

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 458/10)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Lechința»

PDO-RO-A0369-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 15 Σεπτεμβρίου 2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Φύτευση αμπελώνων με νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή ερυθρών οίνων

Πολλοί παραγωγοί στην περιοχή της εν λόγω ονομασίας προέλευσης έχουν χρησιμοποιήσει ευρωπαϊκά κονδύλια από τα προγράμματα αναδιάρθρωσης/μετατροπής για την εισαγωγή διεθνών ποικιλιών αμπέλου στους αμπελώνες για την παραγωγή ερυθρών οίνων, προκειμένου να ανταποκριθούν στην απαίτηση διαφοροποίησης για την παραγωγή οίνου στην εν λόγω περιοχή, η οποία προηγουμένως είχε φυτευτεί αποκλειστικά με οινοποιήσιμες ποικιλίες λευκών σταφυλιών. Η ιδιαιτερότητα της περιοχής (κλίμα, ανάγλυφο) ευνοεί τη συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια, ενώ οι ανθοκυανίνες στον φλοιό των σταφυλιών έχουν ως αποτέλεσμα οίνους με καλό αλκοολικό δυναμικό και βέλτιστη χρωματική ένταση.

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται νέες ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή μη αφρωδών ερυθρών οίνων.

Τα κεφάλαια IV, V και VIII των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. Τροποποίηση για την επέκταση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο αναφέρεται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής, τροποποιήθηκε προκειμένου να επεκταθεί η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ στον δήμο Cetate με τα χωριά Satu Nou και Petriș.

Ο δήμος Cetate βρίσκεται στις υπώρειες των ορέων Călimani, δίπλα στο οροπέδιο της Τρανσυλβανίας και οριοθετείται από τους πρόποδες των Călimani στα ανατολικά, τους λόφους της Bistrița στα βορειοδυτικά και την κοιλάδα των Livezile-Bîrgău στα βορειοανατολικά.

Ο δήμος Cetate και τα χωριά του γειτνιάζουν από γεωγραφική άποψη, καθώς βρίσκονται σε απόσταση περίπου 10 km από τον δήμο Budacu de Jos, ο οποίος περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ Lechința, και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες εκεί είναι παρόμοιες με εκείνες της υπόλοιπης οριοθετημένης περιοχής ΠΟΠ.

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. Ένδειξη της παραγωγής ενός νέου τύπου μη αφρώδους οίνου — «vin de paie»

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται η δυνατότητα παραγωγής ενός νέου μη αφρώδους λευκού οίνου που ονομάζεται «vin de paie» (οίνος από υπερώριμα σταφύλια που ξηραίνονται σε άχυρο) από Muscat Ottonel. Ο οίνος «vin de paie» παράγεται με ορισμένες ειδικές μεθόδους επεξεργασίας: τα σταφύλια απλώνονται σε αχυροστρωμή για μέγιστο διάστημα έξι μηνών έως την έκθλιψη· κατά τη διάρκεια του διαστήματος αυτού υποβάλλονται σε δύο διεργασίες, πρώτα σε αφυδάτωση και έπειτα σε φυσική ψύξη, με την αφυδάτωση να πραγματοποιείται από τον Σεπτέμβριο έως τον Νοέμβριο και τη φυσική ψύξη από τον Δεκέμβριο έως τον Φεβρουάριο.

Όταν τα σταφύλια αποκτήσουν ελάχιστη συγκέντρωση σακχάρων 400 g/l, πραγματοποιείται η έκθλιψη σε χειροκίνητο πιεστήριο, ακολουθεί η ζύμωση σε δρύινα βαρέλια με συγκεκριμένους ζυμομύκητες και έπεται η ολοκλήρωση της ζύμωσης και η αποθήκευση σε χαμηλή θερμοκρασία σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Αυτός ο τύπος οίνου αξιοποιεί πλήρως τις δυνατότητες της ποικιλίας Muscat Ottonel στη συγκεκριμένη περιοχή ΠΟΠ.

Το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-Ες

Lechința

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντος

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Λευκοί οίνοι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν φρουτώδες, οινώδες άρωμα και φρεσκάδα. Λόγω του κλίματος, χαρακτηρίζονται από υψηλότερη οξύτητα, η οποία προσδίδει φρεσκάδα και ζωηρότητα στον οίνο.

Χλωώδες, βοτανικό άρωμα από ροδοπέταλα και άνθη ακακίας, ενίοτε με ελαφρώς πικάντικη γεύση, με υψηλότερο αλκοολικό τίτλο, λιπαρότητα και γεμάτο σώμα. Λόγω της ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες, οι οίνοι μπορούν να αναπτύξουν δευτερογενές άρωμα ζύμωσης, ενώ μπορεί να αναπτυχθεί και ιδιαίτερο άρωμα μελιού και κηρήθρας μέσω της αποθήκευσης κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και της παλαίωσης.

Το χρώμα τους είναι πρασινωπό έως αχυροκίτρινο, πρασινοκίτρινο με χρυσές ανταύγειες, και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε εκχύλισμα και γλυκερόλη, καθώς και βελουδίνη και λιπαρή γεύση. Οι νεαροί οίνοι παραπέμπουν ενίοτε σε φρεσκοκομμένο γρασίδι. Στο στόμα έχουν γλυκόπικρες και πικάντικες νότες και λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών, ενώ η ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια και η παλαίωση στη φιάλη προσδίδουν ελκυστική βελουδίνη γεύση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Νότες μαύρης σταφίδας, βαθύ κόκκινο χρώμα, ακόμη και πορφυρό σε νεαρούς οίνους, βαθύ ρουμπινί έως κεραμιδί σε οίνους ηλικίας άνω των δύο ετών, κόκκινο ρουμπινί με κεραμιδί αποχρώσεις μετά την παλαίωση, κόκκινο του γρανάτη.

Μπουκέτο — πράσινες πιπεριές, μύρτιλλα, μαύρα κεράσια, χαρακτηριστική οσμή άγριας βλάστησης, χόρτου, ανθέων ακακίας και λιναριού, τσαμπιών σταφυλιών κατά την πρώτη φάση ανάπτυξής τους· πράσινη βλάστηση, σπαράγγια, πράσινες ελιές, πικάντικες νότες (πιπερόριζα, πράσινο τσίλι)· η παλαίωση προσδίδει νότες βατόμουρων, ώριμων δαμάσκηνων, βύσσινων και καφέ· ανάλογα με την ηλικία, το έντονο άρωμα τανίνης προσδίδει νότες καπνού.

Γεύση — βελούδινη, αρμονική, στρογγυλή, πλούσια, μαλακές τανίνες, απαλή αλλά ευδιάκριτη φρουτώδης γεύση δαμάσκηνων (όχι καπνισμένων), βατόμουρων, ελαφρά αρώματα βανίλιας ή κανέλας με την παλαίωση, λεπτό άρωμα μαύρων φραγκοστάφυλων.

Έντονη επίγευση με ελαφρά γλυκύτητα. Μπουκέτο από φρούτα του δάσους, νωπά σμέουρα, πικρά κεράσια, βύσσινια, δροσερή, βελούδινη γεύση· η ωρίμαση και η παλαίωση προσδίδουν ευχάριστη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. «*Vin de paie*»

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αχυροκίτρινο, πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα, με τυπικό μπουκέτο μοσχάτου (εξωτικά φρούτα, εσπεριδοειδή, ανθώδεις νότες από άνθη αμπέλου, φρεσκοκομμένο σανό, γιασεμί, ακακία), ευχάριστα στρογγυλεμένη και βελούδινη γεύση. Στο στόμα, οι οίνοι είναι δροσεροί, φρουτώδεις (αχλάδια, βερίκοκα, ώριμα κίτρινα φρούτα) και βελούδινοι· με την παλαίωση, ορισμένες ποικιλίες αναπτύσσουν ένα σύνθετο μπουκέτο με καλά ενσωματωμένη οξύτητα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινοποιητικές πρακτικές

1. Οινοποιητικές πρακτικές

Μέθοδος καλλιέργειας

- πυκνότητα φύτευσης — τουλάχιστον 3 500 πρέμνα ανά εκτάριο·
- πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των τσαμπιών σταφυλιών κατά τον περκασμό (έναρξη της ωρίμασης), όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα αποδεκτά όρια που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος για τους οίνους που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Lechința.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz
12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
2. Για την παραδοσιακή ένδειξη DOC-CMD, ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir
12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
3. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay
10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
4. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλία Muscat Ottonel
8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
5. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz
80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
6. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir
78 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
7. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay
66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
8. Συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλία Muscat Ottonel
53 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
9. «Vin de paie» (Muscat Ottonel)
5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
10. «Vin de paie» (Muscat Ottonel)
12,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομός Bistrița-Năsăud:

- Δήμος Lechința — χωριά Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău και Sâniacob·
- Δήμος Galații Bistriței — χωριά Galații Bistriței, Herina και Tonciu·
- Δήμος Matei — χωριά Matei, Corvinești, Enciu και Bidiu·
- Δήμος Braniștea — χωριό Braniștea·
- Δήμος Petru Rareș — χωριά Petru Rareș και Reteag·
- Δήμος Uriu — χωριό Uriu·

- Δήμος Țieu – Odorhei — χωριά Țieu-Odorhei και Bretea·
- Χωριά Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița και Pinticu·
- Χωριό Urmeniș·
- Χωριό Milaș·
- Χωριά Țieu, Ardan, Posmuș και Țoimuș·
- Δήμος Bistrița, που περιλαμβάνει τις τοποθεσίες Ghinda και Viișoara·
- Χωριά Dumitra και Cerpari·
- Χωριά Budacu de Jos, Buduș και Jelna·
- Χωριό Livezile·
- Δήμος Cetate — χωριά Satu Nou και Petriș·
- Νομός Mureș·
- Χωριά Batoș, Dedrad, Gorenii και Uila·
- Χωριά Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fănațe, Negrenii de Câmpie και Fănațele Mădărașului·
- Χωριά Ceuașu de Câmpie και Culpriu·

7. Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/- Ες αμπέλου

- Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto
- Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay
- Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka
- Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii
- Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal
- Merlot N – Bigney rouge
- Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc
- Neuburger B – Neuburg
- Pinot Gris G – Affumé, Grauer 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 Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

8.1. Λεπτομέρειες της περιοχής

Το ανάγλυφο είναι αποκλειστικά λοφώδες και περιλαμβάνει τους λόφους των Υποκαρπαθίων (λόφοι Bistrița και Mureșu) στα ανατολικά και τους υψηλούς λόφους του ανατολικού οροπεδίου της Τρανσυλβανίας (λόφοι Jimboru, Lechința, Comlod και Mădăraș) στα δυτικά. Οι κορυφές των λόφων βρίσκονται εν γένει σε υψόμετρο 300-500 m και έχουν πλαγίες με μέτρια ή απότομη κλίση (5° έως 25°), οι δε αμπελώνες παρουσιάζουν μεγάλο βαθμό διασποράς. Ο μέσος όρος των καταγεγραμμένων βροχοπτώσεων είναι 650-700 mm/έτος στις κοιλάδες (715 στο Beclean, 680 στην Bistrița, 655 στο Reghin, 647 στο Chiocșiș, 640 στο Lechței, 635 στην Teaca) και περίπου 800 mm στις λοφώδεις κορυφές, φθάνοντας τη μέγιστη τιμή κατά το διάστημα από τον Μάιο έως τον Αύγουστο και την ελάχιστη τιμή τον χειμώνα, όταν επικρατεί χιόνι για 30 έως 40 ημέρες κατά μέσο όρο.

8.2. Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή

Οι αμπελώνες βρίσκονται συνήθως στις νότιες, νοτιοανατολικές ή νοτιοδυτικές πλαγιές, καθώς και στις κοιλάδες μεταξύ των λόφων, όπου υπάρχει ζέση και φως.

Οι χαμηλές θερμοκρασίες (5-10 °C) κατά τη διάρκεια της περιόδου του τρύγου μειώνουν τις οξειδωτικές και ενζυματικές διεργασίες, βοηθώντας τα σταφύλια να παραμείνουν σε καλή κατάσταση και διατηρώντας την ποιότητα των ιδιαίτερων αρωμάτων των ποικιλιών. Η υψηλή οξύτητα του γλεύκους αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τη διαύγηση του γλεύκους και στη συνέχεια συμβάλλει στην επιτάχυνση της διαδικασίας ζύμωσης.

Οι ημέρες με ομίχλη που εμφανίζονται στα τέλη του καλοκαιριού και συνεχίζονται για διάστημα που καλύπτει σχεδόν το ένα τρίτο του φθινοπώρου (Σεπτέμβριος και Οκτώβριος), έχουν ως αποτέλεσμα την αργή ωρίμαση των σταφυλιών και τη συγκράτηση των αρωμάτων και των σταθερά υψηλών επιπέδων οξύτητας, που επηρεάζουν θετικά την ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Επιπλέον, κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών, οι μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας είναι περίπου 23 °C και οι μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύχτας περίπου 12 °C. Οι δύο αυτοί παράγοντες έχουν ως αποτέλεσμα τη σταθερή αύξηση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα, ενώ η οξύτητα μειώνεται, παραμένει σταθερή ή σχεδόν σταθερή. Αυτό το περιβάλλον μειωμένης οξείδωσης των σταφυλιών ευνοεί τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των ελεύθερων και των δεσμευμένων αρωμάτων, τα οποία βρίσκονται σε υψηλά επίπεδα στο τέλος της περιόδου ωρίμασης.

8.3. Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν φρουτώδες, οινώδες άρωμα και φρεσκάδα. Λόγω του κλίματος, χαρακτηρίζονται από υψηλότερη οξύτητα, η οποία προσδίδει φρεσκάδα και ζωηρότητα στον οίνο. Το χρώμα τους είναι πρασινωπό έως αχυροκίτρινο, πρασινοκίτρινο με χρυσές ανταύγειες, και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε εκχύλισμα και γλυκερόλη, καθώς και λιπαρή γεύση.

Έχουν ελκυστικά βοτανικά αρώματα, από ροδοπέταλα, άνθη ακακίας, σμέουρα, πικρά κεράσια, ενίοτε με ελαφρώς πικάντικη γεύση. Είναι ισορροπημένοι λόγω του υψηλότερου αλκοολικού τίτλου, ενώ η γλυκερόλη τους προσδίδει λιπαρότητα και γεμάτο σώμα. Λόγω της ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες, οι οίνοι μπορούν να αναπτύξουν δευτερογενές άρωμα ζύμωσης, ενώ μπορεί να αναπτυχθεί και ιδιαίτερο άρωμα μελιού και κηρήθρας μέσω της αποθήκευσης κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και της παλαίωσης (οι νεαροί οίνοι παραπέμπουν ενίοτε σε φρεσκοκομμένο σανό).

Στο στόμα, έχουν συνήθως γλυκόπικρα, ελαφρώς πικάντικα ή λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών, ενώ η ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια και η παλαίωση στη φιάλη προσδίδουν στους οίνους ευχάριστη βελούδινη γεύση.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν νότες σταφίδας, έντονη γεύση μετά από τουλάχιστον 18 μήνες αποθήκευσης, βαθύ κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες όταν είναι νεαροί, βαθύ ρουμπινί μετά από παλαίωση άνω των δύο ετών, ενίοτε δε κεραμιδί ή ρουμπινί, λαμπερό, με κεραμιδί αποχρώσεις μετά την παλαίωση.

Τα φρουτώδη αρώματα είναι από μύρτιλλα, μαύρα κεράσια, χαρακτηριστικό άρωμα άγριας βλάστησης και τσαμπιών σταφυλιών. Η παλαίωση συχνά προσδίδει αρώματα βατόμουρων, ώριμων δαμάσκημων, βύσσινων και καφέ: ανάλογα με την ηλικία, η έντονη γεύση τανίνης γίνεται πιο ήπια, αναδεικνύοντας νότες καπνού, βανίλιας, καρύδας, γλυκόριζας, πράσινης πιπεριάς, πράσινων ελιών, φρυγανισμένου ψωμιού και πιπερόριζας.

Απαλά, αλλά ευδιάκριτα αρώματα δαμάσκημων (όχι καπνισμένων) και βατόμουρων· ανάλογα με την περίοδο παλαίωσης, εμφανίζονται νότες βανίλιας και κανέλας, με λεπτές νότες μαύρου φραγκοστάφυλου. Οι οίνοι έχουν έντονη στυφότητα και γεμάτο σώμα, με γεύση και άρωμα βοτάνων. Με την παλαίωση, ορισμένοι οίνοι μπορεί να χάσουν λίγη από τη λιπαρότητά τους, αλλά αποκτούν αρμονικό μπουκέτο.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Προϋποθέσεις εμπορίας (επισήμανση)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν υπάρχουν συμπληρωματικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τις επιθυμίες των παραγωγών, και προκειμένου να ενισχυθεί η σύνδεση ορισμένων ονομασιών τοποθεσιών με οινοποιητικές παραδόσεις, στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Lechinta μπορεί να προστίθεται, ή να μην προστίθεται, μία από τις ακόλουθες μοναδικές ονομασίες αμπελών: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://www.onvrv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_track_changes_0.pdf
