C/2026/5587

28.10.2026 г.

Публикуване на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктовата спецификация съгласно член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/5587)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Vinars Târnave“

Референтен номер на ЕС — PGI-RO-02007-AM01 — 9.12.2024 г.

1. **Наименование на продукта**

„Vinars Târnave“

2. **Вид на географското означение**

Географско указание

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☐ Вина

☒ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Румъния

5. **Рубрика от продуктовата спецификация и единния документ, която подлежи на изменение (изменения)**

5.1. Промяна на наименованието на географското указание от „Vinars Târnave“ на „Vinars Jidvei“ — в цялата продуктова спецификация и в единния документ

5.2. Определение на географския район — раздел 5 от продуктовата спецификация и раздел 8 от единния документ

5.3. Специфични правила за опаковането и етикетирането — раздел 10 и 11 от продуктовата спецификация и раздел 9 от единния документ

6. **Изпълняване на условията за изменение на равнището на Съюза**

Групата заявител S.C. JIDVEI S.R.L. заявява спецификацията на спиртната напитка „Vinars Târnave“ (ГО) и свързаният с нея единен документ да бъдат изменени в съответствие с член 24, параграф 3, буква а), подточка iii), буква б) и буква в) от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

— промяна на наименованието на географското указание от „Vinars Târnave“ на „Vinars Jidvei“, тъй като промяната на наименованието на географско указание се счита за изменение на равнището на Съюза;

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— промяната в определението на географския район следва да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като тя може да засегне начина, по който се разбира географският район, посочен в единния документ, и следователно може да има последици за връзката между продукта и географския район;

— въвеждането на задължителни изисквания за бутилиране и на обосновка за изискването продуктът да бъде бутилиран в определения географски район следва да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като с тях се променят условията, при които продуктът може да бъде пуснат на пазара.

7. **Описание и причини за изменението (измененията)**

7.1. *Наименование или използване на наименованието*

Описание

В цялата спецификация наименованието „Vinars Târnave“ се заменя с „Vinars Jidvei“.

Основание

В продуктовата спецификация за географското указание „Vinars Târnave“, ЕС № PGI-RO-02007, се определя, че:

— Производството на vinars се извършва в лозаро-винарския център Jidvei в съответствие с точка 1.4. „Определяне на географския район“, подточка 1.4.1. „Описание на определения географския район“. Лозарският масив Târnave е разположен във водосборния басейн на две реки — Târnava Mică и Târnava Mare, в окръг Alba, Румъния, и се състои от пет лозаро-винарски центъра: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni и Zagăr. Vinars се произвежда само в лозаро-винарския център Jidvei и обхваща следните населени места: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni и Făget.

— За производството на vinars се използва само грозде, набрано в лозаро-винарския център Jidvei. Тези гроздови сортове придават специфични характерни качества и комплексност на виното (суровината) и впоследствие на брендито. Vinars се бутилира изключително в района на Jidvei, за да се запазят неговият аромат, специфичен букет и автентичност, съгласно точка 1.5. „Метод за получаване на спиртната напитка“.

— Наименованието Vinars Târnave се използва за винена дестилатна спиртна напитка, получена изключително чрез дестилация на вино или повторна дестилация на винен дестилат до 86 об. %, произведен от грозде, набрано от лозаро-винарския център Jidvei (Fetească regală и Riesling), разположен в определения район.

— [...] В продължение на десетилетия Vinars Târnave се бутилира само в лозята на Târnave и само в община Jidvei. Бутилирането се извършва изключително на място с цел запазване на аромата, специфичния букет и автентичността.

Тъй като гроздето, използвано за производството на виното, което служи като суровина за производството на vinars, се бере изключително от лозаро-винарския център Jidvei, а vinars се бутилира единствено в община Jidvei — фактори, които ясно са свързани с географския произход — считаме, че крайният продукт има право да носи географското указание „Vinars Jidvei“.

За потребителите промяната на името от „Vinars Târnave“ на „Vinars Jidvei“ ще засили репутацията на vinars. Jidvei е марка, която през годините вече се е утвърдила сред потребителите.

В съответствие с над 20-годишната си традиция, vinars се произвежда само от грозде, набрано в лозаро-винарския център Jidvei, и се бутилира само в община Jidvei. Промяната на наименованието на „Vinars Jidvei“ ще спомогне за стимулиране на местната инфраструктура и развитието на селските райони чрез насърчаване на интелигентен, устойчив и диверсифициран селскостопански сектор и укрепване на социално-икономическата структура на селските райони в лозаро-винарския център Jidvei.

Лозаро-винарският център Jidvei е разположен на място, което по природа е изключително подходящо за лозя, със села, скрити сред хълмове, засадени с лозя, укрепени църкви от минали векове, средновековни замъци и исторически паметници, както и зони за дегустация, където хората могат да открият както историята на vinars, всяка капка от който запечатва духовното съкровище на мястото на неговия произход, така и тази на местата, които все още съхраняват частица от спокойствието отпреди няколко века.

Емблемата на стария замък Bethlen-Haller, гравирана върху бутилките „Vinars Jidvei“, илюстрира връзката между историята и произхода на мястото. Замъкът, подвластен на времето, но все така внушителен, е построен в стила на Френския ренесанс от XVII век (1615—1624 г.), а в избите му се съхранява най-ценното съкровище на региона. Миналото се среща с настоящето в замъка Bethlen-Haller, а автентичността и произходът на селото се съчетават с аристократичната елегантност на отминали векове, което създава незабравимото впечатление от винения туризъм.

7.2. *Определяне на географския район*

Описание

Следният текст в раздела „Определяне на географския район“ подлежи на изменение:

„Лозарският масив Târnave е разположен във водосборния басейн на две реки — Târnava Mică и Târnava Mare, в окръг Alba, Румъния, и се състои от пет лозаро-винарски центъра: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni и Zagăr. Vinars се произвежда само в лозаро-винарския център Jidvei и обхваща следните населени места: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni и Făget.“

Той се заменя със следното:

„Лозаро-винарският център „Jidvei“ е част от лозарския масив Târnave, разположен във водосборния басейн на две реки — Târnava Mică и Târnava Mare, в окръг Alba, Румъния. Лозарският масив Târnave обхваща седем лозаро-винарски центъра (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr и Valea Nirajului), докато географският район на лозаро-винарския център Jidvei, където се произвежда „Vinars Jidvei“, обхваща следните населени места, разположени в окръг Alba:

община Jidvei — селата Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa и Veseuș;

община Cetatea de Baltă — селата Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus и Tătârlaua;

община Șona — селата Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului и Alecuș;

община Valea Lungă — селата Tăuni и Făget.

Основание

Целта на изменението е да се определи прецизно въпросният географски район, а именно лозаро-винарският център Jidvei, след националното актуализиране на означенията на лозаро-винарските райони и класификацията на населените места по лозаро-винарски райони, лозарски масиви и лозаро-винарски центрове (Заповед № 84/2023 г. на Министерството на земеделието и развитието на селските райони).

7.3. *Специфични правила относно опаковането и етикетирането*

Следният текст в раздела „Специфични правила относно етикетирането“:

„Vinars Târnave“ се бутилира в бутилки от 700 ml. Бутилките са безцветни, леко конусовидни и носят специфична маркировка, която ги отличава от всички други бутилки, предлагани на пазара в Румъния. Етикетите се поставят от предната страна на бутилките, за да показват информацията за продукта, вместимостта и алкохолното съдържание, като се поставят и задни етикети с информация за периода на отлежаване в дървени бъчви и получения винен дестилат.“

се изменя и се разделя на два подраздела — „Специфични правила относно опаковането“ и „Специфични правила относно етикетирането“.

Специфични правила относно опаковането:

„Vinars Jidvei“ се бутилира в стъклени бутилки с различна форма и обем 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml или 1 000 ml, носещи специфична маркировка (емблемата на замъка Bethlen-Haller), която ги отличава от всички други бутилки, пуснати на пазара. Бутилките са с етикети, които могат да бъдат отпечатани, щамповани, маркирани, гравирани или възпроизведени върху стъклото, или да бъдат залепени върху опаковката или бутилката на крайния продукт, като съдържат задължителната информация, изисквана от действащото към момента на етикетирането законодателство“.

Основание

Целта на изменението се определя от факта, че то може да доведе до установяване на нови задължения, което от своя страна да доведе до прилагане на ограничителни търговски процедури.

Освен това е добавена и обосновката на изискването продуктът да се бутилира в географския район. За да се запази качеството на продукта, трябва да се избягва транспортирането в наливно състояние, докато извършването на технологичните операции по разреждане, смесване и хомогенизиране в определения географски район спомага за запазване на качеството и еднородността на продукта и за постоянното поддържане на характерния органолептичен профил.

8. **Допълнителна информация**

8.1. *Настоящото заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза съдържа стандартно изменение (изменения), свързано неразривно с изменението на Съюза*

Да ☐ Не ☒

8.2. *Настоящото заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза е в резултат на факта, че в една или повече държави членки не е приключил националният етап на процедурата за подаване на заявление за стандартно изменение на продуктовата спецификация на трансгранично географско указание, както е предвидено в член 5, параграф 10, втора алинея от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27*

Да ☐ Не ☒

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Географски указания на спиртни напитки

1. **Наименование/наименования**

„Vinars Jidvei“

2. **Вид на географското означение**

Географско указание

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Румъния

4. **Класификация на спиртната напитка в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2208 — Етилов алкохол, неденатуриран, с алкохолно съдържание по обем под 80 об. %; дестилати, ликьори и други спиртни напитки

5. **Категория или категории, посочени в приложение I към Регламент (ЕС) 2019/787, към които принадлежи спиртната напитка**

Винена дестилатна спиртна напитка

6. **Метод на производство**

Наименованието „Vinars Jidvei“ се използва за бренди, получено изключително чрез дестилация на вино или повторна дестилация на винен дестилат до 86 об. %, произведено от грозде, набрано от лозаро-винарския център Jidvei (сортове Fetească regală и Riesling), разположен в определения географски район. Гроздето се бере при пълна зрялост, започвайки през септември, при концентрация на захарта между 145 и 200 g/l, съчетана с висока киселинност между 5 и 7 g/l H2SO4. След брането гроздето се транспортира до винарната възможно най-скоро (в рамките на един час от брането), за да се предотврати окисляването и разрушаването на ароматните съединения.

Следващата стъпка е премахването на дръжките, като се избягва счупването на семките и намачкването. Джибрите се пресоват веднага след премахването на дръжките или след кратък период на настойване (до осем часа). Получената мъст преминава през кратка декантация за около 8 часа, след което се прелива във ферментационни апарати. Алкохолната ферментация протича в резервоари от неръждаема стомана, оборудвани със системи за контрол на температурата на ферментация.

След приключване на фазата на бавната ферментация резервоарите се допълват и виното се „защитава“ с не повече от 15 mg/l SO2. До дестилирането си виното се съхранява върху утайката при температури под 15 °C. Дестилацията следва да се извърши възможно най-бързо и не по-късно от 15 юни следващата година. Виното се дестилира, за да се получи висококачествен дестилат със специфичен вкус и аромат.

Дестилатът с алкохолно съдържание от 30 до 64 об. % се подлага на повторна дестилация. Успехът на тази много деликатна операция зависи от майсторството на дестилатора.

Първите части на дестилата (първакът и началната фракция) съдържат от 84 до 96 об. % алкохол и се отделят. Те съставляват от 0,6 до 1,8 % от обема на първия дестилат. Първата фракция има млечен вид и неприятна миризма. Самият дестилат (сърцето) има най-високо качество, с алкохолно съдържание от 70 до 86 об. %, и впоследствие отлежава в дъбови бъчви.

Винената дестилатна спиртна напитка от Jidvei не се ароматизира. За коригиране на цвета се използва карамел.

Не се добавя алкохол по смисъла на приложение I, точка 4, буква в) към Регламент (ЕС) 2019/787.

Отлежаване или стареене

Брендито се изпитва за органолептични и аналитични свойства и се разрежда до 60—65 об. % алкохол с деминерализирана вода. Отлежаването става в дъбови бъчви с вместимост не повече от 600 литра при температури под 18 °C и относителна влажност от 75 до 92 %. В края на процеса на отлежаване брендито се подлага на изпитване на неговите органолептични и химични свойства.

Подготовка на vinars за бутилиране

Алкохолното съдържание се регулира в зависимост от вида на vinars, който ще се произвежда, чрез разреждане с деминерализирана вода. Карамел се използва само за коригиране на цвета. Vinars се съхранява в съдове от неръждаема стомана от един до шест месеца преди бутилирането с цел смесване и стабилизиране.

7. **Описание на характеристиките на спиртната напитка**

7.1. *Физични и химични характеристики на виното, използвано като суровина*

Виното, използвано като суровина за дестилация, има следните качества:

Параметър	Мерна единица	Стойност
Алкохолно съдържание	обемни %	8,5—12
Обща киселинност	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Летливи киселини	g/l CH_3COOH	макс. 1
Свободен серен анхидрид	mg/l	макс. 65
Редуциращи захари	g/l	3

7.2. *Органолептични характеристики на винената дестилатна спиртна напитка „Vinars Jidvei“*

Външен вид: кристално бистра, без утайка или суспендирани частици.

Цвят: светъл златистожълт с кехлибарени нюанси.

Аромат комплексен, с приятни нотки на ванилия, с типичен букет, придобит по време на отлежаването в дъбови бъчви (Jidvei), богат на летливи съединения, специфични за дестилата.

Вкус: фин, хармоничен и характерен за отлежалите дестилати.

7.3. *Физични и химични характеристики на винената дестилатна спиртна напитка „Vinars Jidvei“*

Съдържание на летливи вещества, по-голямо или равно на 125 g/hl при 100 об. % алкохол

Максимално съдържание на метанол: 200 грама на хектолитър алкохол при 100 об. %

Минимално обемно алкохолно съдържание на винената дестилатна спиртна напитка от 37,5 %

Сухо вещество: при 100 °C (g/l): 0,400

Висши алкохоли (mg/100 ml A.A): не повече от 300

Естери (mg/100 ml A.A): не повече от 500

Алдехиди (mg/100 ml A.A): не повече от 60

Обща киселинност (mg/100 ml A.A): не повече от 350

Фурфурал (mg/100 ml A.A): не повече от 2

7.4. *Специфични характеристики на продукта в сравнение с други спиртни напитки от същата категория*

В сравнение с подобни спиртни напитки „Vinars Jidvei“ е по-фина и по-маслена, с ароматен състав, добре балансиран между алкохоли, естери, алдехиди и отлежаване в дъбови бъчви. Виното, използвано като суровина, се произвежда само в лозята на лозаро-винарския център Jidvei. В младия дестилат преобладават цветни и плодови аромати, специфични за сортовете Fetească regală и Riesling.

8. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „Vinars Jidvei“ обхваща следните населени места в окръг Alba, които образуват лозаро-винарския център Jidvei:

— община Jidvei — селата Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa и Veseuș;

— община Cetatea de Baltă — селата Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus и Tătârlaua;

— община Șona — селата Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului и Alecuș;

— община Valea Lungă — селата Tăuni и Făget.

9. **Специфични правила за опаковането и етикетирането на спиртната напитка, за която се отнася регистрираното наименование**

9.1. *Специфични правила относно опаковането*

„Vinars Jidvei“ се бутилира в стъклени бутилки с различна форма и обем — 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml или 1 000 ml, носещи специфични маркировки (емблемата на замъка Bethlen-Haller), които ги отличават от всички други бутилки, пуснати на пазара.

В продължение на десетилетия „Vinars Jidvei“ се бутилира изключително в лозаро-винарския център Jidvei. Бутилирането се извършва изключително на място с цел запазване на аромата, специфичния букет и автентичността.

Описание и причини за географското ограничение за бутилиране в района на произход

Ограничението бутилирането на „Vinars Jidvei“ да се извършва изключително в района на производство (лозаро-винарския център Jidvei) се основава на обективни причини, свързани с качеството, автентичността и репутацията на продукта. В подкрепа на това ограничение се изтъкват следните основни доводи по отношение на техниката, качеството и традицията.

Бутилирането в района на произход е съществена стъпка за поддържане на отличителния характер на „Vinars Jidvei“, който е резултат от съвкупност от природни, технологични и човешки фактори, характерни за района. Местните условия, технологичният опит и стриктно контролираните производствени процеси и процеси по опаковане допринасят за получаването на продукт с трайно качество, с комплексен букет и балансиран аромат, които са получили признание с течение на времето.

Тази традиционна практика, използвана от десетилетия, не само гарантира запазването на органолептичните свойства на продукта, но също така осигурява проследимост и предпазва географското указание от злоупотреба. Тази последователна практика представлява проверяема и документирана местна традиция.

Технически доводи и доводи по отношение на качеството

„Vinars Jidvei“ отлежава, а ароматният му баланс е чувствителен към кислорода, светлината, температурните колебания и вибрациите. Транспортирането в наливно състояние извън района на произход би могло да влоши летливите ароматни съединения. Бутилирането в района на произход свежда до минимум тези рискове, като запазва автентичния органолептичен профил. Деминерализираната вода, използвана в Jidvei, има качества, които редовно се контролират и проверяват. Използването на други източници може да промени крайния вкус. Бутилирането на друго място би означавало загуба на контрол върху този елемент от състава.

Различните отлежали партиди се смесват под надзора на главния дестилатор. Извършването на този процес в района на произход гарантира еднородността на партидите и точното възпроизвеждане на органолептичния профил.

Доводи, свързани с проследимостта, автентичността и контрола

Осигуряване на пълна проследимост на продукта

Бутилирането в района на произход позволява безпроблемното проследяване на целия производствен процес от винената суровина до крайния продукт, като се гарантира автентичността на продукта със защитено географско указание.

Доводи, свързани с икономиката и справедливостта между производителите

Ограничението на произхода не ограничава конкуренцията, а гарантира справедливо третиране между производителите в района на ГУ, които прилагат едни и същи строги условия за качество.

Освен това извършването на бутилирането в района на произход подпомага местното икономическо развитие (работни места, инвестиции в технологии).

9.2. *Специфични правила относно етикетирането*

Етикетите на „Vinars Jidvei“ могат да бъдат щамповани, маркирани, гравирани или отпечатани върху стъклената бутилка, или да бъдат залепени върху опаковката или бутилката на крайния продукт, като съдържат задължителната информация, изисквана от действащото към момента на етикетирането законодателство.

10. **Връзка с географския район**

Климатът и почвите на района обуславят качеството на виното (суровината), използвано за дестилация. Природните условия в определения географски район са сред най-благоприятните за отглеждане на лозя, тъй като районът попада в лозарска зона Б.

Климатът представлява съществен екологичен фактор за създаването и развитието на лозаро-винарския център Jidvei. Климатът е умереноконтинентален с достатъчно топло лято, сурова и влажна зима и дълга, предимно ясна есен, през която въздушни маси идват от запад, докато планинската верига на Карпатите предпазва района от студените въздушни течения от североизток и изток.

Температурата на въздуха е основният фактор, който ограничава отглеждането на лозя, задейства фазите на растеж на лозите и до известна степен определя количеството и качеството на продукцията. За този район са специфични мъгливи дни в края на лятото; такова време се задържа в продължение на почти една трета от есента (септември и октомври), което води до бавно узряване на гроздето и запазване на ароматите и на трайно високи равнища на киселинност, които подобряват качеството на произведеното вино. Освен това през периода на зреене на гроздето средните дневни температури са около 22 °C, а средните нощни температури — около 12 °C.

Тези два фактора водят до трайно увеличение на захарното съдържание на гроздето, докато киселинността намалява, като се задържа сравнително постоянна на малко по-високо равнище (приблизително 8—9 g/l винена киселина). Окислително-редукционната среда на гроздето е благоприятна за подобряване на качеството на съдържанието на свободни и свързани вкусови компоненти, което достига високи стойности в края на периода на зреене.

Релефът е неравен, а ландшафтът е предимно хълмист. Лозята обикновено са разположени по южните, югоизточните или югозападните склонове и в долините между хълмовете, където има топлина и светлина, осигуряващи защита на лозите от вятъра и есенните и късните пролетни мъгли.

Лозаро-винарският център Jidvei се отличава с голямо разнообразие от почвени типове и подтипове: кафяви еумезобазични, кафяви алувиални глинести, карбонатни регосоли, делувиални и антропогенни почви. В основата на склоновете и в котловините се срещат карбонатни делувиални почви. Смолниците също са широко разпространени, докато псамосолите са много ограничени.

Валежите са между 500 и 700 mm, като най-малко 250 до 300 mm падат през вегетационния период, с пик от май до юли/август (благоприятно за вегетативните фенофази) и постоянни минимални стойности през есента (добри за узряването и за натрупването на захари и аромати).

Географското положение заедно с хълмистия релеф дават на региона биологични и педоклиматични предимства, които са благоприятни за отглеждането на лоза.

Основният сорт грозде, използван като суровина, е Fetească regală.

Лозаро-винарският център Jidvei е разположен на високото плато на реките Târnava Mică и Târnava Mare и попада в лозарска зона Б. Климатичните условия по време на узряването на гроздето обуславят значително натрупване на аромати, свързани с високите равнища на киселинност, което придава на виното (суровината), а впоследствие и на брендито, неговия състав и специфични качества.

Наименованието „Vinars Jidvei“ зависи от сортовете грозде, климатичните условия през периода на зреене на гроздето (които се срещат само в този район), структурата и състава на виното, използваните сортове грозде, състава и естеството на дъба, параметрите, прилагани по време на отлежаването (температура и влажност), и метода на дестилация (експертния опит на дестилатора). Високото киселинно съдържание (което варира между 7,5 и 10,7 g/l винена киселина) позволява виното да се консервира по естествен път през зимните месеци. Това е важен параметър по време на дестилацията и допринася за високата концентрация на аромати.

Fetească regală е местен сорт грозде, който произхожда извън лозарския масив Târnave. Преди появата на филоксерата сортът се е наричал Fetească de Ardeal и представлява естествена кръстоска между сортовете Grasă и Fetească albă. Присаждането е извършено за първи път в лозарския масив Târnave и дава началото на сорта, наречен Fetească regală.

Суровината, използвана за направата на дървените бъчви, идва от горите в община Jidvei. В продължение на над 300 години бъчвите, използвани за отлежаване на винената дестилирана спиртна напитка, се изработват от местните хора с дървесина от същите гори. Дърветата се избират и отсичат. Дъбовите дъски се сушат в продължение на 40 месеца в защитени от слънчева светлина помещения. След като бъчвите са сглобени, дървесината се препича на огън на дърва. Произходът на дървесината, както и методът на сушене, изработка и изпичане, са фактори, които впоследствие придават на брендито цвят, плътност, букет с приятни нотки на ванилия, мекота и богати аромати, образувани по време на естерификацията и етерификацията.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското указание

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2025/caiet-de-sarcini-Vinars-Jidvei-17.11.2025.pdf