C/2026/5587

28.10.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5587)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG EINER PRODUKTSPEZIFIKATION

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Vinars Târnave“

EU-Nr.: PGI-RO-02007-AM01 — 9.12.2024

1. **Name des Erzeugnisses**

„Vinars Târnave“

2. **Art der geografischen Angabe**

geografische Angabe

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☒ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Rumänien

5. **Rubrik der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

5.1. Änderung des Namens der geografischen Angabe von „Vinars Târnave“ in „Vinars Jidvei“ — in der gesamten Produktspezifikation und im Einzigen Dokument

5.2. Abgrenzung des geografischen Gebiets — Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments

5.3. Besondere Vorschriften für die Abfüllung und Kennzeichnung — Nummern 10 und 11 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments

6. **Einstufung als Unionsänderung**

Die antragstellende Gesellschaft S.C. JIDVEI S.R.L. beantragt gemäß Artikel 24 Absatz 3 Buchstabe a Ziffer iii Buchstaben b und c der Verordnung (EU) 2024/1143 eine Änderung der Produktspezifikation für die Spirituose „Vinars Târnave“ (g.A.) und des zugehörigen Einzigen Dokuments, und zwar:

— Änderung des Namens der geografischen Angabe von „Vinars Târnave“ in „Vinars Jidvei“, da die Änderung des Namens einer geografischen Angabe als Unionsänderung gilt,

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— die Änderung der Abgrenzung des geografischen Gebiets sollte als Unionsänderung betrachtet werden, da sie sich auf die Art und Weise auswirken kann, wie das im Einzigen Dokument genannte geografische Gebiet verstanden wird, und daher Auswirkungen auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet haben kann,

— die Einführung verbindlicher Vorschriften für die Abfüllung und eine Begründung für die Verpflichtung zur Abfüllung des Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet sollten als Unionsänderung betrachtet werden, da sich hierdurch die Bedingungen ändern, unter denen das Erzeugnis in Verkehr gebracht werden darf.

7. **Beschreibung und Begründung der Änderung(en)**

7.1. *Name bzw. Verwendung des Namens*

Beschreibung

In der gesamten Produktspezifikation wird der Name „Vinars Târnave“ in „Vinars Jidvei“ geändert.

Begründung:

In der Produktspezifikation der geografischen Angabe „Vinars Târnave“, EU-Nr. PGI-RO-02007, ist Folgendes festgehalten:

— Vinars wird gemäß Nummer 1.4 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“, Unterpunkt 1.4.1. „Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets“ im Weinbauzentrum Jidvei hergestellt. Das Weinbaugebiet Târnave liegt im Einzugsgebiet zweier Flüsse, der Târnava Mică und der Târnava Mare, im Kreis Alba (Rumänien) und besteht aus fünf Weinbauzentren: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni und Zagăr. Vinars wird ausschließlich im Weinbauzentrum Jidvei erzeugt, das folgende Ortschaften umfasst: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni und Făget.

— Zur Erzeugung von Vinars werden ausschließlich Trauben aus dem Weinbauzentrum Jidvei verwendet. Diese Trauben verleihen dem Wein (dem Ausgangsstoff) und anschließend dem Weinbrand besondere Eigenschaften und Komplexität. Vinars wird ausschließlich in der Ortschaft Jidvei abgefüllt, um sein Aroma, sein besonderes Bukett und seine Authentizität zu bewahren, wie in Nummer 1.5 dargelegt. „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“.

— Der Name Vinars Târnave wird für Weinbrand verwendet, der ausschließlich durch Destillation von Wein oder erneute Destillation von Weindestillat mit einem Alkoholgehalt von bis zu 86 % vol aus Trauben gewonnen wird, die aus dem Weinbauzentrum Jidvei (Fetească regală und Riesling) im abgegrenzten Gebiet stammen.

— [...] Seit Jahrzehnten wird Vinars Târnave nur im Weinbaugebiet Târnave und nur in der Gemeinde Jidvei abgefüllt. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich am Ursprungsort, um das Aroma, das spezifische Bukett und die Authentizität zu bewahren.

Da die Trauben zur Erzeugung des Weins, der als Ausgangsstoff für die Herstellung von Vinars dient, ausschließlich aus dem Weinbauzentrum Jidvei stammen und Vinars nur in der Gemeinde Jidvei abgefüllt wird — Aspekte, die eindeutig einen Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung aufweisen –, sind wir der Auffassung, dass das Enderzeugnis die geografische Angabe „Vinars Jidvei“ tragen darf.

Die Änderung des Namens von „Vinars Târnave“ in „Vinars Jidvei“ wird zur einer Stärkung des Ansehens von Vinars bei den Verbrauchern beitragen. Jidvei ist eine Marke, die bei den Verbrauchern im Laufe der Jahre Bekanntheit erlangt hat.

Entsprechend einer über 20-jährigen Tradition wird Vinars ausschließlich aus Trauben aus dem Weinbauzentrum Jidvei hergestellt und ausschließlich in der Gemeinde Jidvei abgefüllt. Die Umbenennung in „Vinars Jidvei“ wird dazu beitragen, die lokale Infrastruktur zu stärken und die Entwicklung des ländlichen Raums voranzubringen, indem ein intelligenter, widerstandsfähiger und diversifizierter Agrarsektor gefördert und das sozioökonomische Gefüge der ländlichen Gebiete im Weinbauzentrum Jidvei gestärkt wird.

Das Weinbauzentrum Jidvei ist in einem von Natur aus sehr gut für den Weinbau geeigneten Gebiet gelegen: Hier gibt es Dörfer, die sich zwischen mit Weinreben bepflanzten Hügeln verlieren, befestigte Kirchen aus lange vergangenen Zeiten, mittelalterliche Burgen und historische Denkmäler, aber auch Verkostungsstätten, an denen die Menschen sowohl die Geschichte von Vinars, bei dem jeder Tropfen den spirituellen Schatz seines Ursprungsorts verkörpert, als auch die Geschichte der Orte, die noch etwas vom Frieden vergangener Jahrhunderte bewahrt haben, entdecken können.

Das Emblem des alten Schlosses Bethlen-Haller, das in die Flaschen eingraviert ist, in die der „Vinars Jidvei“ abgefüllt wird, veranschaulicht den Zusammenhang zwischen Geschichte und Ursprung des Ortes. Das sehr alte, aber immer noch imposante Schloss wurde im französischen Renaissance-Stil des 17. Jahrhunderts (1615–1624) erbaut, und in seinen Kellern befindet sich der wertvollste Schatz der Region. Das Schloss Bethlen-Haller ist ein Ort, an dem Geschichte auf Gegenwart trifft: Hier verbinden sich die Authentizität und der Ursprung des Dorfes mit der aristokratischen Eleganz vergangener Jahrhunderte und sorgen für ein beeindruckendes Weintourismus-Erlebnis.

7.2. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Beschreibung

Folgender Wortlaut im Abschnitt „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wird geändert:

„Das Weinbaugebiet Târnave liegt im Einzugsgebiet zweier Flüsse, der Târnava Mică und der Târnava Mare, im Kreis Alba (Rumänien) und besteht aus fünf Weinbauzentren: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni und Zagăr. Vinars wird ausschließlich im Weinbauzentrum Jidvei erzeugt, das folgende Ortschaften umfasst: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni und Făget.“

Neue Fassung:

„Das Weinbauzentrum Jidvei ist Teil des Weinbaugebiets Târnave im Einzugsgebiet zweier Flüsse, der Târnava Mică und der Târnava Mare, im Kreis Alba (Rumänien). Das Weinbaugebiet Târnave umfasst sieben Weinbauzentren (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr und Valea Nirajului), während das geografische Gebiet des Weinbauzentrums Jidvei, in dem ‚Vinars Jidvei‘ erzeugt wird, die folgenden Ortschaften im Kreis Alba umfasst:

Gemeinde Jidvei — die Dörfer Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa und Veseuș,

Gemeinde Cetatea de Baltă — die Dörfer Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus und Tătârlaua,

Gemeinde Șona — die Dörfer Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului und Alecuș,

Gemeinde Valea Lungă — die Dörfer Tăuni und Făget.“

Begründung

Mit der Änderung soll das betreffende geografische Gebiet, nämlich das Weinbauzentrum Jidvei, nach der auf nationaler Ebene erfolgten Aktualisierung der Ausweisung der Anbaugebiete und Einteilung der Ortschaften in Weinbauregionen, Weinbaugebiete und Weinbauzentren (Erlass Nr. 84/2023 des Ministeriums für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung) genau abgegrenzt werden.

7.3. *Besondere Vorschriften für die Abfüllung und Kennzeichnung*

Der folgende Text im Abschnitt „Besondere Kennzeichnungsvorschriften“:

„‚Vinars Târnave‘ wird in 700-ml-Flaschen abgefüllt. Die Flaschen bestehen aus nicht gefärbtem Glas, sind leicht konisch und mit einer besonderen Kennzeichnung versehen, die sie von allen anderen in Rumänien vermarkteten Flaschen unterscheidet. Auf der Vorderseite der Flaschen sind Etiketten mit Produktinformationen und Angaben zum Fassungsvermögen und Alkoholgehalt angebracht; auf der Rückseite befinden sich ebenfalls Etiketten, die Informationen zur Reifungsdauer in Holzfässern und zum gewonnenen Weindestillat enthalten.“

wird geändert und in zwei Unterabschnitte unterteilt: „Besondere Vorschriften für die Abfüllung“ und „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“.

Besondere Vorschriften für die Abfüllung:

„‚Vinars Jidvei‘ wird in 50-ml-, 100-ml-, 350-ml-, 500-ml-, 700-ml- oder 1 000-ml-Glasflaschen mit unterschiedlicher Form und einer besonderen Kennzeichnung (das Emblem des Schlosses Bethlen-Haller) abgefüllt, die sie von allen anderen in Verkehr befindlichen Flaschen unterscheidet. Die Flaschen sind mit einer Kennzeichnung versehen, die mittels Druck, Stempelung, Markierung, Gravur oder Reproduktion auf dem Glas aufgebracht oder auf der Verpackung oder Flasche des Enderzeugnisses angebracht werden kann und die die gemäß den zum Zeitpunkt der Kennzeichnung geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben enthält.“

Begründung

Der Zweck der Änderung liegt darin, dass hierdurch neue Verpflichtungen eingeführt werden können, die wiederum die Anwendung restriktiver Handelsverfahren zur Folge haben.

Darüber hinaus wurde die Begründung für die Pflicht zur Abfüllung des Erzeugnisses im geografischen Gebiet hinzugefügt. Um die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten, muss die Beförderung von Fassware vermieden werden; gleichzeitig trägt eine Ausführung der technischen Arbeitsschritte der Verdünnung, des Zusammenstellens und der Homogenisierung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet dazu bei, die Qualität und Homogenität des Erzeugnisses zu erhalten und sein charakteristisches sensorisches Profil durchgehend zu wahren.

8. **Weitere Angaben**

8.1. *Dieser Antrag auf Genehmigung einer Unionsänderung enthält eine Standardänderung bzw. Standardänderungen, die untrennbar mit dieser Unionsänderung verbunden ist bzw. sind*

Ja ☐ Nein ☒

8.2. *Dieser Antrag auf Genehmigung einer Unionsänderung ergibt sich aus der Nichtbeendigung der nationalen Phase des Verfahrens für die Beantragung einer Standardänderung einer Produktspezifikation einer grenzübergreifenden geografischen Angabe in einem oder mehreren Mitgliedstaaten gemäß Artikel 5 Absatz 10 Unterabsatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27*

Ja ☐ Nein ☒

EINZIGES DOKUMENT

Geografische Angaben für Spirituosen

1. **Name(n)**

„Vinars Jidvei“

2. **Art der geografischen Angabe**

Geografische Angabe

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Rumänien

4. **Klassifizierung der Spirituose mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2208 — Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % vol, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholhaltige Getränke

5. **Kategorie oder Kategorien gemäß Anhang I der Verordnung (EU) 2019/787, in welche die Spirituose fällt**

Weinbrand

6. **Herstellungsverfahren**

Der Name „Vinars Jidvei“ wird für Weinbrand verwendet, der ausschließlich durch Destillation von Wein oder erneute Destillation von Weindestillat mit einem Alkoholgehalt von bis zu 86 % vol aus Trauben gewonnen wird, die aus dem Weinbauzentrum Jidvei (Fetească regală und Riesling) im abgegrenzten Gebiet stammen. Die Trauben werden ab September bei voller Reife mit einem Zuckergehalt zwischen 145 und 200 g/l und einem hohen Säuregehalt zwischen 5 und 7 g/l H_2SO_4 geerntet. Nach der Ernte werden die Trauben schnellstmöglich (innerhalb einer Stunde nach der Ernte) in die Kellerei verbracht, um eine Oxidation und Zerstörung der aromatischen Verbindungen zu verhindern.

Anschließend folgen das Abbeeren (Entfernen der Stiele), wobei darauf geachtet wird, dass die Kerne nicht aufbrechen, und das Quetschen. Der Trester wird unmittelbar nach dem Abbeeren oder nach einer kurzen Mazerationsphase (bis zu acht Stunden) gepresst. Der gewonnene Most wird kurz, etwa 8 Stunden lang, vorgeklärt und anschließend in Gärtanks gefüllt. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks statt, die mit Systemen zur Steuerung der Gärtemperatur ausgestattet sind.

Nach Abschluss der Phase der langsamen Gärung werden die Tanks aufgefüllt, und der Wein wird mit maximal 15 mg/l SO_2 „geschützt“. Bis zur Destillation wird der Wein auf der Hefe bei Temperaturen unter 15° C gelagert. Die Destillation sollte frühestmöglich, spätestens jedoch bis 15. Juni des Folgejahres erfolgen. Der Wein wird destilliert, sodass ein hochwertiges Destillat mit einem spezifischen Geschmack und Aroma entsteht.

Das Destillat mit einem Alkoholgehalt von 30 % bis 64 % vol wird anschließend ein weiteres Mal destilliert. Der Erfolg dieses sehr komplizierten Verfahrens hängt von den Fertigkeiten des Destillateurs ab.

Vorlauf und Vorbrand (die ersten Teile des Destillats) haben einen Alkoholgehalt von 84 % bis 96 % vol und werden abgetrennt. Sie machen 0,6 bis 1,8 % des Volumens des ersten Destillats aus. Der Vorbrand hat ein milchiges Aussehen und einen unangenehmen Geruch. Das eigentliche Destillat (das Herzstück) mit einem Alkoholgehalt von 70 % bis 86 % vol hat die beste Qualität und reift anschließend in Eichenfässern.

Jidvei-Weinbrand wird nicht aromatisiert. Die Farbe wird mittels Zuckerkulör korrigiert.

Es erfolgt kein Zusatz von Alkohol im Sinne des Anhangs I Nummer 4 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2019/787.

Reifung oder Alterung

Der Weinbrand wird auf seine organoleptischen und analytischen Eigenschaften geprüft und mit entmineralisiertem Wasser verdünnt, bis der Alkoholgehalt 60 % bis 65 % vol beträgt. Die Alterung (Reifung) erfolgt in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern bei Temperaturen unter 18 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75 % bis 92 %. Am Ende des Reifungsprozesses wird der Weinbrand auf seine organoleptischen und chemischen Eigenschaften geprüft.

Vorbereitung des Vinars für die Abfüllung

Der Alkoholgehalt wird je nachdem, welche Art von Vinars erzeugt werden soll, durch Verdünnung mit entmineralisiertem Wasser angepasst. Zuckerkulör wird nur zur Korrektur der Farbe verwendet. Vinars wird ein bis sechs Monate vor der Abfüllung zum Zusammenstellen und zur Stabilisierung in Edelstahltanks gelagert.

7. **Beschreibung der Merkmale der Spirituose**

7.1. *Physikalische und chemische Eigenschaften des als Ausgangsstoff verwendeten Weins*

Der als Ausgangsstoff für die Destillation verwendete Wein weist folgende Eigenschaften auf:

Parameter	Maßeinheit	Wert
Alkoholgehalt	% vol	8,5 - 12
Gesamtsäure	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Flüchtige Säure	g/l CH_3COOH	max. 1
Freies Schwefeltrioxid	mg/l	max. 65
Reduzierender Zucker	g/l	3

7.2. *Organoleptische Eigenschaften des Weinbrands „Vinars Jidvei“*

Aussehen: kristallklar, ohne Ablagerungen oder suspendierte Partikel.

Farbe: helles Goldgelb mit bernsteinfarbenen Nuancen.

Geruch: komplex, mit angenehmen Vanillenoten und einem typischen Bukett, das sich bei der Alterung in Eichenfässern (Jidvei) bildet, reich an für das Destillat typischen flüchtigen Verbindungen,

Geschmack: fein und harmonisch, typisch für gereifte Destillate.

7.3. *Physikalische und chemische Eigenschaften des Weinbrands „Vinars Jidvei“*

Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl r. A

Höchstgehalt an Methanol: 200 g/hl r. A

Alkoholgehalt: Der Mindestalkoholgehalt von Weinbrand beträgt 37,5 % vol

Trockenmasse: bei 100 °C (g/l): 0,400

Höhere Alkohole: (mg/100 ml A.A.): höchstens 300

Ester: (mg/100 ml A.A.): höchstens 500

Aldehyde: (mg/100 ml A.A.): höchstens 60

Gesamtsäuregehalt: (mg/100 ml A.A.): höchstens 350

Furfurol: (mg/100 ml A.A.): höchstens 2

7.4. *Besondere Merkmale des Erzeugnisses im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie*

Im Vergleich zu ähnlichen Spirituosen ist „Vinars Jidvei“ feiner und geschmeidiger und seine Aromastruktur ist geprägt von einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Alkoholen, Estern, Aldehyden und der Reifung in Eichenfässern. Der Wein, d. h. der Ausgangsstoff, wird ausschließlich auf den Rebflächen des Weinbauzentrums Jidvei angebaut. Im jungen Destillat dominieren blumige und fruchtige Aromen, die für die Sorten Fetească regală und Riesling typisch sind.

8. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet von „Vinars Jidvei“ umfasst die folgenden Ortschaften im Kreis Alba, die das Weinbauzentrum Jidvei bilden:

— Gemeinde Jidvei — die Dörfer Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa und Veseuș,

— Gemeinde Cetatea de Baltă — die Dörfer Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus und Tătârlaua,

— Gemeinde Șona — die Dörfer Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului und Alecuș,

— Gemeinde Valea Lungă — die Dörfer Tăuni und Făget.

9. Besondere Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung der Spirituose mit dem eingetragenen Namen

9.1. *Besondere Vorschriften für die Abfüllung*

„Vinars Jidvei“ wird in 50-ml-, 100-ml-, 350-ml-, 500-ml-, 700-ml- oder 1 000-ml-Glasflaschen mit unterschiedlicher Form und einer besonderen Kennzeichnung (das Emblem des Schlosses Bethlen-Haller) abgefüllt, die sie von allen anderen in Verkehr befindlichen Flaschen unterscheidet.

Seit Jahrzehnten wird „Vinars Jidvei“ ausschließlich im Weinbauzentrum Jidvei abgefüllt. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich am Ursprungsort, um das Aroma, das spezifische Bukett und die Authentizität zu bewahren.

Beschreibung und Begründung der geografischen Beschränkung der Abfüllung auf das Ursprungsgebiet

Die Beschränkung der Abfüllung von „Vinars Jidvei“ auf das Erzeugungsgebiet (Weinbauzentrum Jidvei) beruht auf objektiven, die Qualität, die Authentizität und das Ansehen des Erzeugnisses betreffenden Gründen. Mit den nachfolgenden zentralen Argumenten, die sich auf verfahrenstechnische, qualitative und traditionsbezogene Aspekte beziehen, soll diese Beschränkung untermauert werden.

Die Abfüllung im Ursprungsgebiet ist ein wesentlicher Schritt zur Wahrung der Unterscheidungskraft von „Vinars Jidvei“, die sich aus einer Reihe von für das Gebiet spezifischen natürlichen, technischen und menschlichen Faktoren ergibt. Die lokalen Bedingungen, das technische Know-how und die streng kontrollierten Erzeugungs- und Abfüllverfahren tragen zum Erhalt eines Erzeugnisses von gleichbleibender Qualität mit einem komplexen Bukett und einem ausgewogenen Aroma bei, das im Laufe entsprechendes Ansehen erlangt hat.

Durch diese seit Jahrzehnten bestehende traditionelle Praxis werden nicht nur die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses gewahrt, sondern auch die Rückverfolgbarkeit und der Schutz der geografischen Angabe vor Missbrauch gewährleistet. Dieses etablierte Verfahren stellt eine überprüfbare und dokumentierte lokale Tradition dar.

Verfahrenstechnische und qualitative Argumente

„Vinars Jidvei“ ist ein Erzeugnis, das einen Reifungsprozess durchlaufen hat, und seine aromatische Ausgewogenheit kann durch Sauerstoff, Licht, Temperaturschwankungen und Erschütterungen gestört werden. Die Beförderung von Fassware an Orte außerhalb des Ursprungsgebiets könnte zu einem Abbau der flüchtigen aromatischen Verbindungen führen. Durch die Abfüllung im Ursprungsgebiet werden diese Risiken minimiert, wodurch das authentische sensorische Profil erhalten bleibt. Das in Jidvei verwendete entmineralisierte Wasser wird regelmäßig auf seine Eigenschaften hin kontrolliert und getestet. Die Verwendung anderer Quellen könnte den Geschmack des Enderzeugnisses verändern. Bei einer Abfüllung an einem anderen Ort ginge die Kontrolle über dieses Element der Zusammensetzung verloren.

Die verschiedenen gereiften Chargen werden unter Aufsicht des Brennmeisters zusammengestellt. Mit einem Verbleib dieses Verfahrens im Ursprungsgebiet wird sichergestellt, dass die Chargen homogen sind und das sensorische Profil gleich bleibt.

Argumente in Bezug auf Rückverfolgbarkeit, Authentizität und Kontrolle

Gewährleistung der lückenlosen Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses

Durch eine Abfüllung im Ursprungsgebiet kann der gesamte Erzeugungsprozess vom Grundwein bis zum Enderzeugnis lückenlos rückverfolgt werden, wodurch die Authentizität des Erzeugnisses mit geschützter geografischer Angabe gewährleistet wird.

Wirtschaftliche Argumente und Argumente betreffend die faire Behandlung der Erzeuger

Durch die Beschränkung auf das Ursprungsgebiet wird der Wettbewerb nicht eingeschränkt; vielmehr wird eine faire Behandlung der Erzeuger im Gebiet der g.A., die denselben strengen Qualitätsanforderungen genügen, gewährleistet.

Darüber hinaus wird mit dem Verbleib der Abfüllung im Ursprungsgebiet die lokale wirtschaftliche Entwicklung gefördert (Arbeitsplätze, Investitionen in Technologie).

9.2. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

„Vinars Jidvei“ ist mit einer Kennzeichnung versehen, die mittels Druck, Stempelung, Markierung oder Gravur auf der Glasflasche aufgebracht oder auf der Verpackung oder Flasche des Enderzeugnisses angebracht werden kann und die die gemäß den zum Zeitpunkt der Kennzeichnung geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben enthält.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Klima und der Boden in der Region sind für die Qualität des zur Destillation verwendeten Weins (des Ausgangsstoffs) ausschlaggebend. Die natürlichen Bedingungen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet sind für den Weinbau besonders günstig, liegt das Gebiet doch in der Weinbauzone B.

Das Klima stellt für die Begründung und Entwicklung des Weinbauzentrums Jidvei einen wesentlichen Umweltfaktor dar. Das Klima ist gemäßigt kontinental mit ausreichend warmen Sommern, strengen und feuchten Wintern und einem langen und meist klaren Herbst; die Luftmassen strömen aus westlicher Richtung ein, während die Gebirgskette der Karpaten die Region gleichzeitig vor der aus dem Nordosten und Osten kommenden kalten Luft schützt.

Die Lufttemperatur ist der wichtigste Faktor, der sich einschränkend auf den Weinbau auswirkt, die Vegetationsphasen der Reben bestimmt und zum Teil ausschlaggebend für die Produktionsmenge und -qualität ist. Das Auftreten von Nebel im Spätsommer ist typisch für dieses Gebiet; diese Witterung hält fast ein Drittel des Herbstes (September und Oktober) an und bewirkt eine langsame Reifung der Trauben, bei der die Aromen erhalten bleiben, sowie einen gleichbleibend hohen Säuregehalt, was sich positiv auf die Qualität der gewonnenen Weine auswirkt. Während der Reifung der Trauben liegen die durchschnittlichen Temperaturen am Tag bei etwa 22 °C und in der Nacht bei etwa 12 °C.

Diese beiden Faktoren führen zu einem konstanten Anstieg des Zuckergehalts, während der Säuregehalt abnimmt und dann relativ konstant auf einem etwas höheren Niveau bleibt (etwa 8-9 g/l Weinsäure). Das mittlere Redox-Potenzial in den Trauben begünstigt eine Zunahme des Gehalts an freien und gebundenen Aromastoffen, der am Ende der Reifezeit hohe Werte erreicht.

Das Relief ist schroff, da die Landschaft typischerweise hügelig ist. Die Rebflächen liegen in der Regel an südlich, südöstlich oder südwestlich ausgerichteten Hängen und in den Tälern zwischen den Hügeln, wo viel Wärme und Licht vorhanden sind und die Reben vor dem Wind und dem im Herbst und späten Frühjahr auftretenden Nebel geschützt sind.

Das Weinbauzentrum Jidvei weist eine große Vielfalt an Bodentypen und -untertypen auf: braune eubasische und mesobasische Böden, braune alluviale Tonböden, Carbonat-Regosole, Kolluvisole und anthropogene Böden. Kolluvisole mit Karbonat sind am Fuß der Hänge und in kleinen Senken zu finden. Vertisole sind ebenfalls weitverbreitet, während Sandböden sehr selten sind.

Die Niederschlagsmenge liegt zwischen 500 mm und 700 mm; hiervon entfallen mindestens 250 mm bis 300 mm auf die Wachstumsphase, wobei von Mai bis Juli/August die größten Niederschlagsmengen (günstig für die vegetativen Phänophasen) und im Herbst konstante Mindestmengen (gut für die Reifung und die Anreicherung von Zucker und Aromen) zu verzeichnen sind.

Die geografische Lage und das hügelige Relief stellen biologische und pedoklimatische Faktoren dar, die den Weinbau in der Region begünstigen.

Fetească regală ist die vorwiegend als Ausgangsstoff verwendete Rebsorte.

Das Weinbauzentrum Jidvei liegt auf der Hochebene der Flüsse Târnava Mică und Târnava Mare und in der Weinbauzone B. Die während der Reifungsphase der Trauben herrschenden klimatischen Bedingungen sorgen für eine erhebliche Anreicherung von Aromen und einen hohen Säuregehalt, was ausschlaggebend für die Zusammensetzung des Weins (des Ausgangsstoffs) und in der Folge des Weinbrands ist und ihm seine besonderen Eigenschaften verleiht.

Maßgeblich für „Vinars Jidvei“ sind die Rebsorten, die (nur in diesem Gebiet herrschenden) klimatischen Bedingungen während der Reifungsphase der Trauben, die Struktur und Zusammensetzung des Weins, die verwendeten Rebsorten, die Zusammensetzung und Beschaffenheit des Eichenholzes, die während der Reifung verwendeten Parameter (Temperatur und Feuchtigkeit) und die Destillationsmethode (Know-how des Destillateurs). Der hohe Säuregehalt (zwischen 7,5 g/l und 10,7 g/l Weinsäure) sorgt dafür, dass sich der Wein auf natürliche Weise über die Wintermonate hält. Dies ist ein wichtiger Parameter während der Destillation und sorgt für eine hohe Aromakonzentration.

Fetească regală ist eine heimische Rebsorte, die ihren Ursprung außerhalb des Weinbaugebiets Târnave hat. Die Sorte, die vor dem Auftreten der Reblaus Fetească de Ardeal hieß, ist eine natürliche Kreuzung der Sorten Grasă und Fetească albă. Die Veredelung wurde erstmals im Weinbaugebiet Târnave durchgeführt, woraus die Sorte mit dem Namen Fetească regală entstand.

Der Rohstoff für die Herstellung der Holzfässer stammt aus den Wäldern der Gemeinde Jidvei. Seit mehr als 300 Jahren werden die für die Reifung des Weindestillats verwendeten Fässer von Einheimischen hergestellt, die hierfür immer Holz aus denselben Wäldern verwenden. Die Bäume werden ausgewählt und gefällt. Die Eichendauben werden 40 Monate lang in vor Sonnenlicht geschützten Räumen getrocknet. Nach dem Bau der Fässer erfolgt der Fasseinbrand über einem Holzfeuer. Die Herkunft des Holzes sind ebenso wie die Trocknungs-, Fassbau- und Einbrandmethode Faktoren, die dem Weinbrand schließlich seine Farbe, Volumen, ein Bukett mit angenehmen Vanillenoten, Geschmeidigkeit und ein reiches, bei der Veresterung und Veretherung entstehendes Aroma verleihen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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