

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og (3), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33**

(2022/C 458/10)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Lechința«

PDO-RO-A0369-AM02

Meddelelsesdato: 15. september 2022

## BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Indførelse og plantning af nye druesorter til fremstillingen af rødvine**

Inden for rammerne af de omstrukturings- og omlægningsprogrammer, der finansieres af EU-fondene, har mange producenter i det område, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, også indført ældruesorter til fremstilling af rødvine for at diversificere vinproduktionen for dette segment, idet der i området udelukkende var blevet dyrket druesorter til fremstilling af hvidvine. Områdets særlige kendetegn (klimaet og terrænet) fremmer koncentrationen af sukker i druerne, og indholdet af anthocyanin i druerne skind giver vine med et godt alkoholpotentiale og optimal farveintensitet.

Der er indføjet nye druesorter i produktspecifikationen for fremstillingen af ikke-mousserende rødvine.

Kapitel IV, V og VIII i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

2. **Ændring (udvidelse) af det geografiske område**

Kapitel III i produktspecifikationen, som vedrører det afgrænsede produktionsområde, er ændret for at udvide den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område til at omfatte kommunen Cetate med landsbyerne Satu Nou og Petriș.

Kommunen Cetate ligger ved foden af Călimani-bjergene ved overgangen til Det Transsylvanske Højslette, som mod øst afgrænses af Călimani-bjergene, mod nordvest af Bistrița-bakkerne og mod nordøst af Livezile-Bîrgău-bækkenet.

Kommunen Cetate og dens landsbyer ligger ca. 10 km fra kommunen Budacu de Jos, som indgår i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lechința«. De jordbunds- og klimaforhold, der findes her, er lig dem, der er i resten af det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Kapitel III i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

(<sup>1</sup>) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

### 3. Opførelse af en ny type ikke-mousserende vin i produktionen — stråvin

I produktspecifikationen er der tilføjet en mulighed for at fremstille en ny type stille hvidvin, der kaldes »stråvin«. Stråvin fremstilles af druesorten Muscat Ottonel ved hjælp af bestemte forarbejdningsmetoder (druerne lægges på halmbede i højst seks måneder, indtil presningen finder sted, og i den periode gennemgår de to processer: først tørring fra september til november og dernæst naturlig dehydrering på grund af frosten fra december til februar).

Når sukkerkoncentrationen i druerne er mindst 400 g/l, presses de ved håndkraft og sættes derefter til gæring i egetræsfade med bestemte gærtyper, og når denne proces er afsluttet, henstilles de til lagring i tanke af rustfrit stål ved lav temperatur. Denne type vin udnytter fuldt ud potentialet i druesorten Muscat Ottonel i dette BOB-område.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

#### ENHEDSDOKUMENT

#### 1. Produktets betegnelse

Lechința

#### 2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

#### 3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

#### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Hvidvine*

##### KORT BESKRIVELSE

Hvidvinene er frugtige, vinagtig og friske og er på grund af klimaet kendetegnet ved et højre syreindhold, som giver dem friskhed og livlighed.

De har vegetabiliske aromaer af græs, rosenblade og akacieblomst, med undertiden let krydrede noter, et højt alkoholindhold og er runde og fyldige i smagen. Under gæringen, der foregår ved lav temperatur, kan der udvikles en sekundær gæringsaroma, og under modningen og lagringen af vinene udvikles der er en særlig aroma honning og bikage.

Farven varierer fra grøn til strågul, grøngul med gyldne toner, der er et højt ekstrakt- og glycerolindhold, og smagen er fløjlsagtig og fyldig. De unge vine udvikler noter, der minder om nyslået hø. Vinene har sødlige og let bitre smagsnoter, noter af krydderier og fine citrusaromaer. Modningen på træfade og flaskelagringen giver vinene en behagelig fløjlsagtig karakter.

##### Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

## 2. Rødvine

## KORT BESKRIVELSE

Rødvine har noter af sorte tørre druer, en mørkerød farve, der sågar er lilla ved unge vine, dyb rubinrød, teglrød for vine, der er ældre end to år, rubinrød med terracottarøde nuancer efter lagring, granatrød.

De har aromaer af grøn sød peber, blåbær, sorte kirsebær, en karakteristisk aroma af vild vegetation, græs, akacieblomst, lindeblomst og druer i første fase; vegetabiliske aromaer af asparges, grønne oliven, krydderier (ingefær, grøn chilli), og med tiden udvikles der noter af morbær, modne blommer, morelkirsebær eller kaffe og, alt efter vinenes alder, en kraftig tannin aroma, der minder om tobak.

Smagen er fløjlsagtig, harmonisk, rund og bred med lette tanniner, svagt frugtig og specifikt af tørrede blommer (ikke røgede), af morbær, en svag aroma af vanilje eller kanel med alderen og en mild aroma af solbær.

Vinene har en intens eftersmag med lette noter af syltet frugt. De har aromaer af røde frugter, friske hindbær, surkirsebær, morelkirsebær, en frisk smag og er fløjlsagtige. Efter lagringen og modningen udvikler vinen en tiltrækkende bouquet og en behageligt lang eftersmag.

## Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

## 3. Stråvin

## KORT BESKRIVELSE

Stråvinene har en strågul farve, der går fra grøngul til gyldengul, en typisk duft af muskatdrue (eksotisk frugt, citrusfrugter, blomsternuancer af vinblomster, nyslået hø, jasmin, akacie) og en behagelig rund og fløjlsagtig smag. I smagen er vinene friske, frugtige (pærer, abrikoser og modne gule frugter) og fløjlsagtige, og lagringen af visse af sorterne omdanner aromaen til en kompleks bouquet med en velintegreret syre.

## Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

## 5. **Vinfremstillingsmetoder**

### 5.1. **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

#### 1. Ønologiske fremgangsmåder

Dyrkningspraksis

— Beplantningstæthed: mindst 3 500 vinstokke plantet pr. hektar.

— Grøn høst: reduktion af antallet af drueklaser i starten af modningen (véraison), når den potentielle produktionsmængde overstiger de tilladte maksimumsmængder i henhold til produktspecifikationen for vinene med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lechința«.

### 5.2. **Maksimal udbytte**

1. Høstet ved fuld modenhed (cules la maturitate deplină — CMD), sorterne Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală og Traminer roz

12 000 kg druer pr. hektar

2. Sorterne Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot og Pinot noir med den traditionelle benævnelse DOG-CMD

12 000 kg druer pr. hektar

3. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Riesling italian, Fetească albă og Chardonnay

10 000 kg druer pr. hektar

4. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorten Muscat Ottonel

8 000 kg druer pr. hektar

5. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală og Traminer roz

80 hektoliter pr. hektar

6. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Cabernet sauvignon, Fetească neagră, Merlot og Pinot noir

78 hektoliter pr. hektar

7. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Riesling italian, Fetească albă og Chardonnay

66 hektoliter pr. hektar

8. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorten Muscat Ottonel

53 kilogram druer pr. hektar

9. Stråvin (Muscat Ottonel)

5 000 kilogram druer pr. hektar

10. Stråvin (Muscat Ottonel)

12,50 hektoliter pr. hektar

## 6. **Afgrænset geografisk område**

Distriktet Bistrița-Năsăud:

— kommunen Lechința — landsbyerne Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău og Sâniacob

— kommunen Galații Bistriței — landsbyerne Galații Bistriței, Herina og Tonciu

— kommunen Matei — landsbyerne Matei, Corvinești, Enciu og Bidiu

— kommunen Braniștea — landsbyen Braniștea

— kommunen Petru Rareș — landsbyerne Petru Rareș og Reteag

— kommunen Uriu — landsbyen Uriu

- kommunen Șieu — Odorhei — landsbyerne Șieu-Odorhei og Bretea
- landsbyerne Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța og Pinticu
- landsbyen Urmeniș
- landsbyen Milaș
- landsbyerne Șieu, Ardan, Posmuș og Șoimuș.
- byen Bistrița og kommunerne, som den udgøres af — Ghinda og Vișoara
- landsbyerne Dumitra og Cepari
- landsbyerne Budacu de Jos, Buduș og Jelna,
- landsbyen Livezile
- kommunen Cetate — landsbyerne Satu Nou og Petriș.
- Distriktet Mureș:
- landsbyerne Batoș, Dedrad, Goreni og Uila
- landsbyerne Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie og Fânațele Mădărașului,
- landsbyerne Ceuășu de Câmpie og Culpui.

## 7. **Druerarter til vinfremstilling**

- Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure og Bourdeos tinto
- Chardonnay B — Gentil blanc og Pinot blanc Chardonnay
- Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka og Leanka
- Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coadă rândunicii
- Fetească regală B — Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană og 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 og Ruländer
- Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter og Klävner Morillon Noir
- Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling
- Sauvignon B — Sauvignon verde
- Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz og Gewürztraminer

## 8. **Tilknytning til det geografiske område**

### 8.1. **Oplysninger om området**

Det udelukkende bakkede område omfatter i den østlige del det subkarpatatiske bakkelandskab (bakkelandskaberne Bistrița og Mureș) og i den vestlige del de høje bakkelandskaber på den østlige del af Den Transsylvanske Højslette (Jimbor, Lechința, Comlod og Mădăraș). De generelt 300 og 500 meter høje bjerge og bakker er let til stærkt skrånende (5° til 25°), og vindyrkningsarealerne ligger meget spredt. De registrerede nedbørmængder er i gennemsnit 650-700 mm om året i dalene (715 mm i Beclean, 680 mm i Bistrița, 655 mm i Reghin, 647 mm i Chiochiș, 640 mm i Lechința og 635 mm i Teaca) og ca. 800 mm på toppen af bakkedragene. Nedbørmængden er højst i maj og august og lavest om vinteren, hvor der falder sne i gennemsnit 30 til 40 dage.

## 8.2. *Tilknytning til det afgrænsede område*

Vinmarkerne ligger overvejende på de syd-, sydøst- og sydvestvendte skråninger og i dalene mellem bakkerne, hvor der er varmt og lyst.

De lave temperaturer i høstperioden (5-10 °C) mindsker oxidations- og reduktionsprocessen samt de enzymatiske processer og bidrager til, at druerne bevarer deres kvalitet og de sortsspecifikke aromaer. Mostens høje syreindhold er en vigtig faktor for klaringen af mosten og er efterfølgende med til at fremskynde gæringsprocessen.

Fremkomsten af dage med tåge i slutningen af sommeren og i næsten en tredjedel af efteråret (september og oktober) gør, at druerne modner langsomt og bevarer aromaerne og et konstant højt syreindhold, hvilket har en gunstig indvirkning på kvaliteten af de fremstillede vine. Derudover ligger den daglige gennemsnitstemperatur i druernes modningsperiode på ca. 23 °C, og gennemsnitstemperaturen om natten ligger på omkring 12 °C. Disse to forhold fører til en konstant stigning i sukkerindholdet og et fald i syreindholdet, som forbliver konstant eller næsten konstant. Redoxpotentialet i druerne begunstiger en konstant forbedring af kvaliteten og indholdet af de frie og bundne aromaer, som i slutningen af modningsperioden når høje værdier.

## 8.3. *Oplysninger om produktet*

Hvidvinene er frugtige, vinagtige og friske og er på grund af klimaet kendetegnet ved et højere syreindhold, som giver dem friskhed og livlighed, og en farve, der går fra grøn til strågul til grønlig gul med gyldne nuancer, de har et højt indhold af ekstraktstoffer og glycerol samt en fyldig smag.

De har en behagelig vegetabilsk aroma og aromaer af rosenblade, akacieblomst, hindbær, surkirsebær og undertiden en let krydret smag. De er afbalancerede på grund af det høje alkoholindhold og indhold af glycerol, som gør dem bløde og fyldige i smagen. Gæringen af vinene sker ved lav temperatur, og de kan derfor udvikle en sekundær gæraroma, mens der under modningen og lagringen kan udvikles en speciel duft af honning (ved unge vine er der undertiden noter af friskslået hø)

Smagen er kendetegnet ved sødlige, bitre og let krydrede noter med milde citrusaromaer, og modningen på træfade og flaskelagringen giver vinene en behagelig fløjsagtig karakter.

Rødvine har noter af tørrede druer, en intens smag efter mindst 18 måneders lagring, en mørkerød farve med violette toner, når de er unge, og en dyb rubinrød farve, når de er mere end to år, samt undertiden en teglrød eller rubinrød farve, er glinsende og får med tiden terrakottarøde toner.

Vinene har frugtige aromaer af blåbær, sorte kirsebær, distinkte noter af vild vegetation og drueklaser. I takt med vinens alder udvikles der noter af morbær, modne blomster, morelkirsebær og kaffe, og, alt efter vinens alder, bliver den kraftige tanninaroma mildere (noter af tobak), og der opstår noter af vanilje, kokosnød, lakrids, grøn sød peber, grøn oliven, ristet brød og ingefær.

Derudover udvikles der lette, men specifikke aromaer af tørrede blomster (ikke røgede) og morbær og, alt efter deres alder, får vinene noter af vanilje og kanel, med fine klange af solbær. Vinene er kendetegnet ved en fast adstringens, en rund smag og græsagtige duft- og smagsnoter. Med alderen kan nogle vine miste noget af deres fyldighed, men vinder ved få en harmonisk bouquet.

## 9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Betingelser for markedsføring (mærkning)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Ingen yderligere bestemmelser.

Efter producenternes ønske og for at styrke visse lokaliteters navnes kobling til vinfremstillingstraditionerne må den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lechința« suppleres med et af følgende navne på vindyrkningsarealer: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ og, CULPIU.

**Link til produktspecifikationen**

[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)

---