C/2024/5686

24.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/5686)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Jidvei”

PDO-RO-02854

Datum för ansökan: 5.7.2022

1. **Namn som ska registreras**

Jidvei

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ
8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1 *Vita viner*

De stilla vita vinerna är balanserade, mineraliska, med en välintegrerad syra som ger dem friskhet och fruktighet, och till färgen är de gröngula eller gyllengula till orange/bärnsten. De är eleganta och fina med behaglig rundhet, blommiga aromer och fruktig smak.

De har aromer av vinblomma, fläder, akacia, bikaka, färska äpplen, päron, aprikoser, persikor och kvitten, av citrusfrukter som citron, lime och grapefrukt, av grönsaker som paprika, nässla, sparris, olika gräs och krusbär samt kryddiga och aromatiska dofter av basilika, timjan, rosmarin och ros. Efter lagring förändras dofterna till mogen, övermogen och kanderad frukt, sylt och honung, och vinerna blir oljiga och fylliga.

Isvin – honungsaktig, frisk och konsekvent doft och smak som går mot rosensylt och söta exotiska frukter; guldgul till ljus bärnstensfärg eller kristallskimrande rosa (om framställd genom maceration av traminer roz); inslag av melon, mango, aprikos, kanderad frukt, blommor eller blad från ros samt med en distinkt och kvardröjande eftersmak.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4.2 *Roséviner*

De stilla rosévinerna är friska och sammetslena, har hög syrahalt och är rosa eller laxrosa till färgen. Vinerna är smakrika och uppfriskande med stark fruktighet (skogsbär, smultron, björnbär, blåbär, röda bär, söta eller sura körsbär, jordgubbar, hallon) och blommighet (körsbärsblom, inslag av smultron, rosenblad) med kryddiga toner.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4.3 *Röda viner*

De stilla röda vinerna är ljusa till färgen, från mörkt röda till granat-, körsbärs- eller tegelröda, och har doft av skogsbär, plommon, björnbär, vinbär, blåbär, söta eller sura körsbär, hallon, mandel med inslag av aromatiska örter, kryddor, kaffe, vanilj, choklad samt en intensiv smak, kvardröjande eftersmak och balanserad struktur.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4.4 *Mousserande kvalitetsviner*

De mousserande kvalitetsvinerna är friska och fruktiga med en för Jidveiområdet specifik syrahalt och karakteristisk mineralitet och jäsningsaromer som förstärks av fina, varaktiga bubblor (mineraliska, fruktiga). De vita vinerna är halm- eller gröngula till färgen, medan rosévinerna har en laxrosa nyans.

Doften karakteriseras av intensiva inslag av jästextrakt, alltefter hur många månader som vinet varit i kontakt med jäsningsresterna (deg, bröd, brödskorpa, brioche, kakor, kex och mandel), som i viner som varit i kontakt med jäsningsresterna under en längre period utvecklas i riktning mot inslag av kakor, kex och mandel.

Smaken är fin och fruktig, med balanserade aromer av citrusfrukt (grape, lime) och gröna äpplen, päron och kvitten med inslag påminnande om jästextrakt. Kolsyran ger smaken dess skärpa. Den höga syrahalten balanseras av restsockerhalten och den krämiga konsistensen gör att dessa viner har en väldefinierad fyllighet och med tiden blir sammetslena och runda.

Övertryck vid 20 °C: minst 3,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4.5 *Mousserande kvalitetsviner*

De mousserande kvalitetsvinerna är friska och har en för Jidveiområdet specifik syrahalt, karakteristisk mineralitet och jäsningsaromer som förstärks av fina, varaktiga bubblor (mineraliska, fruktiga). Dessa viner har en rubinröd nyans.

Den intensiva doften är främst uppbyggd av röda bär (körsbär och jordgubbar), med en lätt antydan av kaka och brioche, beroende på hur länge de varit i kontakt med de fina jäsningsresterna. Syran är något högre men balanseras av restsockerhalten och den krämiga konsistensen. Aromerna avrundas av jordgubbsinslag och mjuka hallon- och körsbärstoner.

Smaken är fin och fruktig (röda vinbär, granatäpple, tranbär) med balanserade citrusaromer som får sin skärpa av kolsyran. Vinerna har en väldefinierad fyllighet och blir med tiden sammetslena och runda.

Övertryck vid 20 °C: minst 3,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4.6 *Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ är fylliga och uttrycksfulla med fruktiga (aprikoser, mogna druvor) och blommiga toner (ros, jasmin, akacia, ibland blommiga/kryddiga). Vinerna varierar i färg från klart gult med grönaktiga nyanser till gyllengult eller till och med rosa för traminer roz-viner. De har fina, långvariga bubblor.

Övertryck vid 20 °C: minst 3,0 bar.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4.7 *Pärlande viner*

De pärlande vinerna är extraktiva med bra syra och fina bubblor. Till färgen är de grönvita, gröngula, gyllengula eller laxrosa, eller klart röda när det gäller de röda vinerna, och smaken är blommig (ros, fläderblom, nässla) eller fruktig (blåbär, aprikos, gröna äpplen, hallon). Kolsyran är riklig och fin med långvariga, små bubblor ända upp till glasets kant.

Övertryck vid 20 °C: minst 1 bar och högst 2,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	7,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	235

4.8 *Likörviner*

De vita likörvinerna är gyllengula eller till och med bärnstensfärgade med en doft av honung och en rund, fin smak, medan de röda likörvinerna är tegelröda av olika nyanser med en subtil smak av vinbär och blåbär och livlig karaktär. Rosévarianterna har en djupt rosa färg och är mycket friska, fruktiga, lena och oljiga. De röda vinerna har rödlila skiftningar. De har en blommig doft av ros och jasmin och av mogen frukt, ibland kanderad frukt och sylt, med oxidativa toner av honung och bikaka, mandel och valnöt.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	22,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

—

b. *Högsta avkastning*

1. Traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de rhin, sauvignon, muscat ottonel (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   14 000 kg druvor per hektar

2. Petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   14 000 kg druvor per hektar

3. Fetească regală, fetească albă, riesling italian (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   16 000 kg druvor per hektar

4. Isvin (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   6 000 kilogram druvor per hektar

5. Traminer roz, chardonnay, pinot gris, riesling de rhin, sauvignon, muscat ottonel (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   105 hektoliter per hektar

6. Petit manseng, neuburger, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, merlot (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   105 hektoliter per hektar

7. Fetească regală, fetească albă, riesling italian (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   120 hektoliter per hektar

8. Isvin (med 20 % påslag under gynnsamma år)

   18 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Länet Alba:

— Kommunen Jidvei – byarna Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa och Veseuș.

— Kommunen Cetatea de Baltă – byarna Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus och Tătârlaua.

— Kommunen Șona – byarna Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului och Alecuș.

— Kommunen Valea Lungă – byarna Tăuni och Făget.

7. **Druvsorter**

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, 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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

Vinodlingsområdet Jidvei ligger på mellan 250 och 500 meters höjd på sydvästsluttningar där solen som värmer under långa perioder under sommarmånaderna och luftströmmarna bidrar till druvornas kvalitet. Jord- och klimatförhållandena i det högt belägna avgränsade området Jidvei med sina temperaturskillnader mellan dag och natt, sin solinstrålning och kvardröjande dimma inverkar positivt på druvornas egenskaper genom att kvaliteten hos de olika druvsorterna ges möjlighet att komma fram. Det tempererade inlandsklimatet med tillräckligt varma somrar, kalla och fuktiga vintrar och långa, fina höstar och där dimman ofta ligger tät i dalgångarna bidrar till de överraskande fruktiga/kryddiga aromerna, syran och möjligheten att nå en sockerhalt på över 220 g/kg. Ytterligare kvalitetshöjande faktorer är de eu-mezobasiska brunjordarna, de karakteristiska bruna och leriga anrikningsjordarna och luvisoljordarna med medelgrov textur som täcks av ett bördigt humuslager.

Området har mestadels inlandsklimat med en årsmedeltemperatur på 9,7° C. Den faktiska solskenskoefficienten ligger på 8,9–9,0 och mer än två tredjedelar av soltimmarna (1 426 timmar) uppmäts under vinodlingssäsongen. Årsnederbörden uppgår till 617 mm (i genomsnitt), varav 459 mm faller under odlingssäsongen. Sammansatta ekologiska indikatorer: Faktiskt solvärmeindex (= 1,75), hydrotermal koefficient (= 1,5), bioklimatologiskt index för vinodling (= 6,32) och oenologiskt lämplighetsindex (= 4 359). Dessa faktorer säkerställer de naturliga förhållandena för druvsorter med medellång odlingssäsong (170–175 dagar).

Det avgränsade området Jidvei omfattar en kedja av bergssluttningar i främst sydvästlig riktning. Terrängen är mycket ojämn och består av alla typer av landformer. Vägen från Lunca Târnava Mici (250–270 m.ö.h.) till bergsområdet (300–460 m.ö.h.) går genom ett något kuperat landskap med sandiga våtmarker och märgellerjordar.

Den dominerande jordmånstypen är brunjord. På märgeljordarna, där grundvattennivån ligger på 3–5 m djup, har det bildats svartjord med lerjordsstruktur och hög humushalt. Vid foten av sluttningarna och i mindre sänkor finns det karbonathaltig kolluvialjord. Det är också vanligt med lerjordar, medan sandjordar är mycket sällsynta.

8.2 *Produktuppgifter*

De stilla vita vinerna är balanserade med en välintegrerad syra som ger dem friskhet och fruktighet. Till färgen är de gröngula, halmgula eller gyllengula eller går åt orange/bärnsten om de macereras med druvresterna. Doften är blommig (druvblom, fläderblom, akacia, bikaka), fruktig (äpple, päron, aprikos, persika, kvitten), citrusaktig (citron, lime, grapefrukt), grönsaksaktig (paprika, nässla, tomatblad, sparris, olika gräs, krusbär) och kryddig och aromatisk (basilika, timjan, rosmarin, ros).

Med lagring förändras vinerna så att de doftar av mogen, övermogen eller kanderad frukt, sylt och honung, och blir oljiga och fylliga.

Rosévinerna är friska och komplexa med en utsökt doft av skogsbär, smultron, björnbär, blåbär, söta och sura körsbär, jordgubbar, hallon, rosenblad, kryddor och aromatiska örter. De utmärker sig för sin färg som går från rosenrosa till laxrosa.

De röda vinerna är diskreta med en inbjudande färg som går från rubinrött med lila skiftningar till tegelrött. De kännetecknas av dofter av röda och mörka bär, plommon, björnbär, svarta vinbär, blåbär, söta och sura körsbär, hallon, mandel, aromatiska örter och kryddor, vanilj och choklad och har en lång och kvardröjande eftersmak men med en för området kännetecknande syra och mineralitet och en väldefinierad och balanserad struktur.

Isvin – honungsaktig, frisk och konsekvent doft och smak som går mot rosensylt och söta exotiska frukter; guldgul till ljus bärnstensfärg eller kristallskimrande rosa (om framställd genom maceration av traminer roz); inslag av melon, mango, aprikos, kanderad frukt, blommor eller blad från ros samt med en distinkt och kvardröjande eftersmak.

De mousserande kvalitetsvinerna har en fin, intensiv och långvarig kolsyra och avspeglar balansen mellan den för vinodlingsområdet Jidvei så typiska syran och en framträdande mineralitet och fruktighet. Vad gäller doften känns vinerna igen på de intensiva inslagen av jästextrakt, alltefter hur många månader de varit i kontakt med jästfällningen. Viner som varit i kontakt med jästfällningen under nio månader har toner av deg, bröd, brödskorpa och brioche, medan viner som varit i kontakt med jäsningsresterna mer än tre år har utvecklats så att de har toner av kakor, kex och mandel. Smaken får sin friskhet av aromerna från citrusfrukt (grape, lime), gröna äpplen, päron och kvitten, men har även subtila inslag av torkade örter. Den höga syran balanseras av restsockerhalten och den krämiga konsistensen. Dessa viner har en elegant struktur och väldefinierad fyllighet och blir med tiden sammetslena och runda.

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ är friska med en inbjudande bouquet och fina, långvariga bubblor. Bouqueten är övervägande blommig med utsökta blommiga toner av akaciablom och subtila inslag av deg och bröd och långvarig doft av vita blommor, rosenblad, aprikos och mogna druvor.

De pärlande vinernas färg varierar mellan grönvitt, grön- eller halmgult för de vita pärlande vinerna, rosenrosa för de pärlande rosévinerna och klarrött för de röda pärlande vinerna. Smaken är fin, balanserad, frisk och skiljer sig tydligt åt mellan olika sorter (fruktig eller blommig beroende på vilken druvsort som vinet har framställs från). Kolsyran är riklig med långvariga, fina bubblor ända upp till glasets kant.

Likörvinerna är fylliga, oljiga och sammetslena med lång eftersmak, gyllengula till bärnstensfärgade (de vita likörvinerna), djupt rosa (rosélikörvinerna) eller lilaröda med tegelröda skiftningar (de röda likörvinerna). Doften är blommig av ros, jasmin och mogen eller övermogen frukt som drar mot kanderad frukt och sylt med oxidativa toner av honung och bikaka, mandel och valnöt.

8.3 *Orsakssamband mellan området och produkten*

De särskilda jord- och klimatförhållandena, och framför allt höstarna med sina mildare temperaturer och ömsom kvardröjande dimma, ömsom soliga dagar, gynnar koncentrationen av friska, fruktiga och blommiga sockerhalter och aromer och gör att syran kan hållas inom de gränser som gäller för en harmonisk, balanserad kvalitet.

De mildare temperaturerna under druvornas mognadsprocess resulterar i att oxidationen går långsamt, vilket underlättar för socker och primära aromer att kontinuerligt ackumuleras för att vid mognadsprocessens slut ha nått höga nivåer och gör även att syran hålls på en hög nivå. Den höga syran ger den friskhet som är så karakteristisk för mousserande kvalitetsvin och pärlande vin med beteckningen Jidvei.

Tack vare de markförhållanden som gör att Jidveiområdet får tillräckligt med solljus för att druvorna ska mogna har det i Târnava Mică skapats ett särskilt mikroklimat, samtidigt som jordens humushalt, som ger jorden dess mörka färg, gör att solinstrålningen absorberas lättare, vilket är gynnsamt för jordens temperaturmönster. Humus har även förmågan att bidra till uppbyggnaden av jordens struktur eftersom humus fungerar som ett bindemedel och bidrar till hur smulig eller kornig jordens struktur är. Indirekt förbättrar detta jordens ventilerande och fukthållande egenskaper genom att porositeten och genomsläppligheten för vatten och luft ökar. Sura organiska humusföreningar frigör vätejoner i jorden så att jorden blir surare, vilket ger en naturlig syra och karakteristisk mineralitet åt druvorna, och senare även åt musten och vinet. Detta är idealiskt för framställning av mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner, och även för framställning av stilla viner eftersom det ger friskhet och säkerställer vinernas lagringspotential.

Frånvaron av mycket höga temperaturer (värmeböljor) bidrar till att de organiska syrorna i druvorna bibehålls, vilket ger vinet en hög total syrahalt, ett lågt pH-värde och en uppfriskande smak. Geografin, makroklimatet i kombination med de odlade druvsorternas kvalitet utgör en nyckelfaktor för framställningen av likörvin. Terrassernas söderläge i kombination med jordens naturliga bördighet gynnar sockerackumulationen och de fruktiga aromer (mogen frukt, övermogen frukt till kanderad frukt och sylt) och blommiga aromer (ros, jasmin) som kännetecknar likörvinerna.

8.4 *Mänskliga faktorer*

Vinodlingarna har speciella egenskaper i fråga om storlek och det sätt som odlingsskiftena har anlagts och sköts. Det finns större skiften med långa rader av rankor som möjliggör mekaniserad skörd och skötsel, men även skiften på terrasser och avsatser i söderläge som lämpar sig för odling av druvor för framställning av vita viner eller roséviner inom kategorierna premium- eller superpremium eller för framställning av basvin för mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner. Skörden sker både för hand och maskinellt och skötseln av odlingarna är delvis mekaniserad.

Kvalitetsmålet för denna ursprungsbeteckning är att bevara de lokala traditionerna för vinodling och vinframställning och använda innovativ teknik på vingårdarna och i vinframställningsprocessen.

Urvalet och förbättringen av druvsorterna för att uppnå högkvalitativa viner, valet av grundstammar och av de druvsorter som odlas, planteringstätheten, beskärningen och regleringen av produktionen, användningen av gödningsmedel, de jordbevarande åtgärderna och de fytosanitära behandlingarna: allt detta påverkar kvaliteten på de druvor som används för att bevara de särdrag som viner med denna beteckning har.

Vinernas kvalitet påverkas av druvsorternas kvalitet, av kvaliteten hos den bruna skogsjorden och miljöförhållandena, dvs. det inlandsklimat som är typiskt för höglandet, de milda hösttemperaturerna, frånvaron av plötsliga temperatursvängningar, dimman på morgonen och solen på eftermiddagen och de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt: allt detta gynnar en långsam mognadsprocess och en bred och intensiv aromatisk profil med ackumulerade sockerhalter och aromer samt en balanserad syra. Den allra viktigaste faktorn är dock vinodlarna: Det är de som bestämmer hur beskärningen ska göras innan växtcykeln inleds för att den framtida druvproduktionen ska kunna regleras och hur sommarbeskärningen ska göras och produktionen regleras under mognadsperioden samt även vilka behandlingar som ska utföras.

På grund av läget och geografin finns det ett enda vineri i området. Där finns utrustning och maskiner av hög kvalitet, cisterner och jäs-/lagringsfat som gör det möjligt för vinproducenterna att använda sig av modern och innovativ teknik. Vineriet har ett gravitationsflödessystem med sammanlänkade cisterner som innebär så lite ingrepp från vinproducenten som möjligt och endast då det verkligen behövs i vinframställningsprocessen.

Vineriets utformning och funktion har tagits fram i enlighet med behovet av en hållbar utveckling och för att säkerställa att de särskilda produktionsmetoderna kan ta hänsyn till landskapet och druvsorternas egenskaper, inte minst när det gäller sådana inhemska sorter som fetească regală och fetească albă och den särskilda aromatiska paletten hos vingårdens övriga sorter.

I det geografiska området ligger även Rumäniens första privata vininstitut som har den högsta årliga kapaciteten vad gäller ympade vinstockar (fem miljoner) från såväl inhemska som internationella sorter för framställning av kvalitetsviner. För framställning av Jidveiviner används plantor som dragits upp vid det privata vininstitutet för att säkerställa autenticiteten (ursprung i sorter och kloner avsedda för förökning), hälsan (sticklingar som är fria från överförbara virus- och mykoplasmasjukdomar) och kvaliteten (överensstämmelse med fastställda tekniska standarder som inverkar positivt på produktionens kvalitet och kvantitet).

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Produktionsbestämmelser

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

De vindruvor från vilka viner med ursprungsbeteckningen Jidvei framställs får bearbetas i motsvarande avgränsade område eller i angränsande områden inom samma administrativa-territoriella enhet eller i dess närhet.

Viner med ursprungsbeteckningen Jidvei som framställs i det avgränsade området får tappas som en del av buteljeringsprocessen och buteljeras vid anläggningar i det avgränsade område som omfattas av ursprungsbeteckningen eller i angränsande områden, vid anläggningar som ligger i samma administrativa-territoriella enhet eller vid anläggningar i angränsande administrativa-territoriella enheter.

Vinerna får tappas och buteljeras utanför områden som angränsar till det avgränsade området om de produktionsbestämmelser som fastställs i produktspecifikationen efterlevs under processen, i enlighet med den definition av produktion som gäller för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Om bearbetningen av druvor och tappningen och buteljeringen av vinprodukterna äger rum utanför det avgränsade området för ursprungsbeteckningen måste producenten meddela ONVPV [den nationella vinstocks- och vinmyndigheten] minst 24 timmar innan den tekniska process som anges i meddelandet inleds, såvida inte vinproduktions- och/eller tappningsanläggningen ägs av samma ekonomiska aktör och ligger i den administrativa-territoriella enhet där det område som omfattas av ursprungsbeteckningen är beläget eller i angränsande län (sådan aktör ska äga eller driva vingårdarna, vinproduktionsanläggningarna och tappningsanläggningarna).

Länk till produktspecifikationen

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