C/2026/5587

28.10.2026

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5587)

Inom tre månader från dagen för detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]), lämna in en invändning till kommissionen.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING AV EN PRODUKTSPECIFIKATION

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

”Vinars Târnave”

Referensnummer – PGI-RO-02007-AM01 – 9.12.2024

1. **Produktens namn**

”Vinars Târnave”

2. **Typ av geografisk beteckning**

Geografisk beteckning

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☒ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Rumänien

5. **Avsnitt i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet som berörs av ändringen eller ändringarna**

5.1 Ändring av namnet på den geografiska beteckningen från ”Vinars Târnave” till ”Vinars Jidvei” – i hela produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet

5.2 Avgränsning av det geografiska området – avsnitt 5 i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet.

5.3 Särskilda regler för förpackning och märkning – avsnitten 10 och 11 i produktspecifikationen och avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet

6. **Klassificering som unionsändring**

Den ansökande gruppen S.C. JIDVEI S.R.L. begär att specifikationen för spritdrycken ”Vinars Târnave” (GI) och det tillhörande sammanfattande dokumentet ändras i enlighet med artikel 24.3 a iii, b och c i förordning (EU) 2024/1143, närmare bestämt genom att

— ändra namnet på den geografiska beteckningen från ”Vinars Târnave” till ”Vinars Jidvei”, eftersom ändringen av namnet på en geografisk beteckning betraktas som en unionsändring,

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— ändra avgränsningen av det geografiska området, vilket bör betraktas som en unionsändring eftersom det kan påverka hur det geografiska område som avses i det sammanfattande dokumentet förstås och därför kan ha en inverkan på sambandet mellan produkten och det geografiska området,

— införa obligatoriska tappningskrav och en motivering till kravet på att produkten ska tappas inom det avgränsade geografiska området, vilket bör betraktas som en unionsändring eftersom detta ändrar villkoren för hur produkten får släppas ut på marknaden.

7. **Beskrivning av och motivering till ändringen eller ändringarna**

7.1 *Namn eller användning av namn*

Beskrivning

I hela specifikationen ska namnet ”Vinars Târnave” ändras till ”Vinars Jidvei”.

Motivering

I produktspecifikationen för den geografiska beteckningen ”Vinars Târnave”, EU-nr PGI-RO-02007 anges följande:

— Framställningen av vinars sker i vinodlingscentrumet Jidvei enligt punkt 1.4. ”Avgränsat geografiskt område”, punkt 1.4.1. ”Beskrivning av det avgränsade geografiska området”. Vinodlingen Târnave ligger i avrinningsområdet för de två floderna Târnava Mică och Târnava Mare i länet Alba i Rumänien och består av fem vinodlingscentrum: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni och Zagăr. Vinars framställs endast i vinodlingscentrumet Jidvei och omfattar följande orter: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni och Făget.

— Endast druvor som skördats i vinodlingscentrumet Jidvei används för att framställa vinars. Dessa druvor ger vinet (råvaran) och följaktligen brandyn särskilda karakteristiska egenskaper och komplexitet. Vinars tappas uteslutande på flaska i Jidvei för att bevara dess arom, specifika bouquet och äkthet enligt punkt 1.5. ”Framställningsmetod för spritdrycken”.

— Namnet Vinars Târnave används för vinsprit som uteslutande framställs genom destillering av vin eller omdestillering av vindestillat upp till 86 volymprocent, gjort på druvor som skördats i vinodlingscentrumet Jidvei (fetească regală och riesling) i det avgränsade området.

— (...) I årtionden har Vinars Târnave endast tappats på flaska på vingården Târnave och endast i kommunen Jidvei. Tappningen sker uteslutande vid källan för att bevara aromen, den specifika bouqueten och äktheten.

Eftersom druvorna som används för att framställa det vin som utgör råvaran för framställning av vinars uteslutande skördas i vinodlingscentrumet Jidvei och vinerna enbart tappas på flaska i kommunen Jidvei, faktorer som tydligt avser geografiskt ursprung, anser vi att den färdiga produkten har rätt att bära den geografiska beteckningen ”Vinars Jidvei”.

För konsumenterna kommer ändringen av namnet från ”Vinars Târnave” till ”Vinars Jidvei” att stärka vinars anseende. Jidvei är ett varumärke som under årens lopp redan har blivit välbekant för konsumenterna.

I enlighet med en över 20 år lång tradition har vinars uteslutande framställts av druvor som skördats i vinodlingscentrumet Jidvei och uteslutande tappats på flaska i kommunen Jidvei. Att byta namn till ”Vinars Jidvei” kommer att bidra till att stärka lokal infrastruktur och landsbygdsutveckling genom att främja en smart, motståndskraftig och diversifierad jordbrukssektor och stärka den socioekonomiska strukturen i landsbygdsområdena i vinodlingscentrumet Jidvei.

Vinodlingscentrumet Jidvei ligger i ett område som naturligt har mycket goda förutsättningar för vinodling, med byar mellan kullar täckta av vinodlingar, befästa kyrkor från forna tider, medeltida slott och historiska monument, och där det också finns avsmakningsområden där människor kan upptäcka både vinars historia, där varje droppe inkapslar dess ursprungsorts andliga skatt, och de platser som fortfarande bevarar något av den frid som präglade gångna århundraden.

Emblemet med det gamla slottet Bethlen-Haller, som är ingraverat på ”Vinars Jidvei”-flaskorna, illustrerar sambandet mellan historien och platsens ursprung. Slottet, som är slitet men fortfarande imponerande, byggdes i fransk renässansstil på 1600-talet (1615–1624) och i dess källare förvaras regionens mest värdefulla skatt. Slottet Bethlen-Haller är en plats där historia möter nutid, och byns autenticitet och ursprung sammanstrålar med den aristokratiska elegansen från svunna århundraden, vilket skapar en imponerande vinturismupplevelse.

7.2 *Avgränsning av det geografiska området*

Beskrivning

Följande text i avsnittet ”Avgränsning av det geografiska området” ska ändras:

”Vinodlingen Târnave ligger i avrinningsområdet för de två floderna Târnava Mică och Târnava Mare i länet Alba i Rumänien och består av fem vinodlingscentrum: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni och Zagăr. Vinars framställs endast i vinodlingscentrumet Jidvei och omfattar följande orter: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni och Făget.”

Stycket ska ersättas med följande text:

”Vinodlingscentrumet Jidvei utgör en del av vinodlingen Târnave i avrinningsområdet för de två floderna Târnava Mică och Târnava Mare i länet Alba i Rumänien. Vinodlingen Târnave omfattar sju vinodlingscentrum (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr och Valea Nirajului), medan det geografiska området för vinodlingscentrumet Jidvei, där ’Vinars Jidvei’ framställs, omfattar följande orter i länet Alba:

Kommunen Jidvei – byarna Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa och Veseuș.

Kommunen Cetatea de Baltă – byarna Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus och Tătârlaua.

Kommunen Șona – byarna Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului och Alecuș.

Kommunen Valea Lungă – byarna Tăuni och Făget.”

Motivering

Syftet med ändringen är att exakt avgränsa det geografiska området i fråga, nämligen vinodlingscentrumet Jidvei, efter den nationella uppdateringen av beteckningarna för vinodlingsområden och klassificeringen av orter i vinodlingsområden, vinodlingar och vinodlingscentrum (dekret nr 84/2023 från ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling).

7.3 *Särskilda bestämmelser om förpackning och märkning*

I avsnittet ”Särskilda regler för märkning” ska texten

”Vinars Târnave” tappas i flaskor på 700 ml. Flaskorna är färglösa, något koniska och har en särskild märkning som skiljer dem från alla andra flaskor som saluförs i Rumänien. Etiketter fästs på flaskornas framsida för att visa produktinformation, volym och alkoholhalt, och baksidesetiketter fästs också för att visa information om lagringsperioden på träfat och det vindestillat som erhålls.”

ändras och delas in i underavsnitten ”Särskilda regler för förpackning” och ”Särskilda regler för märkning”.

Särskilda regler för förpackning:

”Vinars Jidvei” tappas på glasflaskor på 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml eller 1 000 ml av olika former, försedda med en specifik märkning (emblemet med slottet Bethlen-Haller), som skiljer dem från alla andra flaskor som släpps ut på marknaden. Flaskorna har en märkning som är tryckt, stämplad, märkt, graverad eller återgiven på glaset, eller som kan vara fäst på den färdiga produktens förpackning eller flaska, med den obligatoriska information som krävs enligt gällande lagstiftning vid tidpunkten för märkningen.”

Motivering

Anledningen till ändringen är att den kan leda till att nya skyldigheter införs, med restriktiva handelsförfaranden som följd.

Dessutom har motiveringen till kravet på att produkten ska tappas på flaska i det geografiska området lagts till. För att bibehålla produktens kvalitet måste bulktransport undvikas, samtidigt som det faktum att produktionssteg som utspädning, blandning och homogenisering sker i det avgränsade geografiska området bidrar till att bevara produktens kvalitet och enhetlighet och till att konsekvent upprätthålla den karakteristiska sensoriska profilen.

8. **Ytterligare information**

8.1 *Denna ansökan om godkännande av en unionsändring innehåller en eller flera standardändringar som är oskiljaktigt kopplade till unionsändringen:*

Ja ☐ Nej ☒

8.2 *Denna ansökan om godkännande av en unionsändring följer av att en eller flera medlemsstater inte har slutfört det nationella skedet i förfarandet för ansökan om en standardändring av produktspecifikationen för en gränsöverskridande geografisk beteckning, i enlighet med artikel 5.10 andra stycket i delegerad förordning (EU) 2025/27:*

Ja ☐ Nej ☒

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Geografiska beteckningar för spritdrycker

1. **Namn**

”Vinars Jidvei”

2. **Typ av geografisk beteckning**

Geografisk beteckning

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Rumänien

4. **Klassificering av spritdrycken med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2208 – Etylalkohol, odenaturerad med alkoholhalt av < 80 volymprocent; sprit, likör och andra spritdrycker

5. **Kategorier som anges i bilaga I till förordning (EU) 2019/787 till vilka spritdrycken hör**

Vinsprit

6. **Produktionsmetod**

Namnet ”Vinars Jidvei” används för brandy som uteslutande framställs genom destillering av vin eller omdestillering av vindestillat upp till 86 volymprocent, gjort på druvor som skördats i vinodlingscentrumet Jidvei (feteasc̆ă regală och riesling) i det avgränsade området. Druvorna skördas vid full mognad, med början i september, när de har en sockerhalt på mellan 145 och 200 g/l och en hög syrahalt på mellan 5 och 7 g/l svavelsyra. Efter skörd transporteras druvorna till vineriet så snart som möjligt (inom en timme efter skörd) för att förhindra oxidering och destruktion av aromföreningarna.

Nästa steg är avstjälkningen (där stjälkarna tas bort), under vilken man undviker att förstöra kärnorna, och pressning. Druvresterna pressas omedelbart efter avstjälkningen eller efter en kort maceration (upp till åtta timmar). Den erhållna musten genomgår en kort dekantering i cirka åtta timmar och hälls sedan i jäsningstankar. Alkoholjäsning sker i tankar av rostfritt stål som är utrustade med system för reglering av jäsningstemperaturen.

Efter den långsamma jäsningsfasen fylls tankarna och vinet ”skyddas” med högst 15 mg/l svaveldioxid. Tills det destilleras lagras vinet på jästfällningen vid temperaturer under 15 °C. Destillationen bör ske så snart som möjligt, dock senast den 15 juni följande år. Vinet destilleras för att erhålla destillat av hög kvalitet med en särskild smak och doft.

Destillatet med en alkoholhalt på 30–64 volymprocent omdestilleras. Hur väl denna mycket känsliga operation lyckas beror på destillatörens hantverksskicklighet.

Förspriten (de första delarna av destillatet) innehåller 84–96 volymprocent alkohol och separeras. De står för 0,6–1,8 % av volymen av det första destillatet. Förspriten har ett mjölkigt utseende och en obehaglig lukt. Destillatets hjärta har den bästa kvaliteten, med en alkoholhalt på 70–86 volymprocent, och lagras därefter på ekfat.

Jidvei-vinsprit är inte smaksatt. Sockerkulör används för att justera färgen.

Alkohol får inte tillsättas i den mening som avses i punkt 4 c i bilaga I till förordning (EU) nr 2019/787.

Lagring

Brandyn testas med avseende på dess organoleptiska och analytiska egenskaper och späds till 60–65 volymprocent med avmineraliserat vatten. Lagring (mognad) sker på ekfat med en kapacitet på högst 600 liter vid temperaturer under 18 °C och en relativ fuktighet på 75–92 %. I slutet av mognadsprocessen testas brandyns organoleptiska och kemiska egenskaper.

Förberedelse av vinars för tappning

Alkoholhalten justeras efter vilken typ av vinars som ska produceras, genom utspädning med avmineraliserat vatten. Sockerkulör används endast för att justera färgen. Vinars lagras i tankar av rostfritt stål, en till sex månader före tappning, för blandning och stabilisering.

7. **Beskrivning av spritdryckens egenskaper**

7.1 *Fysikaliska och kemiska egenskaper hos det vin som används som råvara*

Det vin som används som råvara för destillering har följande egenskaper:

Parameter	Måttenhet	Värde
Alkoholhalt	volymprocent.	8,5–12
Total syrahalt	g/l $C_4H_6O_6$	Minst 6,5
Halt av flyktiga syror	g/l CH_3COOH	max 1
Fri svavelsyraanhydrid	(mg/l)	max 65
Reducerande sockerart	g/l	3

7.2 *De organoleptiska egenskaperna hos vinspriten ”Vinars Jidvei”*

Utseende: Kristallklart, inget sediment eller svävande partiklar.

Färg: Ljust gyllengul med bärnstensnyanser.

Doft: Komplex, med behagliga inslag av vanilj, med en typisk bouquet som erhålls vid lagring på ekfat (Jidvei), rik på flyktiga föreningar som är specifika för destillatet.

Smak: Fin, harmonisk och typisk för lagrade destillat.

7.3 *Fysikaliska och kemiska egenskaper hos vinspriten ”Vinars Jidvei”*

En halt av flyktiga ämnen på minst 125 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent)

Högsta metanolhalt: 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent)

Alkoholhalt: en lägsta alkoholhalt uttryckt i volymprocent för vinsprit på 37,5

Torrsubstans: vid 100 °C (g/l): 0,400

Högre alkoholer (mg/100 ml A.A): max. 300

Estrar (mg/100 ml A.A): max. 500

Aldehyder (mg/100 ml A.A): max. 60

Total syrahalt (mg/100 ml A.A): max. 350

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

7.4 *Produktens särskilda egenskaper jämfört med andra spritdrycker i samma kategori*

Jämfört med liknande spritdrycker är ”Vinars Jidvei” finare och fylligare, med en aromatisk sammansättning som är väl avvägd mellan alkoholer, estrar, aldehyder och mognad på ekfat. Vinet, dvs. råvaran, framställs endast på vingårdarna i vinodlingscentrumet Jidvei. Blommiga och fruktiga smaker som är specifika för druvsorterna fetească regală och riesling är dominerande i det unga destillatet.

8. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för ”Vinars Jidvei” omfattar följande orter i länet Alba, som utgör vinodlingscentrumet Jidvei:

— Kommunen Jidvei – byarna Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa och Veseuș.

— Kommunen Cetatea de Baltă – byarna Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus och Tătârlaua.

— Kommunen Șona – byarna Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului och Alecuș.

— Kommunen Valea Lungă – byarna Tăuni och Făget.

9. Särskilda regler för förpackning och märkning av den spritdryck som det registrerade namnet avser

9.1 *Särskilda regler för förpackning*

”Vinars Jidvei” tappas på glasflaskor på 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml eller 1 000 ml av olika former, försedda med en specifik märkning (emblemet med slottet Bethlen-Haller), som skiljer dem från alla andra flaskor som släpps ut på marknaden.

I årtionden har ”Vinars Jidvei” uteslutande tappats på flaska i vinodlingscentrumet Jidvei. Tappningen sker uteslutande vid källan för att bevara aromen, den specifika bouqueten och äktheten.

Beskrivning av och skäl till den geografiska begränsningen av tappning i ursprungsområdet

Begränsningen att ”Vinars Jidvei” endast får tappas på flaska inom produktionsområdet (vinodlingscentrumet Jidvei) grundar sig på objektiva skäl som rör produktens kvalitet, äkthet och anseende. Följande huvudargument om teknik, kvalitet och tradition åberopas till stöd för denna begränsning.

Tappning i ursprungsområdet är ett avgörande steg för att upprätthålla den särpräglade karaktären hos ”Vinars Jidvei”, som är ett resultat av en rad naturliga, tekniska och mänskliga faktorer som är specifika för området. Lokala förhållanden, teknisk expertis och strängt kontrollerade produktions- och förpackningsprocesser bidrar till att erhålla en produkt av enhetlig kvalitet med en komplex bouquet och balanserad arom som har erkänts över tid.

Denna traditionella metod, som har använts i årtionden, säkerställer inte bara att produktens organoleptiska egenskaper bevaras, utan garanterar också spårbarhet och skyddar den geografiska beteckningen mot missbruk. Denna konsekventa praxis utgör en verifierbar och dokumenterad lokal tradition.

Tekniska argument och argument rörande kvalitet

”Vinars Jidvei” lagras och dess aromatiska balans är känslig för syre, ljus, temperaturvariationer och vibrationer. Bulktransport utanför ursprungsområdet skulle kunna försämra de flyktiga aromatiska föreningarna. Tappning i ursprungsområdet minimerar dessa risker och bevarar den autentiska sensoriska profilen. Det avmineraliserade vatten som används i Jidvei har egenskaper som kontrolleras och testas regelbundet. Att använda andra källor skulle kunna förändra den slutliga smaken. Tappning någon annanstans skulle innebära att man tappar kontrollen över denna del av sammansättningen.

De olika mogna partierna blandas under övervakning av mästardestillatorn. Genom att denna process måste ske i ursprungsområdet säkerställs det att partierna är homogena och att den sensoriska profilen troget återges.

Argument som rör spårbarhet, äkthet och kontroll

Säkerställande av full spårbarhet för produkten

Tappning i ursprungsområdet gör det möjligt att spåra hela produktionsprocessen från råvinet till slutprodukten, vilket säkerställer att produkten med den skyddade geografiska beteckningen är äkta.

Argument som rör ekonomi och rättvisa mellan producenter

Begränsningen av ursprung begränsar inte konkurrensen utan säkerställer rättvis behandling av producenterna i området för geografiska beteckningar, som tillämpar samma strikta kvalitetsvillkor.

Att behålla tappningen i ursprungsområdet stöder dessutom den lokala ekonomiska utvecklingen (jobb, investeringar i teknik).

9.2 *Särskilda regler för märkning*

”Vinars Jidvei” har en märkning som är tryckt, stämplad, märkt, graverad eller återgiven på glasflaskan, eller som kan vara fäst på den färdiga produktens förpackning eller flaska, med den obligatoriska information som krävs enligt gällande lagstiftning vid tidpunkten för märkningen.

10. **Samband med det geografiska området**

Klimatet och jordmånen i regionen ligger bakom kvaliteten på det vin (råvaran) som används för destillation. De naturliga förhållanden som råder i det avgränsade geografiska området är bland de mest gynnsamma för vinodling, eftersom området ligger i vinodlingszon B.

Klimatet utgör en väsentlig ekologisk faktor i upprättandet och utvecklingen av vinodlingscentrumet Jidvei. Det råder ett tempererat inlandsklimat med tillräckligt varma somrar, stränga och fuktiga vintrar och långa och mestadels klara höstar med luftmassor som kommer från väst, medan bergskedjan Karpaterna skyddar regionen från kalla luftströmmar från nordöst och öst.

Lufttemperaturen är den viktigaste faktorn som begränsar vinodlingen, eftersom den utlöser vinstockarnas tillväxtstadier och delvis avgör produktionens kvantitet och kvalitet. Dimmiga dagar på sensommaren är karakteristiskt för detta område. Sådant väder fortsätter under nästan en tredjedel av hösten (september och oktober), vilket gör att druvorna mognar långsamt och aromerna bevaras och syrahalten ligger kvar på en konstant hög nivå, vilket förbättrar kvaliteten på det vin som framställs. När druvorna mognar är dessutom den genomsnittliga dagstemperaturen runt 22 °C och nattemperaturen runt 12 °C.

Dessa två faktorer leder till en konstant ökning av druvornas sockerhalt samtidigt som syrahalten minskar men ligger kvar på en relativt konstant och något högre nivå (ungefär 8–9 g/l vinsyra). Denna minskade oxidation hos druvorna gynnar en konstant förbättring av kvaliteten på de fria och bundna smakkomponenterna, som är mycket starka i slutet av mognadsperioden.

Terrängen är karg, eftersom landskapet vanligen är kuperat. Vinodlingarna ligger främst på de södra, sydöstra eller sydvästra sluttningarna, i dalarna mellan kullarna, där det är varmt och ljust och där vinrankorna är skyddade mot vinden och dimman under höst och sen vår.

Vinodlingscentrumet Jidvei har många olika jordmåner och undertyper av jordmåner: eumesobasisk brunjord, brun alluvial lera, karbonathaltig regosol, kolluvium och jord som bearbetats av människan. Vid foten av sluttningarna och i mindre sänkor finns det karbonathaltig kolluvium. Det är också vanligt med lerjordar, medan sandjordar är mycket sällsynta.

Nederbörden ligger på mellan 500 och 700 mm, varav minst 250–300 mm faller under odlingsperioden, med toppen i maj till juli/augusti (vilket är gynnsamt för de vegetativa fenofaserna) och stabila miniminivåer under hösten (vilket är bra för mognaden och ackumuleringen av socker och smaker).

Det geografiska läget tillsammans med den kuperade terrängen ger regionen biologiska fördelar och mark- och klimatförhållanden som är gynnsamma för vinodling.

Fetească regală är den druvsort som främst används som råvara.

Vinodlingscentrumet Jidvei ligger på den höga platån vid floderna Târnava Mică och Târnava Mare och är beläget i vinodlingszon B. Klimatförhållandena under druvornas mognadsperiod ger en betydande ackumulering av aromer kopplade till höga syrahalter, vilket ger vinet (råvaran) och följaktligen brandyn, dess sammansättning och särskiljande egenskaper.

”Vinars Jidvei” är beroende av druvsorterna, klimatförhållandena under druvornas mognadsperiod (som endast förekommer i detta område), vinets struktur och sammansättning, de druvsorter som används, ekens sammansättning och beskaffenhet, de parametrar som tillämpas under lagringen (temperatur och fuktighet) samt destillationsmetoden (destillatörens expertis). Den höga syrahalten (som varierar mellan 7,5 och 10,7 g/l vinsyra) gör det möjligt att bevara vinet naturligt under vintermånaderna. Detta är en viktig parameter under destillationen och leder till höga aromkoncentrationer.

Fetească regală är en inhemsk druvsort som har sitt ursprung utanför vinodlingen Târnave. Före uppkomsten av phylloxera hette sorten fetească de ardeal och är en naturlig korsning av sorterna grasă och fetească albă. Ympning utfördes för första gången på vinodlingen Târnave och gav upphov till druvsorten Fetească regală.

Det råmaterial som används för att tillverka träfaten kommer från skogarna i kommunen Jidvei. I över 300 år har lokalbefolkningen använt trä från samma skogar för att tillverka de fat på vilka vindestillatet lagras. Träden väljs ut och fälls. Tunnstavarna av ek torkas i 40 månader i rum som är skyddade mot solljus. När faten har byggts rostas träet över en brasa som eldas med ved. Virkets ursprung samt torknings-, konstruktions- och rostningsmetoden är faktorer som därefter ger brandyn färg, volym, en bouquet med behagliga inslag av vanilj, lenhet och rika aromer som bildas under förestring och företring.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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