C/2026/5587

28.10.2026

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/5587)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Vinars Târnave“

Referenčna številka EU – PGI-RO-02007-AM01 – 9. december 2024

1. **Ime proizvoda**

„Vinars Târnave“

2. **Vrsta geografske označbe**

Geografska označba

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☒ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Romunija

5. **Razdelek v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu, na katerega se nanašajo spremembe**

5.1 Sprememba imena geografske označbe iz „Vinars Târnave“ v „Vinars Jidvei“ – v celotni specifikaciji proizvoda in celotnem enotnem dokumentu

5.2 Opredelitev geografskega območja – oddelek 5 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta

5.3 Posebna pravila o pakiranju in označevanju – oddelka 10 in 11 specifikacije proizvoda ter oddelek 9 enotnega dokumenta

6. **Opredelitev kot sprememba na ravni Unije**

Skupina vložnikov S.C. JIDVEI S.R.L. zahteva spremembe specifikacije proizvoda za žgano pijačo „Vinars Târnave“ (GO) in z njo povezanega enotnega dokumenta v skladu s členom 24(3), točke (a)(iii), (b) in (c), Uredbe (EU) 2024/1143, in sicer:

— spremembo imena geografske označbe iz „Vinars Târnave“ v „Vinars Jidvei“, saj se sprememba imena geografske označbe šteje za spremembo na ravni Unije;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— spremembo opredelitve geografskega območja bi bilo treba šteti za spremembo na ravni Unije, saj lahko vpliva na način razumevanja geografskega območja iz enotnega dokumenta in ima zato lahko posledice za povezavo med proizvodom in geografskim območjem;

— uvedbo zahtev glede obveznega stekleničenja in utemeljitev zahteve po stekleničenju proizvoda na opredeljenem geografskem območju bi bilo treba šteti za spremembo na ravni Unije, saj se z njima spreminjajo pogoji, pod katerimi se proizvod lahko daje na trg.

7. **Opis sprememb in razlogi zanje**

7.1 *Ime ali uporaba imena*

Opis

Ime „Vinars Târnave“ se v celotni specifikaciji proizvoda spremeni v „Vinars Jidvei“.

Razlog

V specifikaciji proizvoda za geografsko označbo „Vinars Târnave“, EU št. PGI-RO-02007, je določeno:

— Proizvodnja žganja iz vina poteka v vinorodnem središču Jidvei v skladu s točko 1.4 Opredeljeno geografsko območje, podtočka 1.4.1 Opis opredeljenega geografskega območja. Vinorodni okoliš Târnave leži v hidrografskem bazenu rek Târnava Mică in Târnava Mare v okrožju Alba v Romuniji ter ga sestavlja pet vinorodnih središč: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni in Zagăr. Žganje iz vina se proizvaja samo v vinorodnem središču Jidvei, ki zajema naslednje kraje: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni in Făget.

— Za proizvodnjo žganja iz vina se uporablja samo grozdje, pridelano v vinorodnem središču Jidvei. To grozdje daje vinu (surovini) in pozneje žganju posebne značilne lastnosti in kompleksnost. Žganje iz vina se stekleniči izključno v kraju Jidvei, da se ohranijo njegova aroma, značilna cvetica in pristnost v skladu s točko 1.5 Metoda pridobivanja žgane pijače.

— Ime „Vinars Târnave“ se uporablja za žganje iz vina, pridobljeno izključno z destilacijo vina ali ponovno destilacijo vinskega destilata do 86 vol. %, proizvedenega iz grozdja (fetească regală in riesling), pridelanega v vinorodnem središču Jidvei, ki se nahaja na razmejenem območju.

— [...] Proizvod „Vinars Târnave“ se že desetletja stekleniči samo v vinorodnem okolišu Târnave in samo v podeželski občini Jidvei. Stekleničenje poteka izključno na območju proizvodnje, da se ohranijo aroma, značilna cvetica in pristnost.

Ker se grozdje, uporabljeno za proizvodnjo vina, ki je surovina za proizvodnjo žganja iz vina, prideluje izključno v vinorodnem središču Jidvei, žganje iz vina pa se stekleniči samo v podeželski občini Jidvei, kar sta dejavnika, ki sta jasno povezana z geografskim poreklom, menimo, da je končni proizvod upravičen do geografske označbe „Vinars Jidvei“.

Pri potrošnikih bo sprememba imena iz „Vinars Târnave“ v „Vinars Jidvei“ okrepila sloves žganja iz vina. Jidvei je znamka, ki je z leti med potrošniki že postala dobro znana.

V skladu z več kot 20-letno tradicijo se je žganje iz vina proizvajalo izključno iz grozdja, pridelanega v vinorodnem središču Jidvei, in stekleničilo izključno v podeželski občini Jidvei. Sprememba imena v „Vinars Jidvei“ bo pripomogla h krepitvi lokalne infrastrukture in razvoja podeželja s spodbujanjem pametnega, odpornega in raznolikega kmetijskega sektorja ter krepitvijo socialno-ekonomske strukture podeželskih območij v vinorodnem središču Jidvei.

To središče leži na območju, ki je naravno zelo primerno za vinograde, z vasmi, porazdeljenimi med z vinogradi zasajenimi griči, utrjenimi cerkvami iz davnih časov, srednjeveškimi gradovi in zgodovinskimi spomeniki, pa tudi degustacijskimi območji, kjer lahko ljudje odkrivajo zgodbo žganja iz vina, v katerem je v vsaki kapljici ujet duhovni zaklad njegovega kraja porekla, in zgodbo krajev, ki še danes ohranjajo nekaj spokojnosti minulih stoletij.

Emblem starega gradu Bethlen-Haller, ki je vgraviran na steklenicah proizvoda „Vinars Jidvei“, ponazarja povezavo med krajem in njegovo zgodovino. Grad je bil zgrajen v francoskem renesančnem slogu v 17. stoletju (1615–1624) in ga je sicer že načel čas, a je še vedno veličasten, v njegovih kleteh pa je shranjen najdragocenejši zaklad regije. Grad Bethlen-Haller je kraj, kjer se preteklost sreča s sedanjostjo, pristnost in zgodovinski duh vasi z aristokratsko eleganco minulih stoletij pa ustvarjata izjemno izkušnjo vinskega turizma.

7.2 *Opredelitev geografskega območja*

Opis

Naslednje besedilo v oddelku Opredelitev geografskega območja se spremeni:

„Vinorodni okoliš Târnave leži v hidrografskem bazenu rek Târnava Mică in Târnava Mare v okrožju Alba v Romuniji ter ga sestavlja pet vinorodnih središč: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni in Zagăr. Žganje iz vina se proizvaja samo v vinorodnem središču Jidvei, ki zajema naslednje kraje: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni in Făget.“

To besedilo se nadomesti z naslednjim:

„Vinorodno središče Jidvei je del vinorodnega okoliša Târnave, ki leži v hidrografskem bazenu rek Târnava Mică in Târnava Mare v okrožju Alba v Romuniji. Vinorodni okoliš Târnave zajema sedem vinorodnih središč (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr in Valea Nirajului), geografsko območje vinorodnega središča Jidvei, kjer se proizvaja žganje iz vina „Vinars Jidvei“, pa zajema naslednje kraje v okrožju Alba:

podeželsko občino Jidvei – vasi Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa in Veseuș,

podeželsko občino Cetatea de Baltă – vasi Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus in Tătârlaua,

podeželsko občino Șona – vasi Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului in Alecuș,

podeželsko občino Valea Lungă – vasi Tăuni in Făget.

Razlog

Namen spremembe je natančno opredeliti zadevno geografsko območje, in sicer vinorodno središče Jidvei, po nacionalni posodobitvi na podlagi odloka št. 84/2023 ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja o odobritvi imen vinorodnih območij in razvrstitvi v vinorodne dežele, vinorodne okoliše in vinorodna središča.

7.3 *Posebna pravila o pakiranju in označevanju*

Naslednje besedilo v oddelku Posebna pravila o označevanju:

„Žganje iz vina ‚Vinars Târnave‘ se stekleniči v steklenice po 700 ml. Te so brezbarvne, rahlo stožčaste in imajo poseben znak, po katerem se razlikujejo od drugih steklenic, ki se tržijo v Romuniji. Na sprednji strani steklenic so etikete z informacijami o proizvodu, prostornini in volumenskem deležu alkohola, na zadnji strani pa etikete z informacijami o obdobju staranja v lesenih sodih in pridobljenem vinskem destilatu.“

se spremeni in razdeli na dva pododdelka, Posebna pravila o pakiranju in Posebna pravila o označevanju.

Posebna pravila o pakiranju:

„Žganje iz vina ‚Vinars Jidvei‘ se stekleniči v steklenice različnih oblik po 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ali 1 000 ml s posebnim znakom (emblemom gradu Bethlen-Haller), po katerem se razlikujejo od vseh drugih steklenic na trgu. Za steklenice se uporabi označevanje, ki se lahko natisne, žigosa, markira, vgravira ali reproducira na steklu ali pritrdi na embalažo ali steklenico končnega proizvoda in na katerem so navedeni obvezni podatki, ki jih zahteva zakonodaja, veljavna ob označevanju.“

Razlog

Sprememba je utemeljena s tem, da se lahko uvedejo nove obveznosti, zaradi katerih bi se izvajali omejevalni trgovinski postopki.

Poleg tega je bila dodana utemeljitev zahteve glede stekleničenja proizvoda na geografskem območju. Za ohranitev kakovosti proizvoda se je treba izogibati prevozu neustekleničenega proizvoda, tehnološki postopki redčenja, mešanja in homogenizacije na opredeljenem geografskem območju pa prispevajo k ohranjanju kakovosti in enotnosti proizvoda ter doslednemu ohranjanju značilnega senzoričnega profila.

8. **Dodatne informacije**

8.1 *Ta zahtevek za odobritev spremembe na ravni Unije vsebuje standardne spremembe, ki so neločljivo povezane s spremembo na ravni Unije*

da ☐ ne ☒

8.2 *Ta zahtevek za odobritev spremembe na ravni Unije je posledica tega, da se v eni ali več državah članicah ni dalo zaključiti nacionalne faze postopka za standardno spremembo specifikacije proizvoda za čezmejno geografsko označbo iz člena 5(10), drugi pododstavek, Delegirane uredbe (EU) 2025/27*

da ☐ ne ☒

ENOTNI DOKUMENT

Geografske označbe žganih pijač

1. **Ime**

„Vinars Jidvei“

2. **Vrsta geografske označbe**

Geografska označba

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Romunija

4. **Razvrstitev žgane pijače po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2208 – Nedenaturiran etilni alkohol, z vsebnostjo alkohola manj kot 80 vol. % ali več; žganja, likerji in druge alkoholne pijače

5. **Kategorija ali kategorije iz Priloge I k Uredbi (EU) 2019/787, v katero spada žgana pijača**

Žganje iz vina

6. **Metoda proizvodnje**

Ime „Vinars Jidvei“ se uporablja za žganje, pridobljeno izključno z destilacijo vina ali ponovno destilacijo vinskega destilata do 86 vol. %, proizvedenega iz grozdja (fetească regală in riesling), pridelanega v vinorodnem središču Jidvei, ki se nahaja na razmejenem območju. Grozdje se trga ob polni zrelosti, od septembra dalje, pri koncentraciji sladkorja med 145 in 200 g/l ter visoki vsebnosti kislin med 5 in 7 g/l H_2SO_4. Po trgatvi se grozdje čim prej prepelje v klet (v eni uri po trgatvi), da se preprečita oksidacija in razgradnja aromatskih spojin.

Nato sledita pecljanje (odstranjevanje pecljev), pri čemer je treba preprečiti poškodovanje pečk, in drozganje. Drozga se stisne takoj po pecljanju ali po kratkem obdobju maceracije (do osem ur). Pridobljeni mošt se približno osem ur kratkotrajno useda, nato pa se pretoči v posode za vrenje. Alkoholno vrenje poteka v posodah iz nerjavnega jekla, opremljenih s sistemi za uravnavanje temperature vrenja.

Po končani fazi počasnega vrenja se posode dopolnijo, vino pa se zaščiti z največ 15 mg/l SO_2. Do destilacije se vino hrani na drožeh pri temperaturah pod 15 °C. Destilacija se izvede čim prej, vendar najpozneje do 15. junija naslednjega leta. Vino se destilira, da se pridobi destilat visoke kakovosti s specifičnim okusom in aromo.

Destilat z volumenskim deležem alkohola od 30 do 64 % se ponovno destilira. Uspešnost tega zelo zahtevnega postopka je odvisna od spretnosti in znanja destilaterja.

Prvi tok (glava), tj. prvi del destilata, vsebuje od 84 % do 96 vol. % alkohola in se izloči. Predstavlja od 0,6 do 1,8 % prostornine prvega destilata. Prvi tok je mlečnega videza in ima neprijeten vonj. Srednji tok destilata (srce) je najkakovostnejši del z volumenskim deležem alkohola od 70 % do 86 %, ki se nato stara v hrastovih sodih.

Žganje iz vina iz vinorodnega središča Jidvei ni aromatizirano. Za uravnavanje barve se uporablja karamel.

Ni dodajanja alkohola v smislu točke 4(c) Priloge I k Uredbi (EU) 2019/787.

Zorenje ali staranje

Žganje se preveri v organoleptičnih in analitskih lastnostih ter se razredči z demineralizirano vodo, da je vsebnost alkohola med 60 % in 65 vol. %. Staranje (zorenje) poteka v hrastovih sodih s prostornino največ 600 litrov pri temperaturi pod 18 °C in relativni vlažnosti od 75 % do 92 %. Ob koncu postopka zorenja se preverijo organoleptične in kemijske lastnosti žganja.

Priprava žganja iz vina za stekleničenje

Volumenski delež alkohola se z redčenjem z demineralizirano vodo prilagodi po vrsti žganja iz vina, ki se proizvaja. Karamel se uporablja samo za uravnavanje barve. Žganje iz vina se pred stekleničenjem od enega do šest mesecev hrani v posodah iz nerjavnega jekla zaradi mešanja in stabilizacije.

7. **Opis značilnosti žgane pijače**

7.1 *Fizikalne in kemijske lastnosti vina, uporabljenega kot surovina*

Vino, uporabljeno kot surovina za destilacijo, ima naslednje lastnosti:

Kazalnik	Merska enota	Vrednost
Vsebnost alkohola	vol. %	8,5–12
Skupne kisline	g/l $C_4H_6O_6$	najmanj 6,5
Hlapne kisline	g/l CH_3COOH	največ 1
Prosti žveplov dioksid	mg/l	največ 65
Reducirajoči sladkor	g/l	3

7.2 *Organoleptične lastnosti žganja iz vina „Vinars Jidvei“*

Videz: kristalno bister, brez usedlin ali plavajočih delcev.

Barva: svetlo zlato rumena z jantarnimi odtenki.

Vonj: kompleksen, s prijetnimi notami vanilje, z značilno cvetico, pridobljeno med staranjem v hrastovih sodih (Jidvei), bogat s hlapnimi spojinami, značilnimi za destilat.

Okus: fin, harmoničen in značilen za starane destilate.

7.3 *Fizikalne in kemijske lastnosti žganja iz vina „Vinars Jidvei“*

Vsebuje najmanj 125 gramov hlapnih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola

Najvišja vsebnost metanola: 200 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola

Volumenski delež alkohola: najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz vina je 37,5 %

Suha snov: pri 100 °C (g/l): 0,400.

Višji alkoholi: (mg/100 ml A.A): največ 300.

Estri: (mg/100 ml A.A): največ 500.

Aldehidi: (mg/100 ml A.A): največ 60.

Skupne kisline: (mg/100 ml A.A): največ 350.

Furfural: (mg/100 ml A.A): največ 2.

7.4 *Posebne značilnosti proizvoda v primerjavi z drugimi žganimi pijačami iz iste kategorije*

V primerjavi s podobnimi žganimi pijačami je žganje iz vina „Vinars Jidvei“ bolj prefinjeno in oljnato ter ima aromatično sestavo, pri kateri so alkoholi, estri in aldehidi ter učinki zorenja v hrastovih sodih dobro uravnoteženi. Vino kot surovina se prideluje samo v vinogradih vinorodnega središča Jidvei. V mladem destilatu prevladujejo cvetlične in sadne arome, značilne za sorti fetească regală in riesling.

8. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje žganja iz vina „Vinars Jidvei“ zajema naslednje kraje v okrožju Alba, ki sestavljajo vinorodno središče Jidvei:

— podeželsko občino Jidvei – vasi Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa in Veseuș,

— podeželsko občino Cetatea de Baltă – vasi Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus in Tătârlaua,

— podeželsko občino Șona – vasi Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului in Alecuș,

— podeželsko občino Valea Lungă – vasi Tăuni in Făget.

9. Posebna pravila o pakiranju in označevanju žgane pijače, za katero se uporablja registrirano ime

9.1 *Posebna pravila o pakiranju*

Žganje iz vina „Vinars Jidvei“ se stekleniči v steklenice različnih oblik po 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ali 1 000 ml s posebnim znakom (emblemom gradu Bethlen-Haller), po katerem se razlikujejo od vseh drugih steklenic na trgu.

Žganje iz vina „Vinars Jidvei“ se že desetletja stekleniči izključno v vinorodnem središču Jidvei. Stekleničenje poteka izključno na območju proizvodnje, da se ohranijo aroma, značilna cvetica in pristnost.

Opis geografske omejitve stekleničenja na območju porekla in razlog zanjo

Omejitev stekleničenja žganja iz vina „Vinars Jidvei“ izključno na območju proizvodnje (vinorodno središče Jidvei) temelji na objektivnih razlogih, povezanih s kakovostjo, pristnostjo in slovesom proizvoda. V podporo tej omejitvi so v nadaljevanju navedeni ključni argumenti, povezani s tehnologijo, kakovostjo in tradicijo.

Stekleničenje na območju porekla je bistven korak pri ohranjanju posebnega značaja žganja iz vina „Vinars Jidvei“, ki izhaja iz sklopa naravnih, tehnoloških in človeških dejavnikov, značilnih za to območje. Lokalne razmere, tehnološko strokovno znanje ter strogo nadzorovani postopki proizvodnje in polnjenja prispevajo k pridobivanju proizvoda enotne kakovosti s kompleksno cvetico in uravnoteženo aromo, ki sta sčasoma pridobila ugled.

Ta tradicionalna praksa, ki se uporablja že desetletja, zagotavlja ne le ohranjanje organoleptičnih lastnosti proizvoda, temveč tudi sledljivost in zaščito geografske označbe pred kakršno koli zlorabo. Ta ustaljena praksa je preverljiva in dokumentirana lokalna tradicija.

Argumenti, povezani s tehnologijo in kakovostjo

Žganje iz vina „Vinars Jidvei“ se stara, njegova aromatična uravnoteženost pa je občutljiva na kisik, svetlobo, temperaturna nihanja in tresljaje. Prevoz neustekleničenega proizvoda zunaj območja porekla bi lahko povzročil razgradnjo hlapnih aromatičnih spojin. S stekleničenjem na območju porekla se to tveganje čim bolj zmanjša in omogoči, da se ohrani pristni senzorični profil. Demineralizirana voda, ki se uporablja v kraju Jidvei, ima lastnosti, ki se redno nadzorujejo in preverjajo. Uporaba vode iz drugih virov bi lahko spremenila končni okus. Stekleničenje drugje bi pomenilo izgubo nadzora nad tem elementom sestave.

Različne serije, ki so zorele, se mešajo pod nadzorom glavnega destilaterja. Z izvajanjem tega postopka na območju porekla se poskrbi, da so serije homogene in da se ustrezni senzorični profil zvesto pridobi.

Argumenti, povezani s sledljivostjo, pristnostjo in nadzorom

Zagotavljanje popolne sledljivosti proizvoda

Stekleničenje na območju porekla omogoča neprekinjeno sledljivost celotnega proizvodnega postopka od vina kot surovine do končnega proizvoda, s čimer se zagotovi pristnost proizvoda z zaščiteno geografsko označbo.

Argumenti, povezani z ekonomskimi vidiki in pravičnostjo med proizvajalci

Omejitev glede porekla ne omejuje konkurence, temveč zagotavlja pravično obravnavo proizvajalcev na območju GO, ki uporabljajo enake stroge kakovostne pogoje.

Poleg tega se z ohranitvijo stekleničenja na območju porekla podpira lokalni gospodarski razvoj (delovna mesta, naložbe v tehnologijo).

9.2 *Posebna pravila o označevanju*

Za steklenice žganja iz vina „Vinars Jidvei“ se uporabi označevanje, ki se lahko natisne, žigosa, markira, vgravira ali reproducira na steklu ali pritrdi na embalažo ali steklenico končnega proizvoda in na katerem so navedeni obvezni podatki, ki jih zahteva zakonodaja, veljavna ob označevanju.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kakovost vina (surovine), ki se uporablja za destilacijo, je posledica podnebja in tal v regiji. Naravne razmere na opredeljenem geografskem območju so med najugodnejšimi za gojenje vinske trte, saj območje spada v vinorodno cono B.

Podnebje je bistven ekološki dejavnik pri nastanku in razvoju vinorodnega središča Jidvei. Podnebje je zmerno celinsko z dovolj toplimi poletji, ostrimi in vlažnimi zimami ter dolgimi in pretežno jasnimi jesenmi, pri čemer zračne mase prihajajo z zahoda, Karpati pa območje ščitijo pred hladnimi zračnimi tokovi s severovzhoda in vzhoda.

Temperatura zraka je glavni dejavnik, ki omejuje gojenje vinske trte, saj sproža razvoj faz vinske trte ter delno določa količino in kakovost pridelka. Za to območje je značilen pojav meglenih dni ob koncu poletja; takšne vremenske razmere trajajo skoraj tretjino jeseni (septembra in oktobra), zaradi česar grozdje zori počasi ter se ohranjajo arome in dosledno visoka vsebnost kislin, ki izboljšujejo kakovost proizvedenega vina. Poleg tega je v obdobju zorenja grozdja povprečna dnevna temperatura približno 22 °C, povprečna nočna temperatura pa približno 12 °C.

Ta dejavnika povzročata stalno poviševanje vsebnosti sladkorja v grozdju, medtem ko se vsebnost kislin znižuje, pri čemer dokaj stalno ostaja na nekoliko višji ravni (približno 8–9 g/l vinske kisline). To okolje, za katero je značilna zmanjšana oksidacija grozdja, spodbuja stalno izboljševanje kakovosti prostih in vezanih aromatičnih spojin, ki ob koncu obdobja zorenja dosežejo visoke ravni.

Svet je razgiban, saj je pokrajina značilno gričevnata. Vinogradi so običajno na južnih, jugovzhodnih ali jugozahodnih pobočjih ter v dolinah med griči, kjer je dovolj toplote in svetlobe, kar trtam daje zavetje pred vetrom ter jesenskimi in poznopomladanskimi meglicami.

V vinorodnem središču Jidvei se pojavljajo številne vrste in podvrste tal: rjava eubazična in mezobazična tla, rjava aluvialna glinasta tla, karbonatni regosol, koluvialna tla in antropogena tla. Karbonatna koluvialna tla so prisotna ob vznožju pobočij in v mikrodepresijah. Razširjeni so tudi vertisoli, psamosoli pa so zelo redki.

Količina padavin je med 500 in 700 mm, od tega vsaj 250 do 300 mm pade v rastni dobi, z največ padavinami od maja do julija/avgusta (kar je ugodno za vegetacijske fenofaze) in stalnimi minimalnimi količinami jeseni (kar je ugodno za zorenje ter kopičenje sladkorjev in arom).

Geografska lega skupaj z gričevnatim svetom daje območju biološke in pedoklimatske prednosti, ugodne za gojenje vinske trte.

Kot surovina se pretežno uporablja sorta vinske trte fetească regală.

Vinorodno središče Jidvei leži na visoki planoti med rekama Târnava Mică in Târnava Mare ter spada v vinorodno cono B. Podnebne razmere v obdobju zorenja grozdja povzročajo znatno kopičenje arom, povezano z visoko vsebnostjo kislin, kar daje vinu (surovini) in posledično žganju njegovo sestavo in značilne lastnosti.

Žganje iz vina „Vinars Jidvei“ je odvisno od sort vinske trte, podnebnih razmer v obdobju zorenja grozdja (ki so značilne samo za to območje), strukture in sestave vina, uporabljenih sort vinske trte, sestave in lastnosti hrastovine, med staranjem uporabljenih parametrov (temperature in vlažnosti) ter metode destilacije (strokovnega znanja destilaterja). Visoka vsebnost kislin (ki se giblje med 7,5 in 10,7 g/l vinske kisline) omogoča, da se vino v zimskih mesecih naravno ohrani. To je pomemben parameter pri destilaciji in omogoča velike koncentracije arom.

Fetească regală je avtohtona sorta vinske trte, ki ima izvor zunaj vinorodnega okoliša Târnave. Pred okužbo s trtno ušjo se je sorta imenovala fetească de ardeal in je naravni križanec sort grasă in fetească albă. Cepljenje so prvič izvedli v vinorodnem okolišu Târnave, s čimer je nastala sorta fetească regală.

Surovina za izdelavo lesenih sodov se pridobiva iz gozdov v podeželski občini Jidvei. Sode, ki se uporabljajo za zorenje vinskega destilata, že več kot 300 let izdelujejo domačini iz lesa iz istih gozdov. Drevesa se posebej izberejo in posekajo. Hrastove doge se 40 mesecev sušijo v prostorih, zaščitenih pred sončno svetlobo. Ko so sodi izdelani, se les termično obdela nad odprtim ognjem, za katerega se uporabijo drva. Izvor lesa ter način sušenja, izdelave in termične obdelave so dejavniki, ki žganju pozneje dajejo barvo, polnost, cvetico s prijetnimi notami vanilje, mehkost ter bogate arome, nastale med esterifikacijo in eterifikacijo.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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