STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39806
13 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging op Unieniveau van het productdossier van de naam "Vinars Târnave" (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/5587 van 28 oktober 2026 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging op Unieniveau van deze geografische aanduiding, kan tot uiterlijk 28 december 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag, of per e-mail; info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

C/2026/5587 28.10.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op het niveau van de Unie van een productdossier op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5587)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad[1]

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN DE WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN EEN PRODUCTDOSSIER

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
"Vinars Târnave"
EU-referentienummer: PGI-RO-02007-AM01 – 9.12.2024

1. Naam van het product

"Vinars Târnave"

2. Type geografische aanduiding

Geografische aanduiding

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☒ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Roemenië

[1] Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

5. Rubriek van het productdossier en van het enig document waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

5.1. Wijziging van de naam van de geografische aanduiding van "Vinars Târnave" in "Vinars Jidvei" – in het gehele productdossier en het enig document
5.2. Afbakening van het geografische gebied – punt 5 van het productdossier en punt 8 van het enig document
5.3. Specifieke voorschriften inzake verpakking en etikettering – de punten 10 en 11 van het productdossier en punt 9 van het enig document

6. Kwalificatie als wijziging op Unieniveau

De aanvragende groepering S.C. JIDVEI S.R.L. verzoekt om wijziging van het productdossier voor de gedistilleerde drank "Vinars Târnave" (GA) en het bijbehorende enig document overeenkomstig artikel 24, lid 3, punt a), iii) en de punten b) en c), van Verordening (EU) 2024/1143, en wel als volgt:
– het wijzigen van de naam van de geografische aanduiding van "Vinars Târnave" in "Vinars Jidvei", aangezien de wijziging van de naam van een geografische aanduiding wordt beschouwd als een wijziging op Unieniveau;
– het wijzigen van de afbakening van het geografische gebied moet worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, aangezien dit van invloed kan zijn op de wijze waarop het in het enig document genoemde geografische gebied wordt geïnterpreteerd en derhalve gevolgen kan hebben voor het verband tussen het product en het geografische gebied;
– het invoeren van verplichte bottelvoorschriften en een motivering voor de eis dat het product in het afgebakende geografische gebied moet worden gebotteld, moeten worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, aangezien deze een wijziging behelzen van de voorwaarden waaronder het product in de handel mag worden gebracht.

7. Beschrijving van en redenen voor de wijziging(en)

7.1. Naam of gebruik naam

Beschrijving

In het gehele productdossier moet de naam "Vinars Târnave" worden vervangen door "Vinars Jidvei".

Reden

In het productdossier voor de geografische aanduiding "Vinars Târnave", EU-nr. PGI-RO-02007, wordt bepaald dat:
– de productie van Vinars plaatsvindt in het wijnbouwgebied Jidvei, overeenkomstig punt 1.4. "Afbakening van het geografische gebied", punt 1.4.1. "Beschrijving van het afgebakende geografische gebied". De Târnave-wijngaard ligt in het stroomgebied van twee rivieren, de Târnava Mică en de Târnava Mare, in het district Alba, Roemenië, en bestaat uit vijf wijnbouwgebieden: Blaj, Jidvei, Media, Târnăveni en Zagăr. De vinars wordt uitsluitend geproduceerd in het wijnbouwgebied Jidvei, met name: Jidvei, ona, Cetatea de Baltă, Sânmiclău, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni en Făget.
– Vinars wordt uitsluitend gemaakt van druiven uit het wijnbouwgebied Jidvei. Deze druiven verlenen de wijn (de grondstof) en vervolgens de brandy bijzondere, kenmerkende eigenschappen en complexiteit. De vinars wordt uitsluitend in de gemeente Jidvei gebotteld, om het aroma, het specifieke bouquet en de authenticiteit ervan te behouden, overeenkomstig punt 1.5. "Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank".
– "De benaming "Vinars Târnave" wordt gebruikt voor wijn-eau-de-vie, die uitsluitend wordt verkregen door het distilleren van wijn of het herdistilleren van wijndistillaat tot maximaal 86% vol., vervaardigd uit druiven die zijn geoogst in het in het afgebakende gebied gelegen wijnbouwgebied Jidvei (feteasc regală en riesling)."
– [...] Al tientallen jaren wordt Vinars Târnave uitsluitend op de wijngaard van Târnave en uitsluitend in de gemeente Jidvei gebotteld. Het bottelen vindt uitsluitend ter plaatse plaats om het aroma, het specifieke bouquet en de authenticiteit te behouden.

Aangezien de druiven die worden gebruikt voor de productie van de wijn, die de grondstof voor de vervaardiging van de vinars vormt, uitsluitend worden geoogst in het wijnbouwgebied Jidvei, en de vinars uitsluitend in de gemeente Jidvei wordt gebotteld – factoren die onmiskenbaar verband houden met de geografische oorsprong – achten wij het gerechtvaardigd om het eindproduct aan te duiden met de geografische aanduiding "Vinars Jidvei".
Voor de consument betekent de naamswijziging van "Vinars Târnave" in "Vinars Jidvei" een

versterking van de reputatie van vinars. Jidvei is een merk dat in de loop der jaren bij de consumenten een begrip is geworden.
Al meer dan twintig jaar wordt vinars uitsluitend geproduceerd uit druiven die in het wijnbouwgebied Jidvei zijn geoogst en uitsluitend in de gemeente Jidvei gebotteld. Door de naam te wijzigen in "Vinars Jidvei" zal de lokale infrastructuur en de plattelandsontwikkeling een impuls krijgen, doordat een slimme, veerkrachtige en gediversifieerde landbouwsector wordt bevorderd en het sociaaleconomische weefsel van de plattelandsgebieden in het wijnbouwgebied Jidvei wordt versterkt.
Het wijnbouwgebied Jidvei ligt in een omgeving die van nature uitermate geschikt is voor wijngaarden, met dorpjes verscholen tussen met wijngaarden beplante heuvels, vestingskerken uit vervlogen tijden, middeleeuwse kastelen en historische monumenten, maar ook proeflokalen waar men kennis kan maken met zowel het verhaal van de wijnen – waarvan elke druppel de spirituele rijkdom van zijn geografische oorsprong in zich draagt – als dat van de plaatsen waar nog steeds iets van de rust van enkele eeuwen geleden bewaard is gebleven.
Het op de "Vinars Jidvei"-flessen gegraveerde embleem van het oude kasteel Bethlen-Haller illustreert het verband tussen de ontstaansgeschiedenis en de oorsprong van deze plek. Het kasteel, verweerd maar nog steeds indrukwekkend, werd in de 17e eeuw (1615–1624) in Frans-renaissancistische stijl gebouwd. In de kelders ervan bevindt zich de kostbaarste schat van de regio. Bethlen-Haller is een plek waar verleden en heden samenvloeien en waar de authenticiteit en oorsprong van het dorp samenkomen met de aristocratische elegantie van voorbije eeuwen, wat zorgt voor een indrukwekkende ervaring voor wijntoeristen.

7.2. Afbakening van het geografische gebied

Beschrijving

De volgende tekst in de rubriek "Afbakening van het geografische gebied" moet worden gewijzigd:
"De Târnave-wijngaard ligt in het stroomgebied van twee rivieren, de Târnava Mică en de Târnava Mare, in het district Alba, Roemenië, en bestaat uit vijf wijnbouwgebieden: Blaj, Jidvei, Media, Târnăveni en Zagăr. De vinars wordt uitsluitend geproduceerd in het wijnbouwgebied Jidvei, met name: Jidvei, ona, Cetatea de Baltă, Sânmiclău, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni en Făget."
Deze tekst moet worden vervangen door:
'Het wijnbouwgebied Jidvei maakt deel uit van de Târnave-wijngaard, die gelegen is in het stroomgebied van twee rivieren, de Târnava Mică en de Târnava Mare, in het district Alba, Roemenië. De Târnave-wijngaard omvat zeven wijnbouwgebieden (Blaj, Jidvei, Sighioara, Media, Sibiu, Târnăveni, Zagăr en Valea Nirajului), terwijl het geografische gebied van het wijnbouwgebied Jidvei, waar "Vinars Jidvei" wordt geproduceerd, de volgende plaatsen in het district Alba omvat:
in de gemeente Jidvei: de dorpen Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa en Veseu;
in de gemeente Cetatea de Baltă: de dorpen Cetatea de Baltă, Sântămărie, Crăciunelul de Sus en Tătârlaua;
in de gemeente ona: de dorpen ona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclău, Valea Sasului en Alecu;
in de gemeente Valea Lungă: de dorpen Tăuni en Făget.

Reden

Het doel van de wijziging is het nauwkeurig afbakenen van het betrokken geografische gebied, namelijk het wijnbouwgebied Jidvei, naar aanleiding van de landelijke herziening van de aanduiding van wijnbouwgebieden en de indeling van plaatsen in wijnbouwregio's, wijngaarden en wijnbouwgebieden (besluit nr. 84/2023 van het Ministerie van Landbouw en Plattelandsontwikkeling).

7.3. Specifieke voorschriften inzake verpakking en etikettering

De volgende tekst in de rubriek "Specifieke voorschriften inzake etikettering":
"Vinars Târnave" wordt gebotteld in flessen van 700 ml. De flessen zijn kleurloos, licht kegelvormig en voorzien van een specifieke markering, waardoor ze zich onderscheiden van alle andere flessen die in Roemenië op de markt worden gebracht. Op de voorkant van de flessen zijn etiketten aangebracht met productinformatie, het volume en het alcoholpercentage; tevens zijn er op de achterkant etiketten aangebracht met informatie over de rijpingsperiode in houten vaten en het verkregen wijndistillaat."
wordt gewijzigd en onderverdeeld in twee subrubrieken: "Specifieke voorschriften inzake verpakking" en "Specifieke voorschriften inzake etikettering".
Specifieke voorschriften inzake verpakking:
"Vinars Jidvei" wordt gebotteld in glazen flessen van 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml of 1.000 ml in diverse vormen, voorzien van een specifieke markering (het embleem van kasteel Bethlen-Haller), waardoor ze zich onderscheiden van alle andere flessen die op de markt worden gebracht. De flessen zullen worden voorzien van etikettering die op het glas kan worden gedrukt, gestempeld, gemarkeerd, gegraveerd of gereproduceerd, of die op de verpakking of de fles van het eindproduct kan worden

aangebracht, en waarop de op grond van de op het moment van etikettering geldende wetgeving verplichte informatie wordt vermeld."

Reden

Het doel van de wijziging vloeit voort uit het feit dat deze kan leiden tot nieuwe verplichtingen die op hun beurt leiden tot beperkende handelsprocedures.
Daarnaast is de motivering voor de vereiste dat het product in het geografische gebied moet worden gebotteld, toegevoegd. Om de productkwaliteit te waarborgen, moet bulkvervoer worden vermeden, terwijl het verrichten van de technologische bewerkingen – verdunning, blending en homogenisatie – binnen het afgebakende geografische gebied bijdraagt aan het behoud van de kwaliteit en de uniformiteit van het product, en aan de consequente instandhouding van het karakteristieke sensorische profiel.

8. Aanvullende informatie

8.1. Deze aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau bevat een of meer standaardwijzigingen die onlosmakelijk verbonden zijn met de wijziging op Unieniveau

Ja ☐ Nee ☒

8.2. Deze aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau vloeit voort uit de niet-afsluiting in een of meer lidstaten van de nationale fase van de procedure voor de aanvraag van een standaardwijziging van het productdossier van een grensoverschrijdende geografische aanduiding, als bedoeld in artikel 5, lid 10, tweede alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27

Ja ☐ Nee ☒

ENIG DOCUMENT

Geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken

1. Naam/namen

"Vinars Jidvei"

2. Type geografische aanduiding

Geografische aanduiding

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Roemenië

4. Indeling van de gedistilleerde drank overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN
2208 – Ethylalcohol, niet gedenatureerd, met een alcoholvolumegehalte van minder dan 80% vol; gedistilleerde dranken, likeuren en andere dranken die gedistilleerde alcohol bevatten

5. Categorie of categorieën, zoals vermeld in bijlage I bij Verordening (EU) 2019/787, waartoe de gedistilleerde drank behoort

Wijn-eau-de-vie

6. Productiemethode

De benaming "Vinars Târnave" wordt gebruikt voor brandy die uitsluitend wordt verkregen door het distilleren van wijn of het herdistilleren van wijndistillaat tot maximaal 86% vol., vervaardigd uit druiven die zijn geoogst in het in het afgebakende gebied gelegen wijnbouwgebied Jidvei (feteasc$\breve{a}$ regal$\breve{a}$ en riesling). De druiven worden geoogst vanaf september, wanneer ze volledig rijp zijn en een suikergehalte van 145 tot 200 g/l en een zuurgehalte van 5 tot 7 g/l H_2SO_4 hebben. Nadat de druiven zijn geoogst, worden ze zo snel mogelijk (binnen een uur na het plukken) naar de wijnmakerij vervoerd om oxidatie en afbraak van de aromastoffen te voorkomen.

De volgende stap is het ontstelen (het verwijderen van de steeltjes), waarbij moet worden voorkomen dat de pitjes breken en de druiven worden geplet. De draf wordt onmiddellijk nadat de druif is ontsteeld of na een korte maceratieperiode (maximaal acht uur) geperst. De verkregen most laat men kort, d.w.z. ongeveer 8 uur, bezinken. Vervolgens wordt de most overgebracht naar gistingstanks. De alcoholische gisting vindt plaats in tanks van roestvast staal, die zijn uitgerust met inrichtingen om de gistingstemperatuur te regelen.
Na afloop van de fase van trage gisting worden de tanks bijgevuld en wordt de wijn "beschermd" met niet meer dan 15 mg/l SO_2. Totdat de wijn wordt gedistilleerd, wordt hij bij minder dan 15 °C op de moer bewaard. De distillatie moet zo spoedig mogelijk plaatsvinden, maar uiterlijk op 15 juni van het volgende jaar. De wijn wordt gedistilleerd om een destillaat van hoge kwaliteit met een specifieke smaak en specifiek aroma te verkrijgen.
Het destillaat, dat een alcoholgehalte tussen 30 tot 64 volumeprocent heeft, wordt nogmaals gedistilleerd. Het welslagen van dit uiterst delicate proces hangt af van het vakmanschap van de distilleerder. De voorloop en de kop (de eerste delen van het destillaat) bevatten 84 tot 96 volumeprocent alcohol en worden verwijderd en apart gehouden. Deze vormen 0,6 tot 1,8% van het volume van het eerste destillaat. De kop ziet er melkachtig uit en is onwelriekend. Het eigenlijke distillaat (de middenloop), met een alcoholgehalte van 70 tot 86 volumeprocent, is van de beste kwaliteit en wordt vervolgens gerijpt in eikenhouten vaten.
De Jidvei-wijn-eau-de-vie is niet gearomatiseerd. De kleur wordt aangepast met karamel.
Er wordt geen alcohol toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4, c), bij Verordening (EU) 2019/787.

Rijping

De brandy wordt gecontroleerd op zijn organoleptische en analytische eigenschappen en wordt met gedemineraliseerd water verdund tot een alcoholgehalte van 60 tot 65 volumeprocent. De rijping vindt plaats in eikenhouten vaten met een inhoud van maximaal 600 liter bij temperaturen onder de 18 °C en een relatieve luchtvochtigheid van 75 tot 92%. Aan het einde van het rijpingsproces wordt de brandy gecontroleerd op zijn organoleptische en chemische eigenschappen.

De vinars voorbereiden voor het bottelen

Het alcoholgehalte wordt, afhankelijk van het te produceren soort vinars, aangepast door verdunning met gedemineraliseerd water. Er wordt weliswaar karamel gebruikt, maar uitsluitend om de kleur bij te stellen. De vinars wordt – met het oog op blending en stabilisatie – één tot zes maanden vóór het bottelen opgeslagen in tanks van roestvast staal.

7. Beschrijving van de kenmerken van de gedistilleerde drank

7.1. Fysische en chemische kenmerken van de als grondstof gebruikte wijn

De wijn die als grondstof voor het distilleren wordt gebruikt, heeft de volgende eigenschappen:

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Alcoholgehalte	% vol.	8,5–12
Totale zuurgraad	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Gehalte aan vluchtige zuren	g/l CH_3COOH	max. 1
Vrije zwaveltrioxide	mg/l	max. 65
Reducerende suiker	g/l	3

7.2. Organoleptische eigenschappen van de wijn-eau-de-vie "Vinars Jidvei"

Uiterlijk: kristalhelder, geen bezinksel of zwevende deeltjes.
Kleur: licht goudgeel met amberkleurige tinten.
Aroma: complex, met aangename tonen van vanille, met een typisch bouquet dat is ontstaan tijdens de rijping in eikenhouten vaten (Jidvei), rijk aan vluchtige stoffen die kenmerkend zijn voor het distillaat.
Smaak: verfijnd, harmonieus en kenmerkend voor gerijpte distillaten.

7.3. Fysische en chemische eigenschappen van de wijn-eau-de-vie "Vinars Jidvei"

Gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 125 gram per hectoliter alcohol van 100% vol. bedraagt
Maximaal methanolgehalte: 200 gram per hectoliter alcohol van 100% vol.

Het alcoholgehalte van wijn-eau-de-vie bedraagt ten minste 37,5%
Droge stof: bij 100° Celsius (g/l): 0,400
Hogere alcoholen (mg/100 ml A.A): maximaal 300
Esters (mg/100 ml A.A): maximaal 500
Aldehyden (mg/100 ml A.A): maximaal 60
Totale zuurgraad (mg/100 ml A.A): maximaal 350
Furfural (mg/100 ml A.A): maximaal 2

7.4. Specifieke kenmerken van het product in vergelijking met andere gedistilleerde dranken van dezelfde categorie

Vergeleken met soortgelijke sterke dranken is "Vinars Jidvei" verfijnder en smeuïger, met een aromatische samenstelling met een goede balans tussen alcoholen, esters, aldehyden en rijping in eikenhouten vaten. De als grondstof gebruikte wijn wordt uitsluitend geproduceerd in de wijngaarden van het wijnbouwgebied Jidvei. In het jonge distillaat overheersen de bloemige en fruitige smaken die kenmerkend zijn voor de druivenrassen fetească regală en riesling.

8. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied "Vinars Jidvei" omvat de volgende plaatsen in het district Alba, die samen het wijnbouwgebied Jidvei vormen:
– in de gemeente Jidvei: de dorpen Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa en Veseu;
– in de gemeente Cetatea de Baltă: de dorpen Cetatea de Baltă, Sântămărie, Crăciunelul de Sus en Tătârlaua;
– in de gemeente ona: de dorpen ona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclău, Valea Sasului en Alecu;
– in de gemeente Valea Lungă: de dorpen Tăuni en Făget.

9. Specifieke voorschriften inzake de verpakking en etikettering van de gedistilleerde drank waarnaar de geregistreerde naam verwijst

9.1. Specifieke voorschriften betreffende de verpakking

"Vinars Jidvei" wordt gebotteld in glazen flessen van 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml of 1.000 ml in diverse vormen, voorzien van specifieke markeringen (het embleem van kasteel Bethlen-Haller), waardoor ze zich onderscheiden van alle andere flessen die op de markt worden gebracht.
Al tientallen jaren wordt "Vinars Jidvei" uitsluitend in het wijnbouwgebied Jidvei gebotteld. Het bottelen vindt uitsluitend ter plaatse plaats om het aroma, het specifieke bouquet en de authenticiteit te behouden.

Beschrijving van en reden voor de geografische beperking inzake het bottelen in het gebied van oorsprong

De beperkende voorwaarde dat "Vinars Jidvei" uitsluitend in het productiegebied (het wijnbouwgebied Jidvei) mag worden gebotteld, is gebaseerd op objectieve redenen die verband houden met de kwaliteit, de authenticiteit en de reputatie van het product. Ter ondersteuning van de beperking worden de volgende belangrijke argumenten met betrekking tot techniek, kwaliteit en traditie aangevoerd.
Bottelen in het gebied van oorsprong is een essentiële stap voor het behoud van het kenmerkende karakter van "Vinars Jidvei", dat het resultaat is van een samenspel van voor dit gebied specifieke natuurlijke, technologische en menselijke factoren. De lokale omstandigheden, de technologische expertise en het streng gecontroleerde productie- en verpakkingsproces dragen bij aan het verkrijgen van een product van een constante kwaliteit, met de in de loop der tijd erkende kenmerken van een complex bouquet en een evenwichtig aroma.
Deze traditionele werkwijze, die al tientallen jaren wordt toegepast, zorgt er niet alleen voor dat de organoleptische eigenschappen van het product behouden blijven, maar waarborgt tevens dat het product kan worden herleid tot zijn oorsprong en beschermt de geografische aanduiding tegen misbruik. Deze vaste praktijk vormt een verifieerbare en gedocumenteerde lokale traditie.

Argumenten met betrekking tot techniek en kwaliteit

"Vinars Jidvei" is een gerijpt product, waarvan de aromatische balans gevoelig is voor zuurstof, licht, temperatuurschommelingen en trillingen. Het onverpakt vervoeren van het product buiten het gebied van oorsprong zou de vluchtige aromatische verbindingen kunnen aantasten. Door het product te bottelen in het gebied van oorsprong worden deze risico's zoveel mogelijk beperkt en blijft het authentieke sensorische profiel behouden. Het voor Jidvei gebruikte gedemineraliseerde water bezit eigenschappen die regelmatig worden gecontroleerd en getest. Het gebruik van andere bronnen kan

de uiteindelijke smaak beïnvloeden. Door het product elders te bottelen, zou de controle over dit onderdeel van het productieproces uit handen worden gegeven.
De verschillende gerijpte partijen worden onder toezicht van de meester-distilleerder geblend. Door dit proces in het gebied van oorsprong te houden, wordt gewaarborgd dat de partijen homogeen zijn en dat het sensorische profiel getrouw wordt gereproduceerd.

Argumenten met betrekking tot traceerbaarheid, authenticiteit en controle

Waarborgen dat het product volledig traceerbaar is
Door het product te bottelen in het gebied van oorsprong kan het gehele productieproces, van de ruwe wijn tot het eindproduct, ononderbroken worden getraceerd, waardoor de authenticiteit van het product met beschermde geografische aanduiding wordt gewaarborgd.

Argumenten met betrekking tot economische aspecten en een eerlijk speelveld voor producenten

De beperking met betrekking tot de oorsprong vormt geen belemmering voor de concurrentie, maar waarborgt wel een gelijk speelveld voor producenten binnen het gebied van de geografische aanduiding, die zich aan dezelfde strenge kwaliteitseisen houden.
Bovendien wordt, door het bottelen in het gebied van oorsprong te houden, bijgedragen aan de lokale economische ontwikkeling (werkgelegenheid, investeringen in technologie).

9.2. Specifieke voorschriften betreffende etikettering

"Vinars Jidvei" wordt voorzien van etikettering die op het glas kan worden gedrukt, gestempeld, gemarkeerd, gegraveerd of gereproduceerd, of die op de verpakking of de fles van het eindproduct kan worden aangebracht, en die in overeenstemming is met de geldende wetgeving inzake verplichte informatie.

10. Verband met het geografische gebied

Het klimaat en de bodem van de regio zijn bepalend voor de kwaliteit van de voor distillatie gebruikte wijn (de grondstof). Het gebied behoort tot wijnbouwzone B. Daarmee behoren de natuurlijke omstandigheden in het afgebakende geografische gebied tot de gunstigste voor de wijnbouw.
Het klimaat vormt een essentiële ecologische factor voor de vorming en ontwikkeling van het wijnbouwgebied Jidvei. Het klimaat is gematigd continentaal, met voldoende warme zomers, strenge en vochtige winters, en lange en overwegend heldere herfstseizoenen, waarbij luchtmassa's vanuit het westen binnenstromen, terwijl het Karpatengebergte de regio beschermt tegen de koude luchtstromen uit het noordoosten en oosten.
De luchttemperatuur is de belangrijkste beperkende factor voor de wijnbouw: deze zet de groeifasen van de wijnstokken in gang en bepaalt mede de omvang en de kwaliteit van de productie. Mistige dagen in de nazomer zijn kenmerkend voor dit gebied; dergelijke weersomstandigheden houden bijna een derde van het najaar (september en oktober) aan, waardoor de druiven langzaam rijpen, de aroma's behouden blijven en de zuurgraad constant hoog blijft, wat de kwaliteit van de geproduceerde wijn ten goede komt. Tijdens de rijping van de druiven ligt de gemiddelde temperatuur overdag bovendien rond de 22 °C en ligt deze 's nachts rond de 12 °C.
Deze twee factoren leiden tot een constant oplopend suikergehalte van de druiven, terwijl de zuurgraad daalt en vrij constant op een iets hoger niveau blijft (ongeveer 8–9 g/l wijnsteenzuur). De oxidatieremmende werking in de druiven is gunstig voor de verhoging van de kwaliteit van het gehalte aan vrije en gebonden aroma's, dat aan het eind van de rijpingsperiode hoog is.
Het landschap is ruig en heuvelachtig. De wijngaarden bevinden zich doorgaans op hellingen die liggen op het zuiden, zuidoosten en zuidwesten en in dalen tussen heuvels, die baden in warmte en licht en die de wijnstokken beschutting bieden tegen de wind en tegen de mist in het najaar en late voorjaar.
Het wijnbouwgebied Jidvei kent een grote verscheidenheid aan bodemsoorten en -ondersoorten: bruine eumesobasische bodems, bodems van bruine alluviale klei, kalkrijke regosolen, colluviale bodems en antropogene bodems. Aan de voet van de hellingen en in microdepressies komen kalkrijke colluviale bodems voor. Vertisolen zijn ook wijdverspreid, terwijl zandbodems er slechts zeer beperkt voorkomen.
De neerslag bedraagt tussen de 500 en 700 mm, waarvan ten minste 250 tot 300 mm tijdens de groeiperiode valt, waarbij de piek in mei tot juli/augustus ligt (gunstig voor de vegetatieve fenofasen) en er in het najaar sprake is van een stabiele minimumhoeveelheid (gunstig voor de rijping en voor de accumulatie van suikers en aroma's).
De geografische ligging in combinatie met het heuvelachtige reliëf verleent de regio voor de wijnbouw gunstige biologische en pedoklimatologische voordelen.
Als grondstof wordt overwegend het druivenras feteasc̆ă regală gebruikt.
Het wijnbouwgebied Jidvei ligt op het hoogplateau tussen de rivieren Târnava Mică en Târnava Mare

en valt onder wijnbouwzone B. De klimatologische omstandigheden tijdens de rijpingsperiode van de druiven zorgen voor een aanzienlijke accumulatie van aroma's in combinatie met een hoge zuurgraad, wat de grondstof, d.w.z. de wijn, en vervolgens de brandy hun samenstelling en kenmerkende eigenschappen verleent.
"Vinars Jidvei" is het resultaat van de druivenrassen, de klimatologische omstandigheden tijdens de rijpingsperiode van de druiven (die uitsluitend in dit gebied voorkomen), de structuur en samenstelling van de wijn, de gebruikte druivenrassen, de samenstelling en aard van het eikenhout, de tijdens de rijping toegepaste parameters (temperatuur en luchtvochtigheid) en de distillatiemethode (de vakkennis van de distilleerder). Door de hoge zuurgraad (die varieert tussen 7,5 en 10,7 g/l wijnsteenzuur) blijft de wijn tijdens de wintermaanden op natuurlijke wijze goed bewaard. Dit is een belangrijke parameter tijdens het distilleren en zorgt voor hoge concentraties aan aroma's.
Fetească regală is een inheems druivenras dat buiten de wijngaard van Târnave is ontstaan. Vóór de phylloxera-uitbraak heette dit druivenras – een natuurlijke kruising tussen de rassen grasă en fetească albă – fetească de ardeal. In de wijngaard van Târnave werd de eerste kruising uitgevoerd; hieruit is het druivenras fetească regală ontstaan.
De grondstof voor de vervaardiging van de houten vaten is afkomstig uit de bossen in de gemeente Jidvei. Volgens de ruim 300 jaar oude traditie worden de vaten voor de rijping van het wijndistillaat vervaardigd door de lokale bevolking, die daarvoor hout uit dezelfde bossen gebruikt. De bomen worden geselecteerd en gekapt. De eikenhouten duigen worden gedurende 40 maanden gedroogd in tegen zonlicht afgeschermde ruimten. Zodra de vaten zijn vervaardigd, wordt het hout boven een houtvuur geroosterd. De oorsprong van het hout en de wijze van drogen, vervaardigen en roosteren zijn factoren die vervolgens de brandy zijn kleur en body verlenen, alsook het bouquet met aangename vanille-accenten, zachtheid en rijke aroma's, verkregen tijdens de ester- en ethervorming.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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