C/2024/5686

24.9.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2024/5686)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Jidvei»

PDO-RO-02854

Data do pedido: 5.7.2022

1. **Nome a registar**

Jidvei

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

8. Vinho frisante natural

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

4.1. *Vinhos brancos*

Os vinhos brancos tranquilos são equilibrados, minerais, com uma acidez bem integrada que lhes confere frescura e caráter frutado, com cores que vão do amarelo-esverdeado e amarelo-dourado ao laranja/âmbar. São elegantes e finos, com um belo arredondado, aromas florais e frutado na boca.

Apresentam aromas de flores de videira, flor de sabugueiro, acácia, favos de mel, maçãs frescas, peras, damascos, pêssegos e marmelos, aromas cítricos de limão, lima e toranja, aromas vegetais de pimentos doces, urtigas, espargos, erva e groselhas verdes, aromas especiados e aromáticos de manjericão, tomilho, alecrim e rosa. Com o envelhecimento, os aromas mudam para frutos maduros, sobreamadurecidos e cristalizados, compota de frutas e mel, e os vinhos tornam-se untuosos e encorpados.

Vinho de gelo — os aromas e sabores tendem para os aromas melados, frescos e consistentes, compota de rosas e frutos exóticos doces, a cor é dourada a âmbar-vivo ou rosa com brilho cristalino (quando obtido por maceração a partir da casta *traminer-roz*) com notas de melão, manga, damascos, frutos cristalizados, pétalas de rosa e frutos da roseira-brava, e um final distinto e persistente.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	200

4.2. *Vinhos rosados*

Os vinhos rosados tranquilos são frescos, aveludados, com elevada acidez e cor rosa-pálido ou rosa-salmão. Os vinhos são saborosos e refrescantes, com um forte caráter frutado (frutos silvestres, morangos silvestres, amoras, mirtilos, frutos vermelhos, cerejas, ginjas, morangos, framboesas) e floral (flores de cerejeira, notas de morangos silvestres, pétalas de rosa) e notas especiadas.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	200

4.3. *Vinhos tintos*

Os vinhos tintos tranquilos são de cor viva, variando entre o vermelho-escuro e o vermelho-granada, o vermelho-cereja ou o vermelho-tijolo, com aromas de frutos silvestres, ameixas, amoras, groselhas, mirtilos, cerejas, ginjas, framboesas, amêndoas, notas de ervas aromáticas, especiarias, café, baunilha e chocolate, um final intenso na boca e prolongado e uma estrutura equilibrada.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

4.4. *Vinhos espumantes de qualidade*

Os vinhos espumantes de qualidade são frescos e frutados, com uma acidez específica do *terroir* da região de Jidvei, mineralidade diferenciadora e aromas de fermentação realçados por uma efervescência fina e persistente (mineral e frutada). Os vinhos brancos são de cor amarelo-palha ou amarelo-esverdeado, ao passo que os vinhos rosados apresentam uma tonalidade rosa-salmão.

No nariz, sentem-se notas específicas e intensas de extrato de levedura, consoante o número de meses de contacto com as borras (massa, pão, crosta de pão, brioche, bolo, biscoito e amêndoa), evoluindo para notas de bolo, biscoito e amêndoa nos vinhos que tiveram um período prolongado de contacto com as borras.

Na boca são finos e frutados, com aromas de citrinos, toranja, lima e frutas (maçãs verdes, peras e marmelos), equilibrados, com sabor e aroma a evocar o extrato de levedura, e acentuados, graças à presença de dióxido de carbono. Com uma acidez elevada equilibrada pelo teor de açúcares residuais e pela textura cremosa, estes vinhos são bem encorpados, tornando-se aveludados e redondos com o passar do tempo.

Sobrepressão a 20 °C: no mínimo, 3,5 bar.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	185

4.5. *Vinhos espumantes de qualidade*

Os vinhos espumantes de qualidade são frescos, com uma acidez específica do *terroir* da região de Jidvei, mineralidade diferenciadora e aromas de fermentação realçados por uma efervescência fina e persistente (mineral e frutada). Apresentam uma tonalidade vermelho-rubi.

O nariz intenso consiste sobretudo em notas de frutos vermelhos (cerejas e morangos) e em notas finas de bolo e brioche, consoante o tempo passado em borras finas. A acidez é ligeiramente superior, mas é equilibrada pelo teor de açúcares residuais e pela textura cremosa. Os aromas são arredondados por notas de morango, bem como por suaves notas de framboesa e cereja.

A boca é fina e frutada (groselhas-vermelhas, romãs, airelas) com aromas de citrinos, equilibrada e acentuada, graças à presença de dióxido de carbono. Os vinhos são bem encorpados e, com o passar do tempo, tornam-se aveludados e redondos.

Sobrepressão a 20 °C: no mínimo, 3,5 bar.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	185

4.6. *Vinhos espumantes de qualidade aromáticos*

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos são ricos e expressivos, com notas frutadas (damascos, uvas maduras) e florais (rosa, jasmim, acácia, por vezes especiados-florais). A cor varia entre o amarelo-vivo, com reflexos esverdeados, o amarelo-dourado e mesmo o cor-de-rosa, no caso da casta *traminer-roz*. Têm bolhas finas e persistentes.

Sobrepressão a 20 °C: no mínimo, 3,0 bar.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	185

4.7. *Vinhos frisantes naturais*

Os vinhos frisantes naturais são extrativos, com boa acidez e efervescência fina. São de cor branco-esverdeado, amarelo-esverdeado, amarelo-dourado ou rosa-salmão pálido (rosa-pálido) ou vermelho-vivo, no caso dos vinhos tintos, com aromas florais (rosa, flor de sabugueiro, urtigas) ou frutados (mirtilo, damasco, maçã verde, framboesa). A espuma é abundante e fina, com uma efervescência persistente de pequenas bolhas até ao cimo do copo.

Sobrepressão a 20 °C: mínimo 1,0 bar; máximo 2,5 bar.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	235

4.8. *Vinhos licorosos*

O vinho licoroso branco tem uma cor dourada ou mesmo âmbar, aroma de mel e boca redonda e fina, enquanto o vinho tinto apresenta tons vermelho-tijolo, com boca subtil a groselhas e mirtilos e um caráter vigoroso. O vinho rosado é cor-de-rosa intenso e muito fresco, frutado, aveludado e untuoso. Os vinhos tintos apresentam tonalidades de vermelho-púrpura. Têm aromas florais de rosa e jasmim, bem como aromas de frutos bem maduros, por vezes de frutos cristalizados e compotas, com notas oxidativas de mel e de favos de mel, amêndoas e nozes.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	22,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas essenciais*

—

b. *Rendimentos máximos*

1. *Traminer-roz, chardonnay, pinot-gris, riesling-de-rhin, sauvignon, muscat-ottonel* (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

14 000 quilogramas de uvas por hectare

2. *Petit-manseng, neuburger, pinot-noir, cabernet-sauvignon, syrah, fetească-neagră, merlot* (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

14 000 quilogramas de uvas por hectare

3. *Fetească-regală, fetească-albă, riesling-italian* (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

16 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Vinho de gelo (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

6 000 quilogramas de uvas por hectare

5. *Traminer-roz, chardonnay, pinot-gris, riesling-de-rhin, sauvignon, muscat-ottonel* (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

105 hectolitros por hectare

6. *Petit-manseng, neuburger, pinot-noir, cabernet-sauvignon, syrah, fetească-neagră, merlot* (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

105 hectolitros por hectare

7. *Fetească-regală, fetească-albă, riesling-italian* (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

120 hectolitros por hectare

8. Vinho de gelo (com um acréscimo máximo de 20 % nos anos favoráveis)

18 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Alba:

— Comuna de Jidvei - aldeias de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa e Veseuș;

— Comuna de Cetatea de Baltă - aldeias de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus e Tătârlaua;

— Comuna de Șona - aldeias de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului e Alecuș;

— Comuna de Valea Lungă - aldeias de Tăuni e Făget.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-sauvignon N – *petit-vidure, burdeos-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, white-riesling, 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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica*

A região vitícola de Jidvei situa-se a uma altitude entre 250 e 500 metros, em encostas expostas a sudoeste, onde o calor do sol, incidente durante longos períodos dos meses estivais, e as correntes atmosféricas contribuem para a qualidade das uvas. Caracterizadas por altitudes mais elevadas, com grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, radiação solar e nevoeiros tardios, as condições edafoclimáticas da área delimitada de Jidvei têm um efeito positivo nas características das uvas, evidenciando as qualidades específicas das castas. O clima continental temperado, com verões suficientemente quentes, invernos frios e húmidos e outonos longos e agradáveis, com os vales da zona frequentemente envoltos em nevoeiro, contribui para o desenvolvimento surpreendente dos aromas frutados e especiados, a acidez e a possibilidade de acumulação de mais de 220 g/kg de açúcares. Os solos pardos eumezobásicos, os típicos solos pardos argilosos e diluviais e os luvissolos de textura média, cobertos por uma camada fértil de húmus, conferem uma qualidade adicional.

O clima é tipicamente continental, com uma temperatura média anual de 9,7 °C. O coeficiente de sol efetivo é de 8,9-9,0 e mais de dois terços das horas de sol (1 426 horas) registam-se durante o período vegetativo da vinha. A pluviometria anual atinge (em média) os 617 mm, dos quais 459 mm durante o período vegetativo. Indicadores ecológicos sintéticos: índice heliotérmico real (IHr) = 1,75, coeficiente hidrotérmico (CHT), índice bioclimático vitícola Ibcv = 6,32 e índice de aptidão enológica (IAEn) = 4 359. Estes fatores garantem condições naturais para as castas com um período vegetativo médio (170-175 dias).

A área delimitada de Jidvei apresenta uma cadeia de colinas, na sua maior parte, orientadas para sudoeste. O terreno é muito irregular, abrangendo todos os tipos de relevo. O trajeto de Lunca Târnava Mici (250-270 m) até à zona montanhosa (300-460 m) atravessa um terreno ligeiramente ondulado, coberto por pântanos arenosos e solos margo-argilosos.

O tipo de solo dominante é a terra parda. Nas margas, onde as águas subterrâneas têm uma profundidade de 3-5 m, formaram-se solos de terra negra com uma textura franco-argilosa e um elevado teor de húmus. Os solos coluviais carbonatados estão presentes na base das encostas e nas dolinas. Os vertissolos são igualmente comuns, sendo os psamossolos muito pouco predominantes.

8.2. *Descrição do produto*

Os vinhos brancos tranquilos são equilibrados, com uma acidez bem integrada que lhes confere frescura e caráter frutado. A cor varia entre o amarelo-esverdeado, amarelo-palha e amarelo-dourado e o âmbar ou cor-de-laranja, quando macerados com bagaço. Os aromas presentes no nariz são florais (flores de videira, flor de sabugueiro, acácia, favos de mel), frutados (maçãs, peras, damascos, pêssegos e marmelos), cítricos (limão, lima e toranja), vegetais (pimentos doces, urtigas, folhas de tomateiro, espargos, erva, groselhas verdes) e especiados e aromáticos (manjericão, tomilho, alecrim e rosa).

Com o envelhecimento dos vinhos, os aromas mudam para frutos maduros, sobreamadurecidos e cristalizados, compota de frutas e mel, tornando-se untuosos e encorpados.

Os vinhos rosados são frescos e complexos, com aromas requintados de frutos silvestres, morangos silvestres, amoras, mirtilos, cerejas, ginjas, morangos, framboesas, pétalas de rosa, especiarias e plantas aromáticas. Destacam-se pela sua cor, que varia entre o rosa-pálido e o rosa-salmão.

Os vinhos tintos são discretos, com tonalidades atraentes que variam entre o vermelho-rubi com reflexos púrpura e o vermelho-tijolo. Caracterizam-se por aromas de frutos vermelhos e negros, ameixas, amoras, groselhas-negras, mirtilos, cerejas, ginjas, framboesas, amêndoas, ervas aromáticas e especiarias, baunilha e chocolate, com um final longo e persistente, mas com a acidez e mineralidade específicas da área e uma estrutura bem definida e equilibrada.

Vinho de gelo — os aromas e sabores tendem para os aromas melados, frescos e consistentes, compota de rosas e frutos exóticos doces, a cor é dourada a âmbar-vivo ou rosa com brilho cristalino (quando obtido por maceração a partir da casta *traminer-roz*) com notas de melão, manga, damascos, frutos cristalizados, pétalas de rosa e frutos da roseira brava, e um final distinto e persistente.

Os vinhos espumantes de qualidade têm uma efervescência fina, intensa e persistente e refletem o equilíbrio entre a acidez específica do *terroir* da região vitícola de Jidvei e uma mineralidade e um caráter frutado inconfundíveis. No nariz, distinguem-se por notas específicas e intensas de extrato de levedura, consoante o número de meses de contacto com as borras. Os vinhos que passaram nove meses nas borras apresentam notas de massa, pão, crosta de pão e brioche, que evoluem para notas de bolo, biscoito e amêndoa nos vinhos que tiveram um período prolongado de três anos de contacto com as borras. Na boca, conservam a frescura dos aromas cítricos, toranja, lima, maçã verde, pera e marmelo, mas também notas subtis de ervas secas. A acidez elevada é contrabalançada pelo teor de açúcares residuais e pela textura cremosa. Apresentam uma estrutura elegante e são bem encorpados, tornando-se aveludados e redondos com o passar do tempo.

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos são frescos, com um *bouquet* atrativo e uma efervescência fina e persistente. Apresentam um *bouquet* predominantemente floral, com notas delicadas de jasmim e de flor de acácia, destaques subtis de massa e de pão e aromas persistentes de flores brancas, pétalas de rosa, damascos e uvas maduras.

A cor dos vinhos frisantes varia entre branco-esverdeado, amarelo-esverdeado ou amarelo-palha, no caso dos vinhos frisantes brancos, o rosa-pálido, no dos vinhos frisantes rosados, e o vermelho-vivo, no dos vinhos frisantes tintos. Na boca, são finos, equilibrados e frescos, com aromas varietais bem definidos (frutados ou florais, consoante a casta de vinificação). A espuma é abundante, com uma efervescência persistente de pequenas bolhas até ao cimo do copo.

Os vinhos licorosos são encorpados, untuosos e aveludados, com um final longo. São amarelo-dourado a âmbar, no caso dos vinhos licorosos brancos, cor-de-rosa intenso, no dos vinhos licorosos rosados, e vermelho-púrpura com tonalidades de vermelho-tijolo, no dos vinhos licorosos tintos. Os aromas são florais, de rosas, jasmim e frutos bem maduros e sobreamadurecidos, passando para frutos cristalizados e compotas com notas oxidativas de mel e favos de mel, amêndoas e nozes.

8.3. *Interação causal entre a área e o produto*

As condições edafoclimáticas específicas, nomeadamente o início do outono, que regista temperaturas moderadas, por vezes com nevoeiro persistente, outras vezes com dias soalheiros, favorecem a acumulação de açúcares e aromas frescos, frutados e florais, e mantêm a acidez dentro dos limites de um equilíbrio qualitativo harmonioso.

A temperatura moderada durante o período de maturação das uvas resulta em reações de oxidação lentas, que contribuem para a acumulação contínua de açúcares e aromas primários a níveis elevados até ao final do período de maturação, e ajudam a manter os elevados níveis de acidez. A acidez elevada proporciona a frescura essencial do vinho espumante de qualidade e do vinho frisante natural Jidvei.

O rio Târnava Mică cria um microclima específico, graças a um relevo que assegura à região de Jidvei luz suficiente para amadurecer as uvas, enquanto o teor de húmus do solo, que lhe confere uma cor escura, contribui para aumentar a absorção da radiação solar, com implicações positivas no padrão de temperatura do solo. O húmus tem também a capacidade de contribuir para a formação de agregados estruturais, uma vez que a sua capacidade de cimentação ajuda a formar a estrutura grumosa e granulosa do solo. Este processo melhora indiretamente as propriedades de arejamento e hidratação do solo, aumentando a porosidade e permeabilidade à água e ao ar. Os compostos orgânicos ácidos do húmus libertam iões de H+ para o solo, aumentando assim a sua acidez e resultando posteriormente na acidez natural e na mineralidade específica das uvas e, em seguida, do mosto e do vinho, que são ideais para a produção de vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes naturais, mas também de vinhos tranquilos, conferindo-lhes frescura e garantindo o seu potencial de envelhecimento.

A ausência de temperaturas muito elevadas (vagas de calor) permite manter o teor de ácidos orgânicos nas uvas, resultando na produção de vinhos com elevada acidez total, baixo pH e um sabor refrescante. Geograficamente, o macroclima, em conjunto com as qualidades das castas cultivadas, desempenha um papel fundamental na obtenção do vinho licoroso. A orientação meridional dos socalcos, conjugada com a fertilidade natural das terras, favorece a acumulação de açúcares e os aromas frutados (frutos maduros e frutos sobreamadurecidos que se tornam em frutos cristalizados e compotas) e florais (rosa e jasmim) que definem os vinhos licorosos.

8.4. *Fator humano*

As vinhas apresentam características específicas em termos de dimensão, disposição e cultivo das parcelas. Tanto estão organizadas em grandes parcelas, com linhas longas que permitem a vindima e a manutenção mecanizadas, como em socalcos e plataformas com exposição a sul, que favorecem a produção de uvas para vinhos brancos ou rosados de alta qualidade e muito alta qualidade, bem como para vinhos de base para vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes naturais. A vindima pode ser manual ou mecanizada, sendo os trabalhos de manutenção parcialmente mecanizados.

A denominação de origem persegue o objetivo qualitativo de preservar a tradição local da viticultura e da vinificação e de utilizar tecnologias inovadoras nas vinhas e no processo de produção do vinho.

A seleção e a melhoria das castas para obter uma qualidade superior dos vinhos, a escolha dos porta-enxertos e das castas cultivadas, a densidade da plantação, a poda e a regulação da produção, a aplicação de fertilizantes, a manutenção do solo e a aplicação de tratamentos fitossanitários influenciam a qualidade das uvas obtidas para preservar a especificidade dos vinhos desta denominação.

A qualidade dos vinhos é influenciada pela qualidade das castas, pela qualidade do solo pardo florestal e pelas condições ambientais (clima continental típico do planalto, temperaturas moderadas no outono, ausência de oscilações térmicas repentinas, nevoeiro de manhã e sol à tarde e grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite), que favorecem a maturação lenta e um perfil aromático amplo e intenso, com concentrações de açúcares e aromas, e uma acidez equilibrada. No entanto, o fator mais importante são os viticultores, que decidem como efetuar a poda antes do início do ciclo vegetativo, a fim de regular a produção de uvas futura, e como efetuar a poda em verde e regular a produção durante o período de maturação, bem como os tratamentos a aplicar.

A área dispõe de uma única adega, graças à sua localização e construção, que alberga equipamentos e maquinaria de qualidade, cubas e tanques de fermentação e armazenagem, e na qual os vinicultores aplicam tecnologias modernas e inovadoras. A adega foi construída com um sistema de escorrimento por gravidade com cubas interligadas, que minimiza a intervenção dos vinicultores ao absolutamente necessário durante o processo de vinificação.

O desenho e o funcionamento da adega foram concebidos para responder à necessidade de um desenvolvimento sustentável e exaltar o *terroir* e o caráter varietal através dos métodos de produção específicos, em especial no caso das castas autóctones, como a *fetească-regală* e a *fetească- albă*, e a diversidade da paleta aromática das outras castas da vinha.

A área geográfica alberga igualmente o primeiro instituto da vinha privado da Roménia, que regista a maior capacidade anual de enxertia de vinhas (cinco milhões de unidades), tanto de castas autóctones como internacionais, destinadas à produção de vinhos de qualidade. A região de Jidvei utiliza material de plantação produzido no instituto da vinha privado, o que garante: autenticidade (proveniência das castas e clones destinados à propagação), sanidade (estacas isentas de vírus transmissíveis e micoplasma) e qualidade (conformidade com as normas técnicas estabelecidas, com efeitos positivos na qualidade e na quantidade da produção).

9. **Outras condições essenciais**

Disposições relativas à produção

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As uvas de vinho de que provêm os vinhos com denominação de origem Jidvei podem ser transformadas na área delimitada correspondente ou em áreas vizinhas, na mesma unidade territorial administrativa ou nas suas imediações.

Os vinhos obtidos a partir do processo de produção na área delimitada com a denominação de origem Jidvei podem ser acondicionados durante o processo de engarrafamento e engarrafados em unidades da área delimitada abrangida pela denominação ou em áreas vizinhas, ou em unidades existentes na mesma unidade territorial administrativa ou em unidades territoriais administrativas adjacentes.

Os vinhos podem ser acondicionados e engarrafados fora do perímetro da área delimitada, desde que as regras de produção estabelecidas no caderno de especificações sejam respeitadas durante o processo, em conformidade com a produção definida no caso de uma denominação de origem controlada.

Se a transformação das uvas e o acondicionamento e engarrafamento dos produtos vitivinícolas ocorrerem fora da área delimitada da denominação de origem, o produtor deverá notificar o ONVPV [Instituto Nacional da Vinha e do Vinho] pelo menos 24 horas antes do início do processo tecnológico indicado na notificação, exceto se os centros de vinificação e/ou as instalações de engarrafamento pertencerem ao mesmo operador económico e se situarem na unidade territorial administrativa em que se insere a área abrangida pela denominação de origem, ou em distritos vizinhos (devendo esse operador explorar ou ser proprietário das vinhas, dos centros de vinificação e das instalações de engarrafamento).

Hiperligação para o caderno de especificações

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