C/2026/5587

28.10.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5587)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING AF EN PRODUKTSPECIFIKATION

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Vinars Târnave«

EU-ref.nr. – PGI-RO-02007-AM01 – 9.12.2024

1. **Produktets betegnelse**

»Vinars Târnave«

2. **Type geografisk betegnelse**

Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☒ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Rumænien

5. **Afsnit i produktspecifikationen og i enhedsdokumentet, som berøres af ændringen/ændringerne**

5.1. Ændring af navnet på den geografiske betegnelse fra »Vinars Târnave« til »Vinars Jidvei« – i hele produktspecifikationen og enhedsdokumentet

5.2. Afgrænsning af det geografiske område – afsnit 5 i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet

5.3. Særlige regler for emballering og mærkning – afsnit 10 og 11 i produktspecifikationen og afsnit 9 i enhedsdokumentet

6. **Klassificering som EU-ændring**

Den ansøgende sammenslutning S.C. JIDVEI S.R.L. anmoder om, at specifikationen for spiritussen »Vinars Târnave« (geografisk betegnelse) og det tilhørende enhedsdokument ændres i overensstemmelse med artikel 24, stk. 3, litra a), nr. iii), litra b) og litra c), i forordning (EU) 2024/1143, nemlig

— ændring af navnet på den geografiske betegnelse fra »Vinars Târnave« til »Vinars Jidvei«, idet ændringen af navnet på en geografisk betegnelse betragtes som en EU-ændring

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— ændring af afgrænsningen af det geografiske område bør betragtes som en EU-ændring, da den kan påvirke den måde, hvorpå det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet, forstås, og derfor kan få konsekvenser for sammenhængen mellem produktet og det geografiske område

— indførelse af obligatoriske aftapningskrav og en begrundelse for kravet om at aftappe produktet i det afgrænsede geografiske område bør betragtes som en EU-ændring, da de ændrer de betingelser, hvorunder produktet kan bringes i omsætning.

7. **Beskrivelse og begrundelse for ændringen/ændringerne**

7.1. *Betegnelse eller anvendelse af betegnelsen*

Beskrivelse

I hele specifikationen skal betegnelsen »Vinars Târnave« ændres til »Vinars Jidvei«.

Begrundelse

I produktspecifikationen for den geografiske betegnelse »Vinars Târnave«, EU-nr. PGI-RO-02007, angives det, at:

— Fremstillingen af vinars finder sted i vindyrkningscentret Jidvei, jf. punkt 1.4. »Afgrænsning af det geografiske område«, underpunkt 1.4.1. »Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område«. Vindyrkningsområdet Târnave ligger i det hydrografiske bassin for de to floder Târnava Mică og Târnava Mare i Alba-distriktet i Rumænien og består af fem vindyrkningscentre: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni og Zagăr. Vinars fremstilles kun i vindyrkningscentret Jidvei, som omfatter følgende lokaliteter: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni og Făget.

— Kun druer høstet i vindyrkningscentret Jidvei anvendes til fremstilling af vinars. Disse druer bibringer vinen (råvaren) og efterfølgende brændevinen særlige egenskaber og kompleksitet. Vinars aftappes udelukkende i lokaliteten Jidvei for at bevare produktets aroma, særlige bouquet og ægthed, jf. punkt 1.5. »Metode til fremstilling af spiritus«.

— Betegnelsen Vinars Târnave anvendes for vinbrændevin, der udelukkende er fremstillet ved destillation af vin eller redestillation af vindestillat op til 86 % vol., fremstillet af druer, der er høstet i vindyrkningscentret Jidvei (Fetească regală og Riesling), som ligger i det afgrænsede område.

— [...] I årtier er Vinars Târnave kun blevet aftappet i vindyrkningsområdet Târnave og kun i kommunen Jidvei. Aftapningen finder udelukkende sted på oprindelsesstedet for at bevare aromaen, den særlige bouquet og ægtheden.

Da de druer, der anvendes til fremstilling af den vin, der udgør råvaren til fremstilling af vinars, udelukkende høstes i vindyrkningscentret Jidvei, og da vinars udelukkende aftappes i kommunen Jidvei, hvilket er faktorer, der klart knytter sig til den geografiske oprindelse, er det vores opfattelse, at det færdige produkt er berettiget til at bære den geografiske betegnelse »Vinars Jidvei«.

For forbrugerne vil navneændringen fra »Vinars Târnave« til »Vinars Jidvei« styrke vinars' omdømme. Jidvei er et varemærke, der gennem årene allerede er blevet velkendt blandt forbrugerne.

I overensstemmelse med en tradition gennem mere end 20 år er vinars udelukkende blevet fremstillet af druer høstet i vindyrkningscentret Jidvei og udelukkende aftappet i kommunen Jidvei. Ændringen af betegnelsen til »Vinars Jidvei« vil bidrage til at styrke den lokale infrastruktur og udviklingen af landdistrikterne ved at fremme en intelligent, modstandsdygtig og diversificeret landbrugssektor og styrke den socioøkonomiske struktur i landdistrikterne i vindyrkningscentret Jidvei.

Vindyrkningscentret Jidvei ligger i et område, der fra naturens hånd er meget velegnet til vinmarker, med landsbyer, der ligger gemt mellem vinmarksbevoksede bakker, befæstede kirker fra svundne tider, middelalderslotte og historiske monumenter, men også smagningsområder, hvor man kan opdage både historien om vinars, hvis hver dråbe rummer oprindelsesstedets åndelige skat, og historien om de steder, der stadig bevarer noget af roen fra tidligere århundreder.

Emblemet for det gamle Bethlen-Haller-slot, som er indgraveret på flaskerne med »Vinars Jidvei«, illustrerer forbindelsen mellem historien og stedets oprindelse. Slottet, der er mærket af tiden, men stadig imponerende, blev bygget i fransk renæssancestil fra det 17. århundrede (1615-1624), og regionens mest dyrebare skat findes i dets kældre. Bethlen-Haller-slottet er et sted, hvor historien møder nutiden, og landsbyens ægthed og oprindelse forenes med tidligere århundreders aristokratiske elegance og skaber en imponerende vinturismeoplevelse.

7.2. *Afgrænsning af det geografiske område*

Beskrivelse

Følgende tekst i afsnittet »Afgrænsning af det geografiske område« skal ændres:

»Vindyrkningsområdet Târnave ligger i det hydrografiske bassin for de to floder Târnava Mică og Târnava Mare i Alba-distriktet i Rumænien og består af fem vindyrkningscentre: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni og Zagăr. Vinars fremstilles kun i vindyrkningscentret Jidvei, som omfatter følgende lokaliteter: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni og Făget.«

Det erstattes med:

"Vindyrkningscentret Jidvei udgør en del af vindyrkningsområdet Târnave, som ligger i det hydrografiske bassin for de to floder Târnava Mică og Târnava Mare i Alba-distriktet i Rumænien. Vindyrkningsområdet Târnave omfatter syv vindyrkningscentre (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr og Valea Nirajului), mens det geografiske område for vindyrkningscentret Jidvei, hvor »Vinars Jidvei« fremstilles, omfatter følgende lokaliteter beliggende i Alba-distriktet:

kommunen Jidvei – landsbyerne Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa og Veseuș

kommunen Cetatea de Baltă – landsbyerne Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus og Tătârlaua

kommunen Șona – landsbyerne Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului og Alecuș

kommunen Valea Lungă – landsbyerne Tăuni og Făget.

Begrundelse:

Formålet med ændringen er at afgrænse det pågældende geografiske område præcist, nemlig vindyrkningscentret Jidvei, som følge af den nationale ajourføring af udpegningen af vinavlsområder og klassificeringen af lokaliteter i vinavlsregioner, vindyrkningsområder og vindyrkningscentre (bekendtgørelse nr. 84/2023 fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter).

7.3. *Særlige regler for emballering og mærkning*

Følgende tekst i afsnittet »Særlige regler for mærkning«:

»Vinars Târnave" aftappes på flasker à 700 ml. Flaskerne er farveløse, let koniske og forsynet med et særligt mærke, der adskiller dem fra alle andre flasker, der markedsføres i Rumænien. Der anbringes etiketter på forsiden af flaskerne med oplysninger om produktet, rumindhold og alkoholindhold, og der anbringes også bagetiketter med oplysninger om lagringsperioden på træfade og det fremstillede vindestillat.«

ændres og opdeles i to underafsnit: »Særlige regler for emballering« og »Særlige regler for mærkning«.

Særlige regler for emballering

»Vinars Jidvei" aftappes på glasflasker af forskellig form på 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml eller 1 000 ml, der er forsynet med et særligt mærke (Bethlen-Haller-slottets emblem), som adskiller dem fra alle andre flasker, der bringes i omsætning. Flaskerne skal være forsynet med mærkning, der kan være trykt, stemplet, påført, indgraveret eller gengivet på glasset, eller som kan være anbragt på det færdige produkts emballage eller flaske, og som indeholder de obligatoriske oplysninger, der kræves i henhold til den lovgivning, der er gældende på mærkningstidspunktet«

Begrundelse:

Formålet med ændringen er begrundet i, at den kan medføre fastsættelse af nye forpligtelser og dermed gennemførelse af restriktive handelsprocedurer.

Desuden er der tilføjet en begrundelse for kravet om, at produktet skal aftappes i det geografiske område. For at opretholde produktets kvalitet skal transport af uaftappede mængder undgås, og udførelsen af de teknologiske operationer med fortynding, sammenstikning og homogenisering i det afgrænsede geografiske område bidrager til at bevare produktets kvalitet og ensartethed og til konsekvent at opretholde den karakteristiske sensoriske profil.

8. **Yderligere oplysninger**

8.1. *Denne ansøgning om godkendelse af en EU-ændring indeholder en standardændring/standardændringer, der er uløseligt forbundet med EU-ændringen:*

Ja ☐ Nej ☒

8.2. *Denne ansøgning om godkendelse af en EU-ændring følger af, at en eller flere medlemsstater ikke har afsluttet den nationale fase af proceduren for ansøgning om en standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse på tværs af grænser, jf. artikel 5, stk. 10, andet afsnit, i delegeret forordning (EU) 2025/27*

Ja ☐ Nej ☒

ENHEDSDOKUMENT

Geografiske betegnelser for spiritus

1. **Produktets betegnelse**

»Vinars Jidvei«

2. **Type geografisk betegnelse**

Geografisk betegnelse

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Rumænien

4. **Klassificering af spiritussen i overensstemmelse med den kombinerede nomenklaturs position og kode, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2208 – Ethanol (ethylalkohol), ikke denatureret, med et alkoholindhold på under 80 % vol.; spiritus, likør og andre spiritusholdige drikkevarer

5. **Kategori eller kategorier i henhold til bilag I til forordning (EU) 2019/787, som spiritussen tilhører**

Vinbrændevin

6. **Produktionsmetode**

Betegnelsen »Vinars Jidvei« anvendes for brændevin, der udelukkende fremstilles ved destillation af vin eller redestillation af vindestillat op til 86 % vol., fremstillet af druer, der er høstet i vindyrkningscentret Jidvei (Fetească regală og Riesling), som ligger i det afgrænsede område. Druerne høstes ved fuld modenhed, fra september, ved en sukkerkoncentration på mellem 145 og 200 g/l og et højt syreindhold på mellem 5 og 7 g/l H_2SO_4. Efter høsten transporteres druerne til vineriet hurtigst muligt (inden for en time efter plukningen) for at forhindre oxidation og nedbrydning af aromastofferne.

Næste trin er afstilkning (fjernelse af stilkene), idet det undgås at beskadige kernerne og knuse druerne. Druemassen presses straks efter afstilkningen eller efter en kort macerationsperiode (op til otte timer). Den fremkomne most gennemgår en kort dekantering i ca. 8 timer og overføres derefter til gæringstanke. Alkoholgæringen finder sted i tanke af rustfrit stål, der er udstyret med systemer til kontrol af gæringstemperaturen.

Efter afslutningen af den langsomme gæringsfase fyldes tankene op, og vinen »beskyttes« med højst 15 mg/l SO2. Indtil vinen destilleres, opbevares den på bærmen ved temperaturer under 15 °C. Destillationen bør finde sted hurtigst muligt, dog senest den 15. juni det følgende år. Vinen destilleres for at opnå et destillat af høj kvalitet med en særlig smag og aroma.

Destillatet med et alkoholindhold på 30-64 % vol. redestilleres. Hvorvidt denne meget vanskelige proces lykkes, afhænger af destillatørens håndværksmæssige kunnen.

Forspritten og hovedfraktionen (de første dele af destillatet) har et alkoholindhold på 84-96 % vol. og udskilles. De udgør 0,6-1,8 % af volumenet af det første destillat. Hovedfraktionen har et mælkeagtigt udseende og en ubehagelig lugt. Selve destillatet (hjertefraktionen) er af den bedste kvalitet, har et alkoholindhold på 70-86 % vol. og lagres derefter på egetræsfade.

Jidvei-vinbrændevin aromatiseres ikke. Der anvendes karamel til at justere farven.

Der sker ingen tilsætning af alkohol som omhandlet i bilag I, punkt 4, litra c), til forordning (EU) 2019/787.

Modning eller lagring

Brændevinen undersøges for sine organoleptiske og analytiske egenskaber og fortyndes med demineraliseret vand til et alkoholindhold på 60-65 % vol. Lagring (modning) finder sted på egetræsfade med en kapacitet på højst 600 liter ved temperaturer under 18 °C og 75-92 % relativ luftfugtighed. Ved afslutningen af modningsprocessen undersøges brændevinen for sine organoleptiske og kemiske egenskaber.

Klargøring af vinars til aftapning

Alkoholindholdet justeres efter den type vinars, der skal fremstilles, ved fortynding med demineraliseret vand. Karamel anvendes kun til at korrigere farven. Vinars opbevares i tanke af rustfrit stål en til seks måneder inden aftapning med henblik på sammenstikning og stabilisering.

7. **Beskrivelse af spiritussens særlige egenskaber**

7.1. *Fysiske og kemiske egenskaber ved den vin, der anvendes som råvare*

Den vin, der anvendes som råvare til destillation, har følgende egenskaber:

Parametre	Måleenhed	Værdi
Alkoholindhold	% vol.	8,5-12
Totalt syreindhold	g/l $C_4H_6O_6$	min 6,5
Indhold af flygtig syre	g/l CH_3COOH	maks. 1
Fri svovldioxid	mg/l	maks. 65
Reducerende sukker	g/l	3

7.2. *Organoleptiske egenskaber ved vinbrændevinen »Vinars Jidvei«*

Udseende: krystalklar, uden bundfald eller partikler i suspension,

Farve: lys gyldengul med ravgule nuancer,

Duft: kompleks med behagelige strejf af vanilje og en typisk bouquet, der er opnået under lagring på egetræsfade (Jidvei), rig på flygtige forbindelser, der er specifikke for destillatet.

Smag: fin, harmonisk og typisk for lagrede destillater.

7.3. *Fysiske og kemiske egenskaber ved vinbrændevinen »Vinars Jidvei«*

Indhold af flygtige stoffer på mindst 125 gram pr. hektoliter 100 % vol. alkohol

Maksimalt methanolindhold: 200 gram pr. hl alkohol (100 % vol.)

Alkoholindhold: vinbrændevinens alkoholindhold udtrykt i volumen er mindst 37,5 %

Tørstof: ved 100 °C (g/l): 0,400

Højere alkoholer (mg/100 ml A.A): højst 300

Estere (mg/100 ml A.A): højst 500

Aldehyder (mg/100 ml A.A): højst 60

Totalt syreindhold: (mg/100 ml A.A): højst 350

furfural (mg/100 ml A.A): højst 2

7.4. *Produktets særlige egenskaber sammenlignet med anden spiritus i samme kategori*

Sammenlignet med lignende spiritus er »Vinars Jidvei« finere og blødere med en aromatisk sammensætning, hvor alkoholer, estere, aldehyder og modning på egetræsfade er i god balance. Vinen, som er råvaren, fremstilles kun i vinmarkerne i vindyrkningscentret Jidvei. Blomster- og frugtagtige aromaer, der er specifikke for sorterne Fetească regală og Riesling, dominerer i det unge destillat.

8. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område for »Vinars Jidvei« omfatter følgende lokaliteter i Alba-distriktet, som udgør vindyrkningscentret Jidvei:

— kommunen Jidvei – landsbyerne Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa og Veseuș

— kommunen Cetatea de Baltă – landsbyerne Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus og Tătârlaua

— kommunen Șona – landsbyerne Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului og Alecuș

— kommunen Valea Lungă – landsbyerne Tăuni og Făget.

9. Særlige regler for emballering og mærkning af spiritussen med den registrerede betegnelse

9.1. *Særlige regler for emballering*

»Vinars Jidvei« aftappes på glasflasker på 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml eller 1 000 ml af forskellig form, forsynet med særlige mærkninger (Bethlen-Haller-slottets emblem), der adskiller dem fra alle andre flasker, som bringes i omsætning.

I årtier er »Vinars Jidvei« udelukkende blevet aftappet i vindyrkningscentret Jidvei. Aftapningen finder udelukkende sted på oprindelsesstedet for at bevare aromaen, den særlige bouquet og ægtheden.

Beskrivelse af og begrundelse for den geografiske begrænsning af aftapning i oprindelsesområdet

Begrænsningen, der indebærer, at »Vinars Jidvei« udelukkende aftappes i produktionsområdet (vindyrkningscentret Jidvei), er baseret på objektive grunde, der vedrører produktets kvalitet, ægthed og omdømme. Følgende hovedargumenter vedrørende teknik, kvalitet og tradition fremføres til støtte for denne begrænsning.

Aftapning i oprindelsesområdet er et væsentligt trin i bevarelsen af det særpræg, der kendetegner »Vinars Jidvei«, og som er resultatet af en række naturlige, teknologiske og menneskelige faktorer, der er specifikke for området. De lokale forhold, den teknologiske ekspertise og de strengt kontrollerede produktions- og emballeringsprocesser bidrager til at opnå et produkt af ensartet kvalitet med en kompleks bouquet og en afbalanceret aroma, som over tid er blevet anerkendt.

Denne traditionelle praksis, der har været anvendt i årtier, sikrer ikke blot, at produktets organoleptiske egenskaber bevares, men garanterer også sporbarhed og beskytter den geografiske betegnelse mod ethvert misbrug. Denne konsekvente praksis udgør en verificerbar og dokumenteret lokal tradition.

Tekniske og kvalitative argumenter

»Vinars Jidvei« lagres, og den aromatiske balance er følsom over for ilt, lys, temperatursvingninger og vibrationer. Transport af uaftappede mængder uden for oprindelsesområdet kan nedbryde de flygtige aromatiske forbindelser. Aftapning i oprindelsesområdet minimerer disse risici og bevarer den ægte sensoriske profil. Det demineraliserede vand, der anvendes i Jidvei, har egenskaber, som regelmæssigt kontrolleres og testes. Anvendelse af andre kilder kan ændre den endelige smag. Aftapning andetsteds ville medføre, at kontrollen med dette element i sammensætningen gik tabt.

De forskellige modnede partier blandes under tilsyn af mesterdestillatøren. Ved at holde denne proces i oprindelsesområdet sikres det, at partierne er homogene, og at den sensoriske profil gengives trofast.

Argumenter vedrørende sporbarhed, ægthed og kontrol

Sikring af produktets fulde sporbarhed

Aftapning i oprindelsesområdet gør det muligt at spore hele produktionsprocessen fra råvinen til det færdige produkt uden afbrydelser og sikrer, at produktet med beskyttet geografisk betegnelse er ægte.

Argumenter vedrørende økonomi og rimelighed mellem producenterne

Oprindelsesbegrænsningen begrænser ikke konkurrencen, men sikrer rimelig behandling af producenterne i området for den geografiske betegnelse, som anvender de samme strenge kvalitetsbetingelser.

Desuden støtter det lokal økonomisk udvikling (arbejdspladser, investeringer i teknologi), at aftapningen forbliver i oprindelsesområdet.

9.2. *Specifikke mærkningsregler*

»Vinars Jidvei« forsynes med mærkning, som kan være trykt, stemplet, påført, indgraveret eller trykt på glasflasken eller være anbragt på det færdige produkts emballage eller flaske, og som indeholder de obligatoriske oplysninger, der kræves i henhold til den lovgivning, der er gældende på mærkningstidspunktet.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Regionens klima og jordbund er bestemmende for kvaliteten af den vin (råvaren), der anvendes til destillation. De naturlige forhold i det afgrænsede geografiske område er blandt de mest gunstige for vindyrkning, da området ligger i vindyrkningszone B.

Klimaet udgør en væsentlig økologisk faktor for etableringen og udviklingen af vindyrkningscentret Jidvei. Klimaet er tempereret kontinentalt med tilstrækkelig varme somre, strenge og fugtige vintre og lange, overvejende klare efterår med luftmasser fra vest, mens Karpaterne beskytter regionen mod de kolde luftstrømme fra nordøst og øst.

Lufttemperaturen er den vigtigste faktor, der begrænser vindyrkningen, sætter gang i vinstokkenes vækstfaser og delvis bestemmer produktionens mængde og kvalitet. Forekomsten af tågede dage i sensommeren er særegen for dette område. Sådanne vejrforhold varer ved i næsten en tredjedel af efteråret (september og oktober), hvilket medfører langsom modning af druerne og bevarelse af aromaer og et konstant højt syreindhold, som forbedrer kvaliteten af den producerede vin. Desuden er gennemsnitstemperaturen om dagen i druerens modningsperiode ca. 22 °C og gennemsnitstemperaturen om natten ca. 12 °C.

Disse to faktorer resulterer i en konstant stigning i druernes sukkerindhold, samtidig med at syreindholdet reduceres, men forbliver forholdsvis stabilt på et lidt højere niveau (ca. 8-9 g/l vinsyre). Dette miljø med reduceret oxidation af druerne fremmer en konstant stigning i kvaliteten af de frie og bundne aromakomponenter, som forekommer i høje niveauer ved modningsperiodens afslutning.

Terrænet er kuperet, da landskabet typisk er bakket. Vinmarkerne ligger sædvanligvis på syd-, sydøst- eller sydvestvendte skråninger og i dalene mellem bakkerne, hvor der er varme og lys, og hvor vinstokkene er i læ for vind samt tåge om efteråret og i det sene forår.

Vindyrkningscentret Jidvei har en bred vifte af jordbundstyper og undertyper: brun eumesobasisk jord, brun alluvial lerjord, karbonatholdig regosol, kolluvial jord og antropogen jord. Der findes karbonatholdig kolluvial jord ved foden af skråningerne og i mikrolavninger. Vertisoljord er også udbredt, mens forekomsten af psamojord er meget begrænset.

Nedbøren er på mellem 500 og 700 mm, hvoraf mindst 250-300 mm falder i vækstperioden med et maksimum i maj-juli/august (gunstigt for de vegetative fenofaser) og stabile minimumsniveauer om efteråret (godt for modningen og ophobningen af sukker og aromaer).

Den geografiske beliggenhed giver sammen med det bakkede terræn regionen biologiske og pedoklimatiske fordele, som er gunstige for vindyrkning.

Fetească regală er den druesort, der overvejende anvendes som råvare.

Vindyrkningscentret Jidvei ligger på højsletten ved floderne Târnava Mică og Târnava Mare og er beliggende i vindyrkningszone B. Klimaforholdene i druerens modningsperiode giver en betydelig ophobning af aromaer sammen med et højt syreindhold, hvilket er bestemmende for sammensætningen og de særlige egenskaber ved vinen (råvaren) og efterfølgende brændevinen.

»Vinars Jidvei« afhænger af druesorterne, klimaforholdene i druerens modningsperiode (som kun findes i dette område), vinens struktur og sammensætning, de anvendte druesorter, egetræets sammensætning og karakter, de parametre, der anvendes under lagringen (temperatur og fugtighed), og destillationsmetoden (destillatørens ekspertise). Det høje indhold af syrer (som varierer mellem 7,5 og 10,7 g/l vinsyre) gør det muligt at bevare vinen naturligt i vintermånederne. Dette er en vigtig parameter under destillationen og giver høje koncentrationer af aromaer.

Fetească regală er en hjemmehørende druesort, som har sin oprindelse uden for vindyrkningsområdet Târnave. Før phylloxeraens fremkomst blev sorten kaldt Fetească de Ardeal og er en naturlig krydsning af sorterne Grasă og Fetească albă. Podning blev for første gang udført i vindyrkningsområdet Târnave og gav anledning til sorten Fetească regală.

Råmaterialet til fremstilling af træfadene kommer fra skovene i kommunen Jidvei. I over 300 år er de fade, der anvendes til lagring af vindestillatet, blevet fremstillet af lokale indbyggere af træ fra de samme skove. Træerne udvælges og fældes. Egetræsstavene tørres i 40 måneder i rum, der er beskyttet mod sollys. Når fadene er samlet, toastes træet over åben brændeild. Træets oprindelse samt metoderne til tørring, fremstilling og toastning er faktorer, der efterfølgende giver brændevinen farve, fylde, en bouquet med behagelige strejf af vanilje, blødhed og rige aromaer, der dannes under esterificering og etherificering.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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