

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2022/C 458/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

## COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Lechința”

PDO-RO-A0369-AM02

Data comunicării: 15.9.2022

## DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**1. Introducerea în cultură de noi soiuri de vinificație pentru obținerea de vinuri roșii**

Prin plantarea cu fonduri europene prin programele de restructurare/reconversie mulți producători din arealul denumirii de origine au introdus în cultură și soiuri de vita de vie nobila pentru obținerea de vinuri roșii ca o cerință a diversificării producției de vinuri pentru acest segment, arealul fiind unul cultivat exclusiv cu soiuri de vinificație pentru vinuri albe. Zona este favorabilă acumulărilor de zaharuri prin specificitatea sa (climat, relief) iar antocianurile din pielita boabelor conduc al vinuri cu potential alcoolic și cu optimă intensitate colorantă.

Se completează caietul de sarcini cu soiuri noi de vinificație pentru obținerea de vinuri liniștite roșii.

Se modifică cap. IV, V și VIII din caietul de sarcini și pct. 7 din Documentul unic.

**2. Modificarea ariei geografice delimitate prin lărgirea acesteia**

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini care se referă la aria delimitată de producție, în sensul lărgirii ariei geografice DOP cu comuna Cetate cu satele componente Satu Nou și Petriș.

Comuna Cetate este situată la poalele Munților Călimani, la contactul cu Podișul Transilvaniei mărginită fiind de est cu Piemontul Călimanilor la nord-vest de Dealurile Bistriței și la nord-est de Depresiunea Livezile-Bîrgău.

Comuna Cetate cu satele componente se învecinează geografic fiind la distanță de aprox. 10 km de Com. Budacu de Jos, comună care este inclusă în arealul delimitat DOP Lechința, factorii de sol și climă prezenți aici sunt similari cu cei din tot arealul delimitat DOP.

Se modifică cap.III din caietul de sarcini și pct. 6 din Documentul unic.

(<sup>1</sup>) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

### 3. **Indicarea unui nou tip de vin liniștit în producție — vin de paie**

Se introduce în caietul de sarcini posibilitatea de obținere a unui nou tip de vin liniștit alb denumit vin de paie, din Muscat Ottonel, prin anumite metode specifice de prelucrare (struguri lăsați pe paturi de paie maxim 6 luni până la presare, timp în care se traversează două procese – primul de deshidratare, iar al doilea este de îngheț natural cu deshidratare din septembrie până în noiembrie, cu îngheț natural din decembrie până în februarie.

La anumită concentrație a strugurilor de minim 400 gr/l zahăr se realizează presare cu presa manuală, apoi fermentare în baricuri de stejar cu drojii specifice și definitivare și depozitarea în tancuri de inox la temperatură joasă. Acest tip de vin valorifică pe deplin potențialul soiului Muscat Ottonel pe care îl are pentru acest areal DOP.

Se modifică Cap.XI din caietul de sarcini și pct. 4 din Documentul unic.

#### DOCUMENT UNIC

#### 1. **Denumire/denumiri**

Lechința

#### 2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

#### 3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

#### 4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Vinuri albe*

##### DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe — fructuozitate, vinozitate, prospețime, datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care conferă prospețime și vioiciune.

Aromă vegetală erbacee, de petale de trandafir, floare de salcâm, uneori cu gust ușor picant (mirodenii), cu tărie alcoolică mai ridicată, onctuozitate și corpolență. Prin fermentare la temperatură scăzută po dezvoltă aromă secundară de fermentație, prin păstrare la maturare și învechire vinurile dezvoltă aromă specifică de miere, fagure.

Culoare verzui spre galben-pai, galben verzui cu nuanțe aurii, conținut ridicat în extract și glicerol, cu catifelare și onctuozitate în gust. Uneori vinul tânăr amintește de fânul proaspăt cosit. Gustativ cu note dulci-amărui, de condiment, arome fine de citrice, cu maturarea în vas de lemn și învechire la sticlă vinurile au catifelare atrăgătoare.

##### Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. *Vinuri roșii*

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Nuanțe de stafidă neagră, culoare intensă de roșu, chiar violaceu la vin tânăr, roșu rubiniu intens, roșu-cărămiziu la peste 2 ani vechime, roșu rubiniu cu nuanțe de teracotă, după învechire, roșu-granat.

Arome — ardei gras verde, afină, cireasă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, flori de salcâm, tei, de ciorchine în prima fază; vegetal, sparanghel, măslină verde, condimentat (ghimbir, ardei iute verde), prin învechire aduce note de mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă, aroma puternică de tanin aduce a nuanțe de tabac.

Gust catifelat, armonios, rotund, amplu, taninuri moi, fructat discret și specific de prune uscate (nu afumate), mure, ușoare arome de vanilie sau scorțișoară la învechire, aromă fină de coacăze negre.

Cu post-gust intens cu senzații de dulțuri ușoare. Aromă de fructe de pădure, zmeură proaspătă, cireșe amare, vișine, gust proaspăt, catifelat, prin maturare și învechire câștigă buchet atrăgător și persistent în senzațiile postgustative.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

3. *Vin de paie*

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare galben-pai, galben-verzui până la galben-auriu, cu aromă olfactivă tipică de muscat (fructe exotice, citrice, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm), cu plăcută rotunjime, catifelare. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase (pere, caise, fruct galben copt), catifelate, iar prin învechire la unele soiuri aroma se transformă într-un buchet complex, cu aciditate bine integrată.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

## 5. Practici enologice

### 5.1. Practici oenologice specifice

#### 1. Practici oenologice

Practică de cultivare

- densitatea plantației — minim de 3 500 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde — reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă cand producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile D.O.C. Lechința.

### 5.2. Producții maxime

1. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz  
12 000 kilograme de struguri pe hectar
2. cu mențiunea tradițională DOC-CMD, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir  
12 000 kilograme de struguri pe hectar
3. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay  
10 000 kilograme de struguri pe hectar
4. cules la maturitate deplină (CMD), soiul Muscat Ottonel  
8 000 kilograme de struguri pe hectar
5. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz  
80 hectolitri pe hectar
6. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir  
78 hectolitri pe hectar
7. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay  
66 hectolitri pe hectar
8. cules la maturitate deplină (CMD), soiul Muscat Ottonel  
53 kilograme de struguri pe hectar
9. vin de paie (Muscat Ottonel)  
5 000 kilograme de struguri pe hectar
10. vin de paie (Muscat Ottonel)  
12,50 hectolitri pe hectar

## 6. Aria geografică delimitată

Județul Bistrița-Năsăud:

- Com. Lechința — satele Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;
- Com. Galații Bistriței — satele Galații Bistriței, Herina, Tonciu;
- Com. Matei — satele Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;
- Com. Braniștea — sat Braniștea;
- Com. Petru Rareș — satele Petru Rareș, Reteag;
- Com. Uriu — sat Uriu;

- Com. Șieu — Odorhei — satele Șieu-Odorhei, Bretea;
- satele Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța, Pinticu;
- satul Urmeniș;
- satul Mîlaș,
- satele Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.
- Mun. Bistrița, localitățile componente — Ghinda, Viișoara
- satele — Dumitra, Cepari;
- satele — Budacu de Jos, Buduș, Jelna;
- satul Livezile;
- Com. Cetate — satele Satu Nou, Petriș.
- Județul Mureș:
- satele — Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila;
- satele — Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fănațe, Negrenii de Câmpie, Fănațele Mădărașului;
- satele — Ceuașu de Câmpie, Culpiu

## 7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

- Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto
- Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay
- Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka
- Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii
- Fetească regală B — Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal
- Merlot N — Bigney rouge
- Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc
- Neuburger B — Neuburg
- Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
- Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir
- Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
- Sauvignon B — Sauvignon verde
- Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

## 8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

### 8.1. **Detaliile ariei**

Relieful este exclusiv deluros cuprinzând în partea estică dealurile de tip subcarpatic (dealurile Bistriței și dealurile Mureșului), iar în partea vestică colinele înalte ale Câmpiei Transilvaniei de est (Dealurile Jimborului, dealurile Lechinței, Colinele Comlodului, Colinele Mădărașului), dealurile și colinele au în general la nivelul culmilor altitudini între 300-500 m și versanți moderat sau puternic înclinați (5°-25°), cu un mare grad de dispersie al plantațiilor. Precipitațiile atmosferice se înscriu cu o medie de 650-700 mm/an pe văi (715 la Beclean, 680 la Bistrița, 655 la Reghin, 647 la Chiochiș, 640 la Lechința, 635 la Teaca) și în jur de 800 mm pe culmile deluroase, cu maximum în mai-august și minimum în timpul iernii – când predomină ninsoarea în medie 30-40 zile.

## 8.2. *Legătura cu aria delimitată*

Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură și lumină.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 °C, diminuează procesele oxido—reducătoare și enzimatic, permițând menținerea în condiții de calitate a stării de sănătate a strugurilor precum și a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operațiile de limpezire a mustului și mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

Apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 °C, iar cele din timpul nopții în jurul mediei de 12 °C. Cei doi factori determină creșterea continuă a conținutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce rămânând constantă sau aproape constantă. Mediul oxido —reducător din struguri devine favorabil creșterii calitative a conținutului în arome libere și legate, care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere.

## 8.3. *Detalii privind produsul*

Vinurile albe au fructozitate, vinoxitate, prospețime, datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care conferă prospețime și vioiciune, culoare verzui spre galben-pai, galben verzui cu nuanțe aurii, conținut ridicat în extract și glicerol, cu onctozitate.

Atrag prin arome vegetale, de petale de trandafir, floare de salcâm, zmeură, cirese amare, uneori cu gust ușor picant, echilibrate datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului poate căpăta onctozitate și corpolență. Prin fermentare la temperatură scăzută pot dezvolta aromă secundară de fermentație, prin păstrare la maturare și învechire vinurile dezvoltă aromă specifică de miere (vinul tânăr aduce uneori a fân proaspăt cosit).

Aromele gustative virează spre dulci-amărușor condimentate sau fine de citrice, cu maturarea în vas de lemn și învechire la sticlă vinurile primesc o catifelare plăcută.

Vinurile roșii au nuanțe de stafidă, alore gustativă intensă după minim 18 luni de păstrare, culoare intensă roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste 2 ani vechime, uneori roșu-cărămiziu ori culoare roșie rubinie, strălucitoare, cu nuanțe teracotă după învechire.

Aromele fructate sunt de afină, cireasă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de ciorchine Prin învechire aduc adesea către arome de mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă aroma puternică de tаниn se îmblânzește (nuante de tabac), vanilie, cocos, lemn dulce, ardei gras verde, măslină verde, pâine prăjită, ghimbir.

Se mai adaugă arome discrete dar specifice de prune uscate (nu afumate), mure, în funcție de perioada de învechire apar și note vanilate, de scortisoară, cu interferențe fine de coacăze negre. Cu astringență fermă, corpolență, cu caracter gusto-olfactiv ierbos. Prin învechire unele vinuri pot pierde puțin din onctozitate, dar câștigă buchet armonios.

## 9. *Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)*

Condiții de comercializare (etichetare)

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Fără dispoziții suplimentare.

În funcție de interesul producătorilor și pentru rezonanța anumitor nume de localități cu tradiție în obținerea vinurilor, denumirea de origine protejată Lechința poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_lechinta\\_modif\\_cf\\_cererii\\_2\\_de\\_modif\\_din\\_28.06.2018\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_track_changes_0.pdf)

---