking tot de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

de wijndruiven waarvan de wijnen met de Jidvei-oorsprongsbenaming worden bereid, mogen worden verwerkt in het overeenkomstige afgebakende gebied of in aangrenzende gebieden, binnen dezelfde administratief-territoriale eenheid of in de nabije omgeving.

De wijnen die worden bereid uit het productieproces in het afgebakende gebied kunnen worden verpakt in het kader van het bottelproces en worden verpakt in eenheden in het afgebakende gebied waarop de oorsprongsbenaming betrekking heeft of in aangrenzende gebieden, in eenheden binnen hetzelfde administratief-territoriale gebied of in de eenheden binnen de aangrenzende administratief-territoriale eenheden.

Wijnen kunnen buiten de omgeving van het afgebakende gebied worden verpakt en gebotteld, indien de in het productdossier vastgestelde productieregels tijdens het proces in acht worden genomen, in overeenstemming met de productie zoals gedefinieerd bij een gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Indien het verwerken van de druiven en het verpakken en bottelen van de wijnproducten buiten het afgebakende gebied van de oorsprongsbenaming plaatsvindt, moet de producent het nationaal bureau voor wijnstokken en wijn [ONVPV] hiervan ten minste 24 uur vóór de aanvang van het in de kennisgeving aangegeven technologische proces op de hoogte brengen, tenzij de oenologische centra en/of bottelvoorzieningen tot dezelfde ondernemer behoren en gevestigd zijn binnen de administratief-territoriale eenheid waarin het gebied ligt dat door de oorsprongsbenaming wordt bestreken, of in naburige districten (die ondernemer moet de wijngaarden, de oenologische centra en bottelvoorzieningen bezitten of exploiteren).

Link naar het productdossier

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