C/2026/5587

28.10.2026

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína na úrovni Unie, jak je uvedeno v čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/5587)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Vinars Târnave“

Referenční číslo EU – PGI-RO-02007-AM01 – 9. prosince 2024

1. **Název produktu**

„Vinars Târnave“

2. **Druh zeměpisného označení**

Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☐ Vína

☒ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

5. **Položka specifikace produktu a jednotného dokumentu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

5.1 Změna názvu zeměpisného označení z „Vinars Târnave“ na „Vinars Jidvei“ – v celé specifikaci produktu a jednotném dokumentu

5.2 Vymezení zeměpisné oblasti – oddíl 5 specifikace produktu a oddíl 8 jednotného dokumentu

5.3 Zvláštní pravidla týkající se balení a označování – oddíl 10 a 11 specifikace produktu a oddíl 9 jednotného dokumentu

6. **Důvod pro změnu na úrovni Unie**

Seskupení žadatelů S.C. JIDVEI S.R.L. žádá o změnu specifikace lihoviny „Vinars Târnave“ (zeměpisné označení) a souvisejícího jednotného dokumentu v souladu s čl. 24 odst. 3 písm. a) bodem iii), písm. b) a písm. c) nařízení (EU) 2024/1143, a sice o:

— změnu názvu zeměpisného označení z „Vinars Târnave“ na „Vinars Jidvei“, jelikož změna názvu zeměpisného označení se považuje za změnu na úrovni Unie;

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— změnu vymezení zeměpisné oblasti, kterou je třeba považovat za změnu na úrovni Unie, jelikož může ovlivnit způsob, jakým je zeměpisná oblast uvedená v jednotném dokumentu chápána, a může tudíž mít dopad na souvislost mezi produktem a touto zeměpisnou oblastí;

— zavedení povinných požadavků na stáčení do lahví a odůvodnění požadavku na stáčení produktu ve vymezené zeměpisné oblasti, což je třeba považovat za změnu na úrovni Unie, jelikož se tím mění podmínky, za nichž může být produkt uváděn na trh.

7. **Popis a důvody změny (změn)**

7.1 *Název nebo užití názvu*

Popis

V celé specifikaci je třeba název „Vinars Târnave“ změnit na „Vinars Jidvei“.

Odůvodnění

Specifikace produktu pro zeměpisné označení „Vinars Târnave“, EU č. PGI-RO-02007, stanoví:

— Výroba vínovice probíhá ve vinařském středisku Jidvei, jak je uvedeno v bodě 1.4. „Vymezení zeměpisné oblasti“, podbod 1.4.1. „Popis vymezené zeměpisné oblasti“. Vinařská oblast Târnave se nachází v povodí dvou řek, Târnava Mică a Târnava Mare, v rumunské župě Alba, a tvoří ji pět vinařských středisek: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni a Zagăr. Vínovice se vyrábí výhradně ve vinařském středisku Jidvei, které zahrnuje tyto lokality: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni a Făget.

— K výrobě vínovice se používají výhradně hrozny sklizené ve vinařském středisku Jidvei. Tyto hrozny dodávají vínu (surovině) a následně i brandy jejich charakteristické vlastnosti a komplexnost. Vínovice se stáčí do lahví výhradně v oblasti Jidvei, aby se zachovala její vůně, specifický buket a pravost, v souladu s bodem 1.5. „Metoda získání lihoviny“.

— Název „Vinars Târnave“ se používá pro vínovici získanou výhradně destilací vína nebo redestilací vinného destilátu na nejvýše 86 % obj. alkoholu, vyrobenou z hroznů sklizených ve vinařském středisku Jidvei (odrůdy Fetească regală a Riesling) nacházejícím se ve vymezené oblasti.

— [...] Produkt „Vinars Târnave“ se již po celá desetiletí stáčí do lahví výhradně ve vinařské oblasti Târnave, a to a pouze v obci Jidvei. Stáčení do lahví probíhá výlučně přímo u zdroje, aby se zachovala vůně, charakteristický buket a pravost.

Vzhledem k tomu, že hrozny používané k výrobě vína, které tvoří surovinu pro výrobu vínovice, se sklízejí výhradně ve vinařském středisku Jidvei a že se vínovice stáčí do lahví výhradně v obci Jidvei – což jsou faktory, které se jasně vztahují k zeměpisnému původu –, domníváme se, že hotový produkt má právo nést zeměpisné označení „Vinars Jidvei“.

Pro spotřebitele bude změna názvu z „Vinars Târnave“ na „Vinars Jidvei“ znamenat posílení dobré pověsti této vínovice. Jidvei je značka, která se v průběhu let již stala spotřebitelům dobře známá.

Podle více než dvacetileté tradice se vínovice vyrábí výhradně z hroznů sklizených ve vinařském středisku Jidvei a do lahví se stáčí se výhradně v obci Jidvei. Změna názvu na „Vinars Jidvei“ přispěje k posílení místní infrastruktury a rozvoje venkova tím, že podpoří inteligentní, odolné a diverzifikované zemědělské odvětví a upevní socioekonomickou strukturu venkovských oblastí ve vinařském středisku Jidvei.

Vinařské středisko Jidvei se nachází v oblasti, která je z přírodního hlediska velmi vhodná pro pěstování vinné révy. Nachází se zde vesnice skryté mezi kopci porostlými vinicemi, opevněné kostely z dávných dob, středověké hrady a historické památky, ale také degustační prostory, kde mohou návštěvníci poznat jak příběh vínovice, jejíž každá kapka v sobě ukrývá duchovní poklad svého místa původu, tak příběh míst, která si dodnes zachovávají něco z poklidu minulých století.

Emblém starého zámku Bethlen-Haller, který je vyobrazen na lahvích s produktem „Vinars Jidvei“, znázorňuje souvislost mezi historií a původem tohoto místa. Zámek, sice zchátralý, ale stále impozantní, byl postaven ve stylu francouzské renesance 17. století (1615–1624) a v jeho sklepech je uložen nejcennější poklad tohoto regionu. Zámek Bethlen-Haller je místem, kde se historie prolíná se současností a kde se autentičnost a původ vesnice snoubí s aristokratickou elegancí minulých století, což vytváří působivý zážitek z vinařské turistiky.

7.2 *Vymezení zeměpisné oblasti*

Popis

Je třeba změnit následující text v oddíle „Vymezení zeměpisné oblasti“:

„Vinařská oblast Târnave se nachází v povodí dvou řek, Târnava Mică a Târnava Mare, v rumunské župě Alba, a tvoří ji pět vinařských středisek: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni a Zagăr. Vínovice se vyrábí výhradně ve vinařském středisku Jidvei, a to v těchto lokalitách: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni a Făget.“

Text se nahrazuje tímto:

„Vinařské středisko Jidvei je součástí vinařské oblasti Târnave, která se nachází v povodí dvou řek, Târnava Mică a Târnava Mare, v rumunské župě Alba. Vinařská oblast Târnave zahrnuje sedm vinařských středisek (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș, Sibiu, Târnăveni, Zagăr a Valea Nirajului), přičemž zeměpisná oblast vinařského střediska Jidvei, kde se vyrábí produkt ‚Vinars Jidvei‘, zahrnuje tyto lokality v župě Alba:

obec Jidvei – vesnice Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa a Veseuș;

obec Cetatea de Baltă – vesnice Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus a Tătârlaua;

obec Șona – vesnice Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului a Alecuș;

obec Valea Lungă – vesnice Tăuni a Făget.“

Odůvodnění

Účelem této změny je přesně vymezit dotčenou zeměpisnou oblast, konkrétně vinařské středisko Jidvei, v návaznosti na vnitrostátní aktualizaci vymezení vinařských oblastí a seskupení lokalit do vinařských regionů, vinařských oblastí a vinařských středisek (vyhláška č. 84/2023 Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova).

7.3 *Zvláštní pravidla pro balení a označování*

Následující text v oddíle „Zvláštní pravidla pro označování“:

„Produkt ‚Vinars Târnave‘ se stáčí do lahví o objemu 700 ml. Lahve jsou čiré, mírně kuželovitého tvaru a jsou opatřeny specifickým označením, díky němuž se odlišují od všech ostatních lahví uváděných na trh v Rumunsku. Na přední straně lahví jsou umístěny etikety s informacemi o produktu, objemu a obsahu alkoholu; na zadní straně jsou pak umístěny etikety s informacemi o době zrání v dřevěných sudech a o získaném vinném destilátu.“

se mění a rozděluje na dva pododdíly: „Zvláštní pravidla pro balení“ a „Zvláštní pravidla pro označování“.

„Zvláštní pravidla pro balení:

„Vinars Jidvei“ se stáčí do skleněných lahví o objemu 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml nebo 1 000 ml, různých tvarů, které nesou specifické označení (emblém zámku Bethlen-Haller), díky němuž se odlišují od všech ostatních lahví uváděných na trh. Lahve budou opatřeny označením, které může být vytištěno, vyraženo, vyznačeno, vyryto nebo reprodukováno na skle, případně připevněno k balení nebo láhvi hotového produktu, a které obsahuje povinné údaje vyžadované právními předpisy platnými v době označení.“

Odůvodnění:

Účel této změny vyplývá ze skutečnosti, že může vést ke vzniku nových povinností, v důsledku čehož dojde k zavedení omezujících obchodních postupů.

Kromě toho bylo doplněno odůvodnění požadavku na stáčení produktu do lahví v dané zeměpisné oblasti. V zájmu zachování kvality produktu je třeba se vyvarovat přepravy v nebaleném stavu, zatímco provádění technologických postupů, jako jsou ředění, směšování a homogenizace, ve vymezené geografické oblasti přispívá k zachování kvality a jednotnosti produktu a k důslednému zachovávání jeho charakteristického senzorického profilu.

8. **Další informace**

8.1 *Tato žádost o schválení změny na úrovni Unie obsahuje standardní změnu (změny) neoddělitelně spojenou (spojené) se změnou na úrovni Unie*

Ano ☐ Ne ☒

8.2 *Tato žádost o schválení změny na úrovni Unie následuje po nedokončení vnitrostátní fáze řízení o žádosti o standardní změnu specifikace produktu pro přeshraniční zeměpisné označení v jednom nebo více členských státech, jak je uvedeno v čl. 5 odst. 10 druhém pododstavci nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2025/27*

Ano ☐ Ne ☒

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Zeměpisná označení lihovin

1. **Název (názvy)**

„Vinars Jidvei“

2. **Druh zeměpisného označení**

Zeměpisné označení

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

4. **Klasifikace lihoviny podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2208 – Ethylalkohol nedenaturovaný s objemovým obsahem alkoholu nižším než 80 % objemových; destiláty, likéry a jiné lihové nápoje

5. **Kategorie uvedené v příloze I nařízení (EU) 2019/787, do které lihovina patří**

Vínovice

6. **Metoda produkce**

Název „Vinars Jidvei“ se používá pro brandy získanou výhradně destilací vína nebo redestilací vinného destilátu na nejvýše 86 % obj. alkoholu, vyrobenou z hroznů sklizených ve vinařském středisku Jidvei (odrůdy Fetească regală a Riesling) nacházejícím se ve vymezené oblasti. Hrozny se sklízejí v plné zralosti, a to od září, při obsahu cukru mezi 145 a 200 g/l a vysoké kyselosti mezi 5 a 7 g/l H_2SO_4. Po sklizni se hrozny co nejrychleji (do jedné hodiny od sběru) přepraví do vinařství, aby se zabránilo oxidaci a ztrátě aromatických látek.

Dalším krokem je odstopkování (odstranění třapin), přičemž je třeba dbát na to, aby nedošlo k narušení semen, a poté drcení. Matolina se lisuje bezprostředně po odstopkování nebo po krátké době macerace (do osmi hodin). Získaný pošt poté projde krátkou dekantací po dobu asi osmi hodin a poté se přelije do kvasných nádrží. Alkoholové kvašení probíhá v nádržích z nerezové oceli vybavených systémy pro regulaci teploty při kvašení.

Po dokončení fáze pomalého kvašení se nádrže doplní a víno se „ochrání“ přidáním nejvýše 15 mg/l SO_2. Víno se až do destilace uchovává na kvasničných kalech při teplotách nižších než 15 °C. Destilace by měla proběhnout co nejdříve, nejpozději však do 15. června následujícího roku. Víno se destiluje za účelem získání vysoce kvalitního destilátu se specifickou chutí a vůní.

Destilát s obsahem alkoholu 30 až 64 % objemových se destiluje znovu. Úspěch této velmi citlivé operace závisí na řemeslné zručnosti destilatéra.

Úkap (první část destilátu) obsahuje 84 až 96 % objemových alkoholu a odděluje se. Tvoří 0,6 až 1,8 % objemu prvního destilátu. Úkap má mléčný vzhled a nepříjemný zápach. Samotný destilát (prokap) je nejvyšší kvality, má obsah alkoholu 70 až 86 % objemových a následně zraje v dubových sudech.

Vínovice Jidvei není ochucená. K úpravy barvy se používá karamel.

Nedochází k přidávání alkoholu ve smyslu přílohy I bodu 4 písm. c) nařízení (EU) 2019/787.

Zrání nebo stařeni

Brandy se podrobuje zkoušce organoleptických a analytických vlastností a pomocí demineralizované vody se ředí na 60 až 65 % objemových alkoholu. Stařeni (zrání) probíhá v dubových sudech o objemu nejvýše 600 litrů při teplotách nižších než 18 °C a relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 75 až 92 %. Na konci procesu zrání se brandy podrobuje zkoušce organoleptických a chemických vlastností.

Příprava vínovice ke stáčení do lahví

Obsah alkoholu se upravuje podle druhu vyráběné vínovice ředěním demineralizovanou vodou. Karamel se používá pouze k úpravě barvy. Vínovice se před stáčením do lahví skladuje v nádržích z nerezové oceli po dobu jednoho až šesti měsíců za účelem směšování a stabilizace.

7. **Popis vlastností lihoviny**

7.1 *Fyzikální a chemické vlastnosti vína používaného jako surovina*

Víno používané jako surovina pro destilaci má tyto vlastnosti:

Ukazatel	Měrná jednotka	Hodnota
Obsah alkoholu	% obj.	8,5–12
Celkový obsah kyselin	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Obsah těkavých kyselin	g/l CH_3COOH	max. 1
Oxid siřičitý volný	mg/l	max. 65
Obsah redukujících cukrů	g/l	3

7.2 *Organoleptické vlastnosti vínovice „Vinars Jidvei“*

Vzhled: křišťálově čirá, bez usazenin nebo částic v suspenzi.

Barva: světle zlatožlutá s jantarovými odlesky.

Vůně: komplexní, s příjemnými tóny vanilky, s typickým buketem, který získává během zrání v dubových sudech (Jidvei), bohatá na těkavé látky charakteristické pro tento destilát.

Chuť: jemná, vyvážená a typická pro vyzrálé destiláty.

7.3 *Fyzikální a chemické vlastnosti vínovice „Vinars Jidvei“*

Obsah těkavých látek v množství nejméně 125 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

Maximální obsah methanolu: 200 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových

Minimální obsah alkoholu ve vínovici je 37,5 % objemových

Sušina: při 100 °C (g/l): 0,400

Vyšší alkoholy: (mg/100 ml A.A): nejvýše 300

Estery (mg/100 ml A.A): nejvýše 500

Aldehydy (mg/100 ml A.A): nejvýše 60

Celkový obsah kyselin (mg/100 ml A.A): nejvýše 350

hydroxy-MCPA (mg/100 ml A.A): nejvýše 2

7.4 *Specifické charakteristiky produktu ve srovnání s jinými lihovinami dané kategorie*

Ve srovnání s podobnými lihovinami je „Vinars Jidvei“ jemnější a krémovější, s aromatickým složením s náležitou rovnováhou mezi alkoholy, estery, aldehydy a zráním v dubových sudech. Víno, tedy surovina, se vyrábí výhradně ve vinicích vinařského střediska Jidvei. V mladém destilátu převládají květinové a ovocné tóny typické pro odrůdy Fetească regală a Riesling.

8. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast „Vinars Jidvei“ zahrnuje následující lokality v župě Alba, které tvoří vinařské středisko Jidvei:

— obec Jidvei – vesnice Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa a Veseuș;

— obec Cetatea de Baltă – vesnice Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus a Tătârlaua;

— obec Șona – vesnice Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului a Alecuș;

— obec Valea Lungă – vesnice Tăuni a Făget.

9. **Zvláštní pravidla pro balení a označování lihoviny, k níž se vztahuje zapsaný název**

9.1 *Zvláštní pravidla pro balení*

„Vinars Jidvei“ se stáčí do skleněných lahví o objemu 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml nebo 1 000 ml, různých tvarů, které nesou specifické označení (emblém zámku Bethlen-Haller), díky němuž se odlišují od všech ostatních lahví uváděných na trh.

Již po celá desetiletí se produkt „Vinars Jidvei“ stáčí výhradně ve vinařském středisku Jidvei. Stáčení do lahví probíhá výlučně přímo u zdroje, aby se zachovala vůně, charakteristický buket a pravost.

Popis a odůvodnění zeměpisného omezení stáčení do lahví na oblast původu

Omezení týkající se stáčení produktu „Vinars Jidvei“ do lahví výhradně v oblasti produkce (vinařském středisku Jidvei) vychází z objektivních důvodů souvisejících s kvalitou, pravostí a pověstí tohoto produktu. Na podporu tohoto omezení jsou uvedeny následující klíčové argumenty týkající se technologie, kvality a tradice.

Stáčení do lahví v oblasti původu je zásadním krokem k zachování charakteristických vlastností produktu „Vinars Jidvei“, které vyplývají ze souboru přírodních, technologických a lidských faktorů specifických pro tuto oblast. Místní podmínky, technologické znalosti a přísně kontrolované postupy výroby a balení přispívají k získání produktu stálé kvality s komplexním buketem a vyváženou vůní, které si v průběhu času získaly uznání.

Tento tradiční postup, který se používá již desítky let, nejenže zajišťuje zachování organoleptických vlastností produktu, ale také zaručuje sledovatelnost a chrání zeměpisné označení před jakýmkoli zneužitím. Tato důsledná praxe představuje ověřitelnou a doloženou místní tradici.

Technické a kvalitativní argumenty

„Vinars Jidvei“ je vyzrálý destilát a jeho aromatická vyváženost je citlivá na kyslík, světlo, teplotní výkyvy a vibrace. Přeprava v nebaleném stavu mimo oblast původu by mohla vést k degradaci těkavých aromatických sloučenin. Stáčení do lahví v oblasti původu tato rizika minimalizuje a zachovává původní senzorický profil. Vlastnosti demineralizované vody používané ve vinařském středisku Jidvei jsou pravidelně kontrolovány a testovány. Použití jiných zdrojů by mohlo ovlivnit konečnou chuť. Stáčení do lahví kdekoli jinde by znamenalo ztrátu kontroly nad touto složkou produktu.

Jednotlivé vyzrálé šarže se směšují pod dohledem mistra destilatéra. Tím, že se tento proces provádí v oblasti původu, je zajištěno, že jednotlivé šarže jsou homogenní a že je věrně zachován senzorický profil.

Argumenty týkající se sledovatelnosti, pravosti a kontroly

Zajištění úplné sledovatelnosti produktu

Díky stáčení do lahví v oblasti původu lze plynule sledovat celý výrobní proces od vína jako suroviny až po hotový produkt, čímž se zajišťuje pravost produktu s chráněným zeměpisným označením.

Argumenty týkající se ekonomiky a spravedlnosti mezi výrobci

Omezení týkající se původu neomezuje hospodářskou soutěž, ale zajišťuje spravedlivé zacházení s výrobci v oblasti s chráněným zeměpisným označením, kteří dodržují stejné přísné podmínky týkající se kvality.

Kromě toho zachování stáčení do lahví v oblasti původu přispívá k rozvoji místního hospodářství (pracovní místa, investice do technologií).

9.2 *Zvláštní pravidla pro označování*

Produkt „Vinars Jidvei“ je opatřen označením, které může být vytištěno, vyraženo, vyznačeno, vyryto nebo vytištěno na skle láhve, případně připevněno k balení nebo láhvi hotového produktu, a které obsahuje povinné údaje vyžadované právními předpisy platnými v době označení..

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Víno (surovina) používané k destilaci vděčí za svou kvalitu podnebí a půdě dané oblasti. Přírodní podmínky ve vymezené zeměpisné oblasti patří k nejpříznivějším pro pěstování vinné révy, neboť se tato oblast nachází ve vinařské zóně B.

Podnebí představuje zásadní ekologický faktor, pokud jde o vznik a rozvoj vinařského střediska Jidvei. Podnebí je mírně kontinentální s dostatečně teplými léty, drsnými a vlhkými zimami a dlouhými, převážně jasnými podzimy, kdy sem proudí vzduchové masy ze západu, zatímco Karpaty tuto oblast chrání před studenými vzdušnými proudy ze severovýchodu a východu.

Teplota vzduchu je hlavním faktorem, který omezuje pěstování vinné révy, vyvolávají jednotlivé fáze jejího růstu a částečně určuje množství i kvalitu úrody. Pro tuto oblast je typický výskyt mlhavých dnů na konci léta; toto počasí přetrvává téměř po celou třetinu podzimu (září a říjen), což vede k pomalému dozrávání hroznů a zachování aromatických látek i trvale vysoké úrovni kyselosti, což přispívá ke zvýšení kvality vyrobeného vína. Vedle toho se v období zrání hroznů průměrné denní teploty pohybují kolem 22 °C a průměrné noční teploty kolem 12 °C.

Tyto dva faktory vedou k neustálému zvyšování obsahu cukru v hroznech, zatímco kyselost se snižuje a zůstává na poměrně stabilní, mírně vyšší úrovni (přibližně 8-9 g/l kyseliny vinné). Díky těmto podmínkám pro nižší oxidaci hroznů se neustále zvyšuje kvalita volných a vázaných aromatických látek, které na konci období zrání dosahují vysoké úrovně.

Reliéf je členitý, protože krajina je typicky kopcovitá. Vinice se obvykle nacházejí na jižních, jihovýchodních nebo jihozápadních svazích a v údolích mezi kopci, kde je dostatek tepla a světla a kde je vinná réva chráněna před větrem a podzimními i pozdně jarními mlhami.

Vinařské středisko Jidvei se vyznačuje širokou škálou půdních typů a podtypů: jsou zde hnědé eubazické až mezobazické půdy, hnědé iluviální hlinité půdy, karbonátové regosoly, koluviální a antropogenní půdy. Na úpatí svahů a v mikrodepresích se vyskytují karbonátové koluviální půdy. Rovněž jsou rozšířené vertisoly, zatímco psamosoly jsou velmi omezené.

Srážky se pohybují v rozmezí 500 až 700 mm, z čehož nejméně 250 až 300 mm spadne během vegetačního období, přičemž vrchol srážek připadá na období od května do července/srpna (což je příznivé pro vegetační fenofáze) a na podzim se udržují stabilní minimální hodnoty (což je vhodné pro zrání a pro akumulaci cukru a aromatických látek).

Zeměpisná poloha spolu s kopcovitým reliéfem poskytují této oblasti biologické a pedoklimatické podmínky příznivé pro pěstování vinné révy.

Jako surovina se používá převážně odrůda Fetească regală.

Vinařské středisko Jidvei se rozkládá na náhorní plošině v povodí řek Târnava Mică a Târnava Mare a je vinařskou zónou B. Klimatické podmínky v období zrání hroznů přispívají k výrazné akumulaci aromatických látek spolu s vysokou kyselostí, což dává vínu (surovině) a následně i brandy jejich charakteristické složení a jedinečné vlastnosti.

„Vinars Jidvei“ závisí na odrůdách hroznů, klimatických podmínkách v období zrání hroznů (které se vyskytují pouze v této oblasti), struktuře a složení vína, použitých odrůdách hroznů, složení a povaze dubového dřeva, parametrech použitých během zrání (teplotě a vlhkosti) a způsobu destilace (odborných znalostech destilatéra). Díky vysokému obsahu kyselin (který se pohybuje mezi 7,5 a 10,7 g/l kyseliny vinné) se víno během zimních měsíců přirozeně konzervuje. Jedná se o důležitý parametr při destilaci, který zajišťuje vysokou koncentraci aromatických látek.

Fetească regală je autochtonní odrůda révy, která vznikla mimo vinařskou oblast Târnave. Před výskytem mšičky révokaze se tato odrůda nazývala Fetească de Ardeal a vznikla volným křížením odrůd Grasă a Fetească albă. Ve vinařské oblasti Târnave se poprvé provedlo roubování, které přineslo jako výsledek odrůdu s názvem Fetească regală.

Surovina používaná k výrobě dřevěných sudů pochází z lesů v obci Jidvei. Již více než 300 let vyrábějí místní obyvatelé sudy určené ke zrání vinného destilátu ze dřeva pocházejícího ze stejných lesů. Stromy se vyberou a pokácí. Dubové dužiny se suší po dobu 40 měsíců v místnostech chráněných před slunečním světlem. Jakmile jsou sudy hotové, dřevo se vypaluje nad ohněm, který vzniká spalováním dřeva. Původ dřeva, způsob sušení, konstrukce a vypalování jsou faktory, které následně dodávají brandy barvu, objem, buket s příjemnými tóny vanilky, hebkost a bohaté aroma vznikající během esterifikace a etherifikace.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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