C/2024/5686

24.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vinicol

(C/2024/5686)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o procedură de opoziție.

DOCUMENT UNIC

„Jidvei”

PDO-RO-02854

Data cererii: 5.7.2022

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Jidvei

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

4.1. *Vinuri albe*

Vinurile liniștite albe sunt echilibrate, minerale, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime, fructuozitate, au culoare galben-verzui, galben-auriu, până la oranj/chihlimbariu, sunt elegante, fine, cu o plăcută rotunjime, cu arome florale și gust fructat.

Olfactiv prezintă arome de flori de viță-de-vie, de soc, salcâm, faguri de miere, mere proaspete, pere, caise, piersici, gutui, citrice lămâi, lime, grepfrut, arome vegetale (ardei gras, urzică, sparanghel, ierboase, agrișe), condimentate, de plante aromatice (busuioc, cimbru, rozmarin, trandafir). Prin învechire aromele virează către fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, miere, iar vinurile devin onctuoase, pline.

Vinul de gheață - arome și gust spre arome mieroase, proaspete, consistente, dulceață de trandafir și fructe exotice dulci, culoare aurie spre chihlimbar strălucitor, sau roze cu luciu cristalin (dacă se obține din Traminer roz prin macerare), cu note de pepene galben, mango, caise, fructe confiate, flori de trandafir și măceș, post-gust remarcant și persistent.

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

4.2. *Vinuri roze*

Vinurile liniștite roze au prospețime, catifelare, aciditate ridicată, culoare roz-trandafiriu, roz-somon. Sunt vinuri savuroase, revigorante, cu un pronunțat caracter fructat (fructe de pădure, fragi, mure, afine, fructe roșii, cireșe, vișine, căpșuni, zmeură, merișoare) ori floral (flori de cireș, note de fragi, petale de trandafir) ori cu note de condimente.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

4.3. *Vinuri roșii*

Vinurile liniștite roșii au culoare strălucitoare de la roșu intens la roșu-granat, roșu-vișiniu ori roșu-cărămiziu, cu arome de fructe roșii și negre, prune, mure, coacăze, afine, cireșe, vișine, zmeură, migdale, cu note de ierburi aromate, condiment, cafea, vanilie, ciocolată, gust intens, final lung persistent, echilibrate în structură.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

4.4. *Vinuri spumante de calitate*

Vinurile spumante de calitate au prospețime, fructuozitate, cu aciditate specifică terroir-ului Jidvei și mineralitate aparte, arome de fermentare amplificate de perlare fină si persistentă (mineral, fructat). Vinurile albe au o culoare galben-pai sau galben-verzui, în timp ce vinurile roze au o nuanță roz-somon.

Olfactiv au note intense specifice de autoliză în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia (aluat, pâine, coajă de pâine, brioche, patiserie, biscuiți, migdale), note ce evoluează către patiserie, biscuiți, migdale pentru o perioada mai îndelungată în contact cu drojdia.

Gustul este fructat, fin, arome de citrice, grepfrut, lămâie și fructe (mere verzi, pere, gutui), echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon. Cu aciditate ridicată, echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textură cremoasă, au corp bine definit, iar cu timpul devin catifelate și cu rotunjime.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: min. 3,5 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4.5. *Vinuri spumante de calitate*

Vinurile spumante de calitate au prospețime, cu aciditate specifică terroir-ului Jidvei și mineralitate aparte, arome de fermentare amplificate de perlare fină și persistentă (mineral, fructat) și prezintă nuanțe de roșu-rubiniu.

Intensitatea olfactivă implică note primare de fructe roșii (cireșe și căpșuni), nuanțe fine de tartă și brioșă specifice timpului petrecut pe drojdiile fine. Cu aciditate ceva mai ridicată, dar echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textura cremoasă. Aromele sunt completate cu căpșuni și accente suave de zmeură și cireșe.

Gustul este fructat, fin (coacăze roșii, rodie, merișoare), arome de citrice, echilibrat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon. Vinurile au corp bine definit, iar cu timpul devin catifelate și primesc rotunjime.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: min. 3,5 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4.6. *Vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt bogate și expresive, cu note fructate (caise, struguri copți), florale (trandafir, iasomie, salcâm, uneori floral-condimentate). Au o culoare strălucitoare de la galben cu nuanțe verzui, până la galben-auriu și chiar roze pentru Traminer roz. Prezintă o perlare fină, de durată.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: min. 3,0 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	6,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4.7. *Vinuri petiante*

Vinurile petiante prezintă extractivitate, bună aciditate, au efervescență fină. Sunt în nuanțe alb-verzui, galben-verzui, galben-auriu sau roz somon palid (roz-trandafiriu) ori roșu strălucitor la cele roșii, cu arome florale (trandafir, soc, urzică) ori fructate (afine, caise, mere verzi, zmeură, afine). Spumarea este abundentă, de finețe, cu perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Suprapresiune, la temperatura de 20 °C: min. 1,0 bari și max. 2,5 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	7,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	235

4.8. *Vinuri licoroase*

Vinul licoros alb are o culoare aurie chiar chihlimbariu, aromă de miere, finețe rotundă a gustului, ori în varianta de roșu cărămiziu și gust discret de coacăze, afine, caracter viguros. Varianta roze are culoare roz intens, prospețime pregnantă, fructuozitate, catifelare, onctuozitate. Nuanțe de roșu-violaceu la vinurile roșii. Cu arome florale (trandafir, iasomie) ori de fruct bine copt și uneori fruct confiat și dulcețuri, cu note oxidative, de miere și faguri, migdale, nuci.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	22,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	15,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

5. **Practici oenologice**

a. *Practici oenologice specifice*

–

b. *Producții maxime*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   14 000 de kilograme de struguri pe hectar

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   14 000 de kilograme de struguri pe hectar

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   16 000 de kilograme de struguri pe hectar

4. Vin de gheață (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   6 000 de kilograme de struguri pe hectar

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   105 hectolitri pe hectar

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   105 hectolitri pe hectar

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   120 de hectolitri pe hectar

8. Vin de gheață (cu depășire de max. 20 % în ani favorabili)

   18 hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Județul Alba:

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

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

— Comuna Șona - satele Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului, Alecuș;

— Comuna Valea Lungă - satele Tăuni, Făget.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

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, 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, Klävner 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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Detaliile ariei geografice*

Suprafață viticolă a arealului Jidvei este situată la altitudine cuprinsă între 250 și 500 de metri, pe versanți cu expunere sud-vestică unde căldura soarelui întinsă pe durate lungi ale lunilor de vară și curenții atmosferici contribuie la calitatea strugurilor. Condițiile pedoclimatice din arealul delimitat Jidvei caracterizat prin altitudini mai ridicate, cu diferențe de temperatură între zi/noapte, radiații solare și cețuri târzii influențează pozitiv caracteristicile strugurilor prin evidențierea calităților specifice soiurilor. Climatul temperat-continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni reci și umede, dar cu toamne lungi și frumoase, adesea învăluind în ceață văile arealului contribuie la evoluții surprinzătoare sub aspectul aromelor fructate/condimentate, sub aspectul aciditătii crescute și nu în ultimul rând sub aspectul acumulărilor crescute în zaharuri de peste 220 g/l. Un plus de calitate este impregnat și de prezența solurilor brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice cu texturi mijlocii, acoperite de un strat fertil de humus.

Clima este tipic continentală, cu o temperatură medie anuală de 9,7 °C, valoarea coeficientului real de insolație este de 8,9-9,0, mai mult de două treimi din durata de strălucire a soarelui (1 426 de ore) se înregistrează în perioada de vegetație a viței-de-vie; precipitațiile anuale însumează 617 mm (în medie), din care 459 mm în perioada de vegetație. Indicatorii ecologici cu caracter sintetic: indicele heliotermic real Ihr = 1,75, coeficientul hidrotermic CH=1,5, indicele bioclimatic viticol Ibc = 6,32 si indicele de aptitudine oenoclimatică IAOe = 4 359. Factori ce asigură condițiile naturale pentru soiurile de viță-de-vie, cu perioadă mijlocie de vegetație (170-175 de zile).

Arealul delimitat Jidvei prezintă o înlănțuire de dealuri cu orientare generală sud-vestică, terenul este foarte frământat și cuprinde toate formele de relief. Trecerea de la Lunca Târnavei Mici (250 – 270 m) la zona de dealuri (300 – 460 m) se face printr-un relief slab ondulat reprezentat prin marne nisipoase și argile mărnoase.

Tipul dominant de sol este solul brun. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3 – 5 m adâncime s-au format solurile negre de fâneață cu o textură luto-argiloasă și cu un conținut ridicat în humus. La baza pantelor și în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. O pondere mare o au și vertisolurile, iar psamosolurile apar cu totul izolat.

8.2. *Detalii privind produsul*

Vinurile liniștite albe sunt echilibrate, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime, fructuozitate. De culoare galben-verzui, galben-pai, galben-auriu până la chihlimbariu, oranj, dacă au fost macerate pe boștină. Olfactiv, aromele întâlnite sunt de flori de viță-de-vie, de soc, de salcâm, de faguri de miere, fructe (mere, pere, caise, piersici, gutui), citrice (lămâi, lime, grepfrut), vegetale (ardei gras, urzică, frunză de tomată, sparanghel, ierboase, agrișe), condimentate, de plante aromatice (busuioc, cimbru, rozmarin, trandafir).

Prin învechirea vinurilor aromele virează către fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, miere, devin onctuoase, pline.

Vinurile roze au prospețime și complexitate de arome desăvârșite de nuanțe de fructe de pădure, fragi, mure, afine, fructe roșii, cireșe, vișine, căpșuni, zmeură, petale de trandafir, condimente și plante aromatice. Se remarcă prin culoare de la roz-trandafiriu la roz-somon.

Vinurile roșii sunt discrete, cu nuanțe îmbietoare ce variază de la roșu-rubiniu cu nuanțe violete la roșu-cărămiziu și se remarcă prin arome de fructe roșii și negre, prune, mure, coacăze, afine, cireșe, vișine, zmeură, migdale, ierburi aromate și condimente, vanilie și ciocolată, cu final lung și persistent, însă cu aciditatea și mineralitatea specifică zonei și o structură bine definită și echilibrată.

Vinul de gheață - arome și gust spre arome mieroase, proaspete, consistente, dulceață de trandafir și fructe exotice dulci, culoare aurie spre chihlimbar strălucitor, sau roze cu luciu cristalin (dacă se obține din Traminer roz prin macerare), cu note de pepene galben, mango, caise, fructe confiate, flori de trandafir și măceș, post-gust remarcant și persistent.

Vinurile spumante de calitate au perlajul fin, intens și persistent și exprimă echilibrul dintre aciditatea specifică terroir-ului podgoriei Jidvei, mineralitatea inconfundabilă și caracterul fructat al acestor vinuri spumante de calitate. Olfactiv, se evidențiază prin note intense specifice de autoliză, în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia, cu note de aluat, pâine, coajă de pâine, brioche la cele care au nouă luni pe drojdie, note ce evoluează către patiserie, biscuiți, migdale pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată în contact cu drojdia, de trei ani. Gustativ își păstrează prospețimea dată de arome de citrice, grepfrut, lămâie și fructe, mere verzi, pere, gutui, dar și tonuri subtile de ierburi uscate. Aciditatea ridicată este echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textura cremoasă. Au o structură elegantă, un corp bine definit și cu timpul devin catifelate și rotunde.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt proaspete, cu un buchet îmbietor și un perlaj fin, persistent. Au un buchet predominant floral, cu note delicate de iasomie, flori de salcâm și accente discrete de aluat și pâine, iar în gust, arome de flori albe și petale de trandafir, caise și struguri copți ce persistă și îi dau o lungime semnificativă.

Vinurile petiante se prezintă de culoare alb-verzui, galben-verzui sau galben-pai pentru vinurile petiante albe, până la nuanțe de roz-trandafiriu pentru vinurile petiante roze sau roșii strălucitoare pentru vinurile petiante roșii. Gustativ au finețe, echilibru, prospețime, cu arome varietale bine definite (fructate sau florale, în funcție de soiul de strugure din care provine vinul). Spumarea este abundentă, cu perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Vinurile licoroase sunt pline, onctuoase, catifelate, cu un postgust lung, de culoare galben-auriu până la chihlimbariu pentru vinurile licoroase albe, roz-intens pentru vinurile licoroase roze sau roșii-violacee cu tente cărămizii pentru vinurile licoroase roșii. Aromele sunt florale, de trandafiri, iasomie și de fructe bine coapte, supra coapte, ce virează către fructe confiate și dulcețuri cu note oxidative, de miere și faguri de miere, migdale și nuci.

8.3. *Interacțiunea cauzală arie-produs*

Condițiile pedoclimatice specifice și în special începutul de toamnă care aduce temperaturi moderate, uneori cu ceață persistentă, alteori cu zile însorite, favorizează acumularea zaharurilor și aromelor proaspete fructate și florale și păstrând cu grijă aciditatea în limitele unui echilibru armonios pentru calitate.

Temperatura moderată în timpul perioadei de maturare a strugurilor determină reacții de oxidare lente, ajutând la o acumulare continuă de zaharuri și arome primare care vor înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere și la o menținere a acidității la valori ridicate. Aciditatea ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru vinul spumant de calitate și vinul petiant Jidvei.

Târnava Mică creează un microclimat specific, prin formele de relief ce garantează arealului Jidvei suficientă lumină pentru coacerea boabelor de struguri, iar conținutul de humus, care imprimă solului culori închise, contribuie la mărirea absorbției radiațiilor calorice, cu implicații pozitive asupra regimului termic al solului. De asemenea, humusul are însușirea de a contribui la formarea agregatelor structurale, contribuind prin capacitatea sa de cimentare la formarea structurii glomerulare și grăunțoase. Prin aceasta îmbunătățește indirect însușirile aerohidrice ale solului, prin mărirea porozității, permeabilității pentru apă și aer. Compușii organici cu caracter acid proveniți din humus eliberează ioni de H+ în sol, crescând astfel aciditatea solului, aciditate naturală, o mineralitate specifică, pe care o regăsim ulterior în struguri și apoi în must și vin, ideală pentru producția vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante, dar și pentru producția vinurilor liniștite, cărora le imprimă prospețime și le asigură potențialul de învechire.

Absența temperaturilor extrem de ridicate (canicula) contribuie la menținerea acizilor organici în boabele de struguri, ceea ce are ca rezultat producerea unui vin cu o aciditate totală ridicată, cu un pH scăzut și cu un gust răcoritor. Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în obținerea vinului licoros. Expoziția sudică a teraselor combinată cu bonitatea naturală a terenurilor favorizează acumularea zaharurilor și aromelor fructate (fructe bine coapte, supra-coapte ce virează către fructe confiate și dulcețuri) și florale (trandafir, iasomie) ce definesc vinurile licoroase.

8.4. *Factorul uman*

Plantațiile viticole au particularități în ceea ce privește dimensiunea și modul în care sunt amenajate și îngrijite parcelele. Organizarea este realizată atât în parcele mari, cu rânduri lungi ce permit ca recoltarea și lucrările de întreținere să poată fi realizate mecanizat, cât și pe terase și platforme cu expoziție sudică, favorabile pentru producerea strugurilor pentru vinuri premium și super-premium, albe sau roze, precum și pentru vinurile de bază pentru vinuri spumante de calitate, pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat, pentru vinuri petiante. Recoltarea se realizează manual și mecanizat, iar lucrările de întreținere sunt parțial mecanizate.

Păstrarea tradiției locale în viticultură și vinificație și abordarea tehnologiilor inovatoare în plantații cât și în fluxul tehnologic al vinurilor este obiectivul calității denumirii de origine.

Se practică selecția și ameliorarea soiurilor de viță-de-vie pentru obținerea calității superioare a vinurilor, iar alegerea portaltoiului și a soiului cultivat, a densității de plantare, efectuarea lucrărilor de tăiere și de normare a producției, administrarea de îngrășăminte, lucrările de întreținere a solului, efectuarea tratamentelor fitosanitare influențează calitatea strugurilor obținuți pentru conservarea specificității vinurilor cu această denumire.

La calitatea vinurilor contribuie calitatea soiurilor de viță-de-vie, calitatea solului brun de pădure și a condițiilor de mediu – cu climă continentală tipică de podiș, temperaturi moderate toamna, fără oscilații bruște, cu ceață dimineața și soare după-amiaza, cu diferențe mari de temperatură între zi și noapte, fapt ce favorizează coacerea lentă și un profil aromatic amplu și intens, cu concentrări de zaharuri și arome, precum și echilibrarea acidității. Cel mai important factor sunt însă viticultorii care decid cum se fac tăierile, înainte de intrarea în ciclul vegetativ, pentru a norma viitoarea producție de struguri, tăierile în verde și normarea producției la intrarea în pârg, precum și tratamentele aplicate.

În areal este localizată o cramă unică, datorită amplasamentului și construcției, cu echipamente și utilaje de calitate, vinificatoare și cisterne de fermentare/depozitare în care oenologii folosesc tehnologii moderne și inovative; crama este construită gravitațional și funcționează pe principiul vaselor comunicante, permițând oenologilor să intervină cât mai puțin în procesul de vinificație, doar acolo unde este necesar.

Modalitatea de proiectare/funcționare a cramei a fost gândită ca răspuns la necesitatea de dezvoltare durabilă și pentru ca prin metodele specifice de obținere să se permită evidențierea terroir-ului, a caracterului de soi mai ales pentru soiurile autohtone precum Fetească regală, Fetească albă și a paletei aromatice diverse a celorlalte soiuri aflate în plantație.

În aria geografică se găsește și prima școală privată de viță-de-vie din România, cu cea mai mare capacitate de vițe altoite anual (5 milioane de bucăți) din soiuri atât autohtone, cât și internaționale, destinate producerii vinurilor de calitate. La Jidvei se folosește materialul săditor produs în școala privată de viță-de-vie, asigurându-se: autenticitate - proveniență din soiuri și clone destinate înmulțirii, sănătate - butași fără virusuri și microplasme transmisibile, calitate - aliniere la normele tehnice stabilite, cu influențe pozitive asupra calității și cantității producției.

9. **Alte condiții esențiale**

Dispoziții privind producția

Cadrul juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine Jidvei pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în vecinătatea acesteia.

Condiționarea ca parte din procesul de îmbuteliere, dar și îmbutelierea vinurilor obținute prin procesul de producție în aria delimitată cu denumire de origine Jidvei se pot face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ-teritoriale din vecinătatea acesteia.

Sunt admise condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru acestea se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini, cu respectarea producției astfel cum este definită în cazul unei denumiri de origine controlate.

În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în document, cu excepția situației în care centrele de vinificație și/sau unitățile de îmbuteliere aparțin aceluiași agent economic și se află pe raza unității teritorial administrative din care face parte denumirea de origine sau județele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantațiile de viță-de-vie, centrele de vinificație și unitățile de îmbuteliere).

Link către caietul de sarcini

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