C/2026/5587

28.10.2026

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração de um caderno de especificações ao nível da União, ao abrigo do artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/5587)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO DE UM CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Vinars Târnave»

Número de referência UE: PGI-RO-02007-AM01 — 9.12.2024

1. **Nome do produto**

«Vinars Târnave»

2. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☒ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Roménia

5. **Rubrica do caderno de especificações e do documento único objeto da(s) alteração(ões)**

5.1. Modificação do nome da indicação geográfica de «Vinars Târnave» para «Vinars Jidvei» — em todo o caderno de especificações e no documento único

5.2. Delimitação da área geográfica — ponto 5 do caderno de especificações e ponto 8 do documento único

5.3. Regras específicas ao acondicionamento e à rotulagem — pontos 10 e 11 do caderno de especificações e ponto 9 do documento único

6. **Qualificação como alteração da União**

O agrupamento requerente, S.C. JIDVEI S.R.L., apresenta um pedido de alteração do caderno de especificações e do documento único da bebida espirituosa «Vinars Târnave» (IG) ao abrigo do artigo 24.º, n.º 3, alíneas a), subalínea iii), b) e c), do Regulamento (UE) 2024/1143, a saber:

— modificação do nome da indicação geográfica de «Vinars Târnave» para «Vinars Jidvei», dado essa modificação ser considerada uma alteração ao nível da União,

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— modificação da descrição da área geográfica, que deve ser considerada uma alteração ao nível da União, uma vez que pode afetar a compreensão da área referida no documento único e, por conseguinte, ter implicações na relação entre o produto e a mesma área,

— introdução de requisitos obrigatórios em matéria de engarrafamento e de uma justificação para o requisito de engarrafamento do produto na área geográfica delimitada, que devem ser consideradas alterações da União, uma vez que modificam as condições em que o produto pode ser colocado no mercado.

7. **Descrição e justificação das alterações**

7.1. *Denominação ou utilização da denominação*

Descrição

Em todo o caderno de especificações, modifica-se o nome «Vinars Târnave» para «Vinars Jidvei».

Justificação

O caderno de especificações da indicação geográfica «Vinars Târnave» — n.º de referência da UE: PGI-RO-02007 — especifica que:

— A produção de *vinars* [bebida espirituosa do tipo brandy] tem lugar no centro vitícola de Jidvei, de acordo com o ponto 1.4 «Área geográfica delimitada», subponto 1.4.1 «Descrição da área geográfica delimitada». A vinha de Târnave situa-se na bacia hidrográfica de dois rios, Târnava Mică e Târnava Mare, no distrito de Alba, na Roménia, e é constituída por cinco centros vitícolas: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni e Zagăr. A produção de *vinars* tem lugar unicamente no centro vitícola de Jidvei, que abrange as seguintes localidades: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni e Făget.

— Só as uvas vindimadas no centro vitícola de Jidvei são utilizadas na produção de *vinars*. Estas uvas conferem qualidades especiais distintivas e complexidade ao vinho (a matéria-prima) e, subsequentemente, à aguardente vínica. O *vinars* é engarrafado exclusivamente na localidade de Jidvei, a fim de preservar o seu aroma, *bouquet* específico e autenticidade, de acordo com o ponto 1.5 «Método de obtenção da bebida espirituosa».

— O nome «Vinars Târnave» é utilizado para designar a aguardente vínica obtida exclusivamente por destilação de vinho ou redestilação de destilados de vinho até 86 % vol., a partir de uvas (das castas *fetească-regală* e *riesling*) colhidas no centro vitícola de Jidvei, situado na área demarcada.

— [...] Há décadas que o «Vinars Târnave» é engarrafado exclusivamente na vinha de Târnave e apenas no município de Jidvei. O engarrafamento é feito exclusivamente na origem, a fim de preservar o aroma, o *bouquet* específico e a autenticidade.

Uma vez que as uvas utilizadas para fazer o vinho que constitui a matéria-prima para a produção de *vinars* são colhidas exclusivamente no centro vitícola de Jidvei e que o *vinars* é engarrafado exclusivamente no município de Jidvei, fatores claramente relacionados com a origem geográfica, considera-se que o produto acabado tem direito à indicação geográfica «Vinars Jidvei».

Para os consumidores, a modificação do nome «Vinars Târnave» para «Vinars Jidvei» reforçará a reputação do *vinars*. «Jidvei» é uma marca que já se tornou bem conhecida dos consumidores ao longo dos anos.

Conforme a tradição com mais de 20 anos, o *vinars* é produzido exclusivamente a partir de uvas colhidas no centro vitícola de Jidvei e engarrafado exclusivamente no município do mesmo nome. A modificação do nome para «Vinars Jidvei» contribuirá para impulsionar a infraestrutura local e o desenvolvimento rural, promovendo um setor agrícola inteligente, resiliente e diversificado e reforçando o tecido socioeconómico das zonas rurais do centro vitícola de Jidvei.

O centro vitícola de Jidvei situa-se numa região naturalmente muito adequada para a viticultura, com aldeias perdidas entre colinas plantadas com vinhedos, igrejas fortificadas de épocas passadas, castelos medievais e monumentos históricos, mas também adegas com provas onde é possível descobrir tanto a história do *vinars*, de que cada gota sintetiza o tesouro espiritual do seu local de origem, como a dos lugares que ainda preservam algo da paz de séculos passados.

O brasão do antigo castelo de Bethlen-Haller, gravado nas garrafas de «Vinars Jidvei», ilustra a ligação entre a história e a origem do local. O castelo, marcado pela passagem do tempo, mas ainda imponente, foi construído no estilo renascentista francês do século XVII (1615-1624) e aloja nas suas caves o tesouro mais precioso da região. O castelo de Bethlen-Haller é um local onde a história se encontra com o presente. A autenticidade e a origem da aldeia combinam com a elegância aristocrática do passado, proporcionando uma experiência marcante de enoturismo.

7.2. *Delimitação da área geográfica*

Descrição

Na secção «Delimitação da área geográfica» altera-se a seguinte passagem:

«A vinha de Târnave situa-se na bacia hidrográfica de dois rios, Târnava Mică e Târnava Mare, no distrito de Alba, na Roménia, e é constituída por cinco centros vitícolas: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni e Zagăr. A produção de *vinars* tem lugar unicamente no centro vitícola de Jidvei, que abrange as seguintes localidades: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni e Făget.».

O texto que precede é substituído pelo seguinte:

«O centro vitícola de Jidvei insere-se na vinha de Târnave, localizada na bacia hidrográfica de dois rios, Târnava Mică e Târnava Mare, no distrito de Alba, na Roménia. A vinha de Târnave abrange sete centros vitícolas (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr e Valea Nirajului), enquanto a área geográfica do centro vitícola de Jidvei, onde é produzido o "Vinars Jidvei", abarca as seguintes localidades situadas no distrito de Alba:

Município de Jidvei — aldeias de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa e Veseuș;

Município de Cetatea de Baltă — aldeias de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus e Tătârlaua;

Município de Șona — aldeias de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului e Alecuș;

Município de Valea Lungă — aldeias de Tăuni e Făget.»

Justificação

O objetivo da alteração é definir com precisão a área geográfica em questão, nomeadamente o centro vitícola de Jidvei, na sequência da atualização, a nível nacional, da designação das zonas vitícolas e da classificação das localidades por regiões vitícolas, vinhas e centros vitícolas (Despacho n.º 84/2023 do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural).

7.3. *Regras específicas relativas ao acondicionamento e à rotulagem*

Na secção «Regras específicas relativas ao acondicionamento e à rotulagem» altera-se a seguinte passagem:

«O "Vinars Târnave" é engarrafado em garrafas de 700 ml. As garrafas são incolores, ligeiramente cónicas e ostentam uma marcação específica que as distingue de quaisquer outras garrafas comercializadas na Roménia. Os rótulos, apostos na parte da frente das garrafas, apresentam informações sobre o produto, capacidade e título alcoométrico, e os contrarrótulos informações sobre o período de envelhecimento em barricas de madeira e o destilado de vinho a partir do qual o produto foi obtido.».

O texto que precede é alterado e dividido em duas subsecções, respetivamente «Regras específicas relativas ao acondicionamento» e «Regras específicas relativas à rotulagem».

Regras específicas relativas ao acondicionamento:

O «Vinars Jidvei» é engarrafado em garrafas de vidro de vários formatos, de 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ou 1 000 ml de capacidade, que ostentam uma marcação específica (o brasão do Castelo de Bethlen-Haller), que as distingue de qualquer outra garrafa colocada no mercado. O rótulo das garrafas pode ser impresso, estampado, marcado, gravado ou de outra forma reproduzido no vidro, ou fixado na embalagem ou garrafa do produto acabado, ostentando as informações obrigatórias exigidas pela legislação em vigor no momento da rotulagem.

Justificação

O objetivo da alteração é determinado pelo facto de poder conduzir ao estabelecimento de novas obrigações, resultando na aplicação de procedimentos comerciais restritivos.

Além disso, adita-se a justificação para o requisito de engarrafamento do produto na área geográfica. Para manter a qualidade do produto, deve evitar-se o transporte a granel, ao mesmo tempo que a realização das operações tecnológicas de diluição, mistura e homogeneização na área geográfica delimitada contribuem para preservar a qualidade e a uniformidade do produto e para assegurar a constância do perfil sensorial característico.

8. **Informações adicionais**

8.1. *O presente pedido de aprovação de uma alteração da União contém alterações normalizadas indissociavelmente ligadas à mesma alteração*

SIM ☐ NÃO ☒

8.2. *O presente pedido de aprovação de uma alteração da União resulta da não conclusão, num ou mais Estados-Membros, da fase nacional do procedimento relativo a um pedido de alteração normalizada do caderno de especificações de uma indicação geográfica transfronteiras, a que se refere o artigo 5.º, n.º 10, segundo parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27*

SIM ☐ NÃO ☒

DOCUMENTO ÚNICO

Indicações geográficas de bebidas espirituosas

1. **Nome(s)**

«Vinars Jidvei»

2. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Roménia

4. **Classificação da bebida espirituosa de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2208 — Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico em volume inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas

5. **Categoria ou categorias, conforme constam do anexo I do Regulamento (UE) 2019/787, a que pertence a bebida espirituosa**

Aguardente vínica

6. **Método de produção**

O nome «Vinars Jidvei» é utilizado para designar a aguardente vínica obtida exclusivamente por destilação de vinho ou redestilação de destilados de vinho até 86 % vol., a partir de uvas (das castas *fetească-regală* e *riesling*) colhidas no centro vitícola de Jidvei, situado na área demarcada. As uvas são vindimadas na fase de plena maturação, com início em setembro, com uma concentração de açúcares entre 145 e 200 g/l combinada com uma acidez elevada entre 5 e 7 g/l de H2SO4. Após a colheita, as uvas são transportadas para a adega o mais rapidamente possível (no máximo uma hora após a apanha), a fim de evitar a oxidação e a destruição dos compostos aromáticos.

O passo seguinte é o desengaço (remoção dos caules dos cachos), evitando quebrar as grainhas ou esmagar as uvas. O bagaço é prensado imediatamente após o desengaço ou após um curto período de maceração (até oito horas). O mosto obtido é submetido a um curto período de decantação, cerca de 8 horas, sendo, em seguida, vertido em cubas de fermentação. A fermentação alcoólica tem lugar em cubas de aço inoxidável equipadas com sistemas de controlo da temperatura.

Após a conclusão da fase de fermentação lenta, procede-se ao enchimento das cubas e à «proteção» do vinho com um máximo de 15 mg/l de SO2. Até à destilação, o vinho é mantido sobre as borras a temperaturas inferiores a 15 °C. A destilação deve ser feita o mais rapidamente possível e, o mais tardar, até 15 de junho do ano seguinte, para se obter um destilado de alta qualidade com um sabor e aroma específicos.

No caso dos destilados com um título alcoométrico compreendido entre 30 e 64 % procede-se à redestilação. O êxito desta operação muito delicada depende da mestria do destilador.

A primeira fração e a cabeça (as primeiras partes do destilado), que contêm entre 84 e 96 % de álcool em volume, são separadas. Representam 0,6 a 1,8 % do volume do primeiro destilado. A cabeça tem aspeto lácteo e cheiro desagradável. O destilado propriamente dito (coração), que apresenta a melhor qualidade e um título alcoométrico volúmico compreendido entre 70 e 86 %, é posteriormente envelhecido em barricas de carvalho.

A aguardente vínica de Jidvei não pode ser aromatizada. É utilizado caramelo para ajustar a cor.

Não á adicionado álcool, na aceção do ponto 4, alínea c), do anexo I do Regulamento (UE) 2019/787.

Estágio ou envelhecimento

A aguardente vínica é testada no que respeita às suas propriedades organoléticas e analíticas e posteriormente diluída com água desmineralizada até atingir 60 a 65 % de título alcoométrico volúmico. O envelhecimento (estágio) é feito em barricas de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros, a temperaturas inferiores a 18 °C e humidade relativa de 75 a 92 %. No final do período de estágio, a aguardente vínica é testada no que respeita às suas propriedades organoléticas e químicas.

Preparação do vinars *para o engarrafamento*

O título alcoométrico é ajustado em função do tipo de *vinars* a produzir, por diluição com água desmineralizada. É utilizado caramelo, exclusivamente para retificar a cor. Antes do engarrafamento, o *vinars* é armazenado em cubas de aço inoxidável durante um período de um a seis meses, para homogeneização e estabilização.

7. **Descrição das características da bebida espirituosa**

7.1. *Características físicas e químicas do vinho utilizado como matéria-prima*

O vinho utilizado como matéria-prima para destilação tem as seguintes qualidades:

Parâmetro	Unidade de medida	Valor
Título alcoométrico	% vol.	8,5 — 12
Acidez total	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Acidez volátil	g/l CH_3COOH	max. 1
Anidrido sulfuroso livre	mg/l	max. 65
Açúcares redutores	g/l	3

7.2. *Características organoléticas da aguardente vínica «Vinars Jidvei»*

Aspeto: cristalino, sem sedimentos nem partículas em suspensão,

Cor: amarelo-dourado claro com reflexos âmbar,

Aroma: complexo, com notas agradáveis de baunilha e um *bouquet* típico adquirido durante o envelhecimento em barricas de carvalho (Jidvei), rico em compostos voláteis específicos do destilado.

Sabor: refinado, harmonioso e característico dos destilados envelhecidos.

7.3. *Características físicas e químicas da aguardente vínica «Vinars Jidvei»*

O teor de substâncias voláteis é igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool (a 100 % vol.)

Teor máximo de metanol: 200 gramas por hectolitro de álcool (a 100 % vol.)

O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente vínica é de 37,5 %

Matéria seca [a 100 ºCelsius (g/l)]: 0,400

Álcoois superiores (mg/100 ml A.A): max. 300

Ésteres (mg/100 ml A.A): max. 500

Aldeídos (mg/100 ml A.A): max. 60

Acidez total (mg/100 ml A.A): max. 350

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

7.4. *Características específicas do produto (comparado com bebidas espirituosas da mesma categoria)*

Quando comparado com bebidas espirituosas similares, o «Vinars Jidvei» é mais fino e untuoso, com uma composição aromática bem equilibrada entre álcoois, ésteres e aldeídos, e estágio em barricas de carvalho. O vinho utilizado como matéria-prima é produzido apenas nas vinhas do centro vitícola de Jidvei. No destilado jovem predominam os aromas florais e frutados específicos das castas *feteasc*ă*-regal*ă e *riesling*.

8. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Vinars Jidvei» abrange as seguintes localidades do distrito de Alba, que constituem o centro vitícola de Jidvei:

— Município de Jidvei — aldeias de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa e Veseuș;

— Município de Cetatea de Baltă — aldeias de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus e Tătârlaua;

— Município de Șona — aldeias de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului e Alecuș;

— Município de Valea Lungă — aldeias de Tăuni e Făget.

9. **Regras específicas relativas ao acondicionamento e à rotulagem das bebidas espirituosas a que o nome registado se refere**

9.1. *Regras específicas relativas ao acondicionamento*

O «Vinars Jidvei» é engarrafado em garrafas de vidro de vários formatos, de 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ou 1 000 ml de capacidade, que ostentam uma marcação específica (o brasão do Castelo de Bethlen-Haller), que as distingue de qualquer outra garrafa colocada no mercado.

Há décadas que o «Vinars Jidvei» é engarrafado exclusivamente no centro vitícola de Jidvei. O engarrafamento é feito exclusivamente na origem, a fim de preservar o aroma, o *bouquet* específico e a autenticidade.

Descrição da restrição geográfica do engarrafamento à área de origem e sua justificação

A restrição do engarrafamento de «Vinars Jidvei» exclusivamente na área de produção (centro vitícola de Jidvei) baseia-se em razões objetivas relacionadas com a qualidade, autenticidade e reputação do produto. Para justificar esta restrição, são apresentados os seguintes argumentos principais que dizem respeito à técnica, à qualidade e à tradição:

O engarrafamento na área de origem é uma condição essencial para a preservação do caráter distintivo do «Vinars Jidvei», resultante de um conjunto de fatores naturais, tecnológicos e humanos que são específicos da área. As condições locais, os conhecimentos tecnológicos e os processos de produção e acondicionamento rigorosamente controlados contribuem para a obtenção de um produto de qualidade constante, com um *bouquet* complexo e um aroma equilibrado reconhecidos ao longo do tempo.

Esta prática tradicional, utilizada há décadas, não só garante a preservação das propriedades organoléticas do produto, como também a rastreabilidade, além de proteger a denominação geográfica da utilização abusiva, constituindo uma tradição local verificável e documentada.

Argumentos técnicos e qualitativos

O «Vinars Jidvei» passa por um período de envelhecimento e o seu equilíbrio aromático é sensível ao oxigénio, à luz, às variações de temperatura e à vibração. O transporte a granel fora da área de origem pode degradar os compostos aromáticos voláteis. O engarrafamento na área de origem minimiza estes riscos, preservando o perfil sensorial autêntico. A água desmineralizada utilizada em Jidvei tem propriedades que são regularmente controladas e testadas. A utilização de água de outras proveniências pode alterar o sabor final. O engarrafamento fora da área de origem significaria perder o controlo sobre este fator.

Os diferentes lotes maduros são misturados sob a supervisão do destilador principal. Limitar este processo à área de origem garante a homogeneidade dos lotes e a reprodução fiel do perfil sensorial.

Argumentos relacionados com a rastreabilidade, a autenticidade e o controlo

Assegurar a plena rastreabilidade do produto:

O engarrafamento na área de origem permite rastrear eficazmente todo o processo de produção, desde o vinho em bruto até ao produto acabado, assegurando a autenticidade do produto protegido pela indicação geográfica protegida.

Argumentos relacionados com a economia e com a equidade entre produtores

A restrição da origem não impede a concorrência; pelo contrário, garante um tratamento equitativo entre produtores da área abrangida pela indicação geográfica, que aplicam as mesmas condições rigorosas de qualidade.

Além disso, ao manter o engarrafamento na área de origem, apoia o desenvolvimento económico local (emprego, investimento em tecnologia).

9.2. *Regras específicas relativas à rotulagem*

O rótulo dos produtos «Vinars Jidvei» pode ser impresso, estampado, marcado, gravado ou de outra forma reproduzido na garrafa de vidro, ou fixado à embalagem ou garrafa do produto acabado, ostentando as informações obrigatórias exigidas pela legislação em vigor no momento da rotulagem.

10. **Relação com a área geográfica**

O clima e o solo da região são responsáveis pela qualidade do vinho utilizado como matéria-prima para a destilação. As condições naturais da área geográfica delimitada estão entre as mais favoráveis à viticultura — área situada na zona vitícola B.

O clima é um fator ecológico essencial na criação e desenvolvimento do centro vitícola de Jidvei. Trata-se de um clima continental temperado com verões suficientemente quentes, invernos rigorosos e húmidos e outonos longos e geralmente luminosos, com massas de ar provenientes do quadrante oeste, enquanto a cordilheira dos Cárpatos protege a região das correntes de ar frio vindas de nordeste e de leste.

A temperatura do ar é o principal fator limitativo do cultivo da vinha, desencadeando as fases de crescimento da vide e determinando parcialmente a quantidade e a qualidade da produção. A ocorrência de dias de nevoeiro no final do verão é específica desta zona; estas condições climáticas mantêm-se durante quase um terço dos dias de outono (setembro e outubro), o que conduz a um processo lento de maturação das uvas, à retenção de aromas e a níveis de acidez constantemente elevados, contribuindo para melhorar a qualidade do vinho produzido. Além disso, durante o período de maturação das uvas, a temperatura média diurna ronda os 22 °C e a temperatura média noturna os 12 °C.

Estes dois fatores resultam num aumento constante do teor de açúcares das uvas. Por seu lado, a acidez baixa permanece relativamente constante a um nível próximo de 8 a 9 g/l de ácido tartárico. Este meio, propício à reduzida oxidação das uvas, favorece um aumento constante da qualidade dos compostos aromáticos (livres e ligados), que atingem níveis elevados no final do período de maturação.

O relevo é acidentado e a paisagem rica em colinas. As vinhas situam-se geralmente nas encostas sul, sudeste ou sudoeste, bem como nos vales entre as colinas, onde há calor e luz, proporcionando às vinhas um abrigo contra o vento e as neblinas de outono e final da primavera.

O centro vitícola de Jidvei apresenta uma grande variedade de tipos e subtipos de solos: eumesotrófico castanho, argila aluvial castanha, regossolo carbonatado, coluvião, e solos antrópicos. No sopé das encostas e nas microdepressões estão presentes solos de coluvião carbonatados. Os vertissolos são igualmente muito comuns, tendo os psamossolos muito pouca incidência.

A precipitação situa-se entre os 500 e os 700 mm, dos quais pelo menos 250 a 300 mm durante o período de crescimento, com o pico de maio a julho/agosto (favorável às fenofases vegetativas) e níveis mínimos estáveis no outono (favorável à maturação e à acumulação de açúcares e de aromas).

A localização geográfica e o relevo acidentado conferem à região vantagens biológicas e pedoclimáticas favoráveis ao cultivo da vinha.

A *fetească-regală* é a casta de uvas predominantemente utilizadas como matéria-prima.

A centro vitícola de Jidvei situa-se no planalto sulcado pelos rios Târnava Mică e Târnava Mare, na zona vitícola B. As condições climáticas durante o período de maturação das uvas originam uma acumulação significativa de aromas associados a elevados níveis de acidez, o que confere ao vinho (matéria-prima) e, subsequentemente, à aguardente vínica, a sua composição e qualidades distintivas.

As características do «Vinars Jidvei» dependem das castas utilizadas, das condições climáticas durante o período de maturação das uvas (específicas desta área), da estrutura e composição do vinho, da composição e natureza do casco de carvalho, dos parâmetros respeitados durante o envelhecimento (temperatura e humidade) e do método de destilação (perícia do destilador). O elevado teor de ácidos (entre 7,5 e 10,7 g/l de ácido tartárico) permite a conservação natural do vinho durante os meses de inverno. Trata-se de um parâmetro importante durante a destilação, que permite obter concentrações elevadas de aromas.

A casta *fetească-regală* é uma casta de uvas autóctone, que tem a sua origem fora do vinhedo de Târnave. Trata-se de um cruzamento natural das castas *grasă* e *fetească-albă*, sendo, antes do aparecimento da filoxera, denominada *fetească-de-ardeal*. A enxertia feita pela primeira vez na vinha de Târnave deu origem à casta denominada *fetească-regală*.

A matéria-prima utilizada no fabrico das barricas provém das florestas do município de Jidvei. Há mais de 300 anos que as barricas utilizadas para o estágio do destilado de vinho são fabricadas pela população local com madeira dessas mesmas florestas. A madeira das aduelas, de carvalhos selecionados e abatidos localmente, passa por um período de secagem de 40 meses ao abrigo da luz. Uma vez montadas as barricas, a madeira é tostada sobre fogo de lenha. A origem da madeira, o método de secagem, construção e tostagem são fatores que posteriormente conferem à aguardente vínica a cor, o volume, o *bouquet* com notas agradáveis de baunilha, a suavidade e a riqueza de aromas que emergem durante a esterificação e a eterificação.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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