

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 458/10)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lechința»

PDO-RO-A0369-AM02

Fecha de comunicación: 15 de septiembre de 2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Introducción en el cultivo de nuevas variedades de vino para producir vinos tintos

Al realizar plantaciones gracias a fondos europeos con cargo a programas de reestructuración o reconversión, muchos productores de la zona de la denominación de origen introdujeron en los cultivos también variedades nobles de vid para producir vinos tintos como requisito para diversificar la producción vinícola con esa clase de vinos, ya que la zona se dedicaba exclusivamente a los cultivos de variedades de vinificación para producir vinos blancos. La zona es propicia a la acumulación de azúcares debido a sus características específicas (clima, relieve) y las antocianinas de los hollejos permiten producir vinos con potencial alcohólico e intensidad de color óptimos.

El pliego de condiciones se completa con nuevas variedades de vino para la producción de vinos tintos tranquilos.

Se modifican los capítulos IV, V y VIII del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

2. Modificación de la zona geográfica delimitada mediante su ampliación

Se modifica el capítulo III del pliego de condiciones, que hace referencia a la zona de producción delimitada, con el fin de ampliar la zona geográfica de la DOP a la comuna de Cetate con los pueblos que la componen de Satu Nou y Petriș.

La comuna de Cetate está situada en las estribaciones del macizo de Caliman, al borde de la meseta de Transilvania, limitando al este con el piedemonte de Caliman, al noroeste con las colinas de Bistrița y al noreste con la depresión de Livezile-Bârgău.

La comuna de Cetate y los pueblos que la componen están cerca geográficamente, ya que se encuentra a diez kilómetros de la comuna de Budacu de Jos, la cual forma parte de la zona delimitada de la DOP Lechința, y las características climáticas y edafológicas de aquella son similares a las de toda la zona delimitada de la DOP.

Se modifica el capítulo III del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Indicación de la producción de un nuevo tipo de vino tranquilo: vino de uvas pasificadas

Se introduce en el pliego de condiciones la posibilidad de producir, a partir de la variedad Muscat Ottonel, un nuevo tipo de vino blanco tranquilo, llamado vino de uvas pasificadas, mediante determinados métodos específicos de transformación (uvas dejadas en lechos de paja durante un máximo de seis meses hasta el prensado, tiempo durante el cual se producen dos procesos: el primero de secado, y el segundo de congelación natural con secado de septiembre a noviembre y de congelación natural de diciembre a febrero).

Una vez alcanzada una determinada concentración en las uvas de al menos 400 g/l de azúcar, se procede al prensado con prensa manual, seguido de la fermentación en barricas de roble con levaduras específicas, con acabado y almacenamiento en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. Este tipo de vino aprovecha plenamente el potencial de la variedad Muscat Ottonel en esta zona de la DOP.

Se modifica el capítulo XI del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre o nombres

Lechinça

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o vinos

1. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos tienen carácter afrutado, vinoso y fresco; gracias al clima, se caracterizan por una acidez más alta, que les confiere frescor y vivacidad.

Tienen aroma vegetal herbáceo a pétalos de rosa, flor de acacia, a veces ligeramente picantes (especias), con mayor graduación alcohólica, untuosidad y cuerpo. La fermentación a baja temperatura produce un aroma de fermentación secundaria; al madurar y envejecer desarrollan un aroma específico de miel y panal.

Son de color entre verdoso y amarillo pajizo y amarillo verdoso con matices dorados; tienen un alto contenido de extracto y glicerol, además de sabor aterciopelado y untuoso. El vino joven recuerda a veces el heno recién segado. Su sabor tiene notas dulce-amargas y de especias, con finos aromas de cítricos; tras madurar en bodega de madera y envejecer en botella, los vinos son agradablemente aterciopelados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Matices de pasas negras, color rojo intenso, incluso púrpura en el vino joven, rojo rubí intenso, rojo ladrillo al cabo de dos años de envejecimiento, rojo rubí con matices de teja y, tras el envejecimiento, rojo granate.

Aromas: pimientos dulces verdes, arándanos, cerezas negras, aroma característico de vegetación silvestre, hierba, flores de acacia, flores de tilo y de escobajo en la primera fase; vegetación, espárragos, aceitunas verdes, especias (jengibre, guindillas verdes); el envejecimiento añade notas de moras, ciruelas maduras, guindas, café y, dependiendo de su edad, el aroma fuerte de taninos lleva a/evoca matices de tabaco.

Sabor aterciopelado, armonioso, redondo, amplio, con taninos suaves, discretamente afrutado, concretamente de ciruelas pasas (no ahumadas), moras, con ligeros aromas de vainilla o canela al envejecer, aroma fino de grosellas negras.

Regusto intenso con sensaciones de confitura suave. Aroma de frutas del bosque, frambuesas frescas, cerezas amargas y guindas, sabor fresco y aterciopelado; al madurar y envejecer adquiere un agradable buqué, con persistencia del aroma en el regusto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. *Vino de uvas pasificadas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pajizo, entre amarillo verdoso y amarillo dorado, con aroma típico de moscatel (frutas exóticas, cítricos, tonos florales de flores de vid, heno segado, jazmín, acacia), con carácter agradablemente redondo y aterciopelado. Desde el punto de vista del sabor, los vinos son frescos, afrutados (peras, albaricoques, frutas amarillas maduras) y aterciopelados; al envejecer los vinos de algunas variedades, el aroma se transforma en un buqué complejo, con acidez bien integrada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. Prácticas enológicas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Prácticas enológicas

Práctica de cultivo

- densidad de plantación: mínimo de 3 500 cepas por hectárea;
- vendimia en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones para los vinos con denominación de origen controlada. Lechința

5.2. Rendimientos máximos

1. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. con la mención tradicional DOC-CMD, variedades Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedad Muscat Ottonel

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

80 hectolitros por hectárea

6. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

78 hectolitros por hectárea

7. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

66 hectolitros por hectárea

8. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedad Muscat Ottonel

53 kilogramos de uvas por hectárea

9. vino de uvas pasificadas (Muscat Ottonel)

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

10. vino de uvas pasificadas (Muscat Ottonel)

12,50 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Provincia de Bistrița-Năsăud:

- comuna de Lechința, con los pueblos siguientes: Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;
- comuna de Galații Bistriței, con los pueblos siguientes: Galații Bistriței, Herina, Tonciu;
- comuna de Matei, con los pueblos siguientes: Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;
- comuna de Braniștea, con el pueblo siguiente: Braniștea;
- comuna de Petru Rareș, con los pueblos siguientes: Petru Rareș, Reteag;
- comuna de Uriu, con el pueblo siguiente: Uriu;

- comuna de Șieu-Odorhei, con los pueblos siguientes: Șieu-Odorhei, Bretea;
- pueblos de Teaca, Viile Tecies, Archiud, Ocnîța, Pinticu;
- pueblo de Urmeniș;
- pueblo de Milaș;
- pueblos de Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș;
- municipio de Bistrița, con las localidades siguientes: Ghinda, Viișoara;
- pueblos de Dumitra, Cepari;
- pueblos de Budacu de Jos, Buduș, Jelna;
- pueblo de Livezile;
- comuna de Cetate, con los pueblos siguientes: Satu Nou, Petriș.
- Provincia de Mureș:
- pueblos: Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila;
- pueblos: Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului;
- pueblos: Ceuașu de Câmpie, Culpiu.

7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mădchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mădchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mădchentraube, Königsast, 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. Descripción del vínculo o vínculos

8.1. Datos de la zona

El relieve se compone exclusivamente de colinas, que son de tipo subcarpático (colinas de Bistrița y Mureșu) en la parte oriental, mientras que al oeste se encuentran las colinas altas de la llanura transilvana oriental (montes de Jimbor, Lechința, Comlod y Mădăraș). Las colinas y los montes tienen generalmente una altitud de entre 300 y 500 m y pendientes moderadas o fuertemente inclinadas (entre 5 y 25 grados), con viñedos muy dispersos. Las precipitaciones atmosféricas registran una media de 650-700 mm/año en los valles (715 en Beclean, 680 en Bistrița, 655 en Reghin, 647 en Chiochiș, 640 en Lechința, 635 en Teaca) y de unos 800 mm en las cimas de las colinas, siendo máximas en mayo-agosto y mínimas en invierno, que es cuando las nieves predominan en una media de entre 30 y 40 días.

8.2. *Vínculo con la zona delimitada*

Los viñedos suelen estar situados en las laderas meridionales, sudorientales o suroccidentales, y en los valles intercolinares, allí donde hay calor y luz.

Las bajas temperaturas en el período de vendimia (entre cinco y diez grados centígrados) reducen los procesos enzimáticos y óxido-reductores, lo que permite mantener las uvas en buenas condiciones y los aromas específicos de las variedades. La elevada acidez del mosto es un factor importante en las operaciones de clarificación de aquel y, posteriormente, acelera el proceso de fermentación.

La aparición de días de niebla a finales de verano y durante casi un tercio del otoño (septiembre y octubre) tiene como consecuencia una maduración lenta de las uvas, con la conservación de aromas y una acidez constantemente elevada, lo que repercute positivamente en la calidad de los vinos producidos. Además, durante el período de maduración de las uvas, las temperaturas medias diurnas se sitúan en torno a los 23 grados centígrados y las temperaturas nocturnas, en torno a los 12 grados centígrados. Estos dos factores determinan un aumento continuado del contenido de azúcar y una disminución de la acidez, que se mantiene constante o casi constante. El medio óxido-reductor de las uvas favorece la mejora cualitativa de los aromas libres y ligados, cuyos valores son altos al final del período de maduración.

8.3. *Datos del producto*

Los vinos blancos tienen carácter afrutado, vinoso y fresco; gracias al clima, y se caracterizan por una acidez más alta que les confiere frescor y vivacidad. Su color es entre verdoso y amarillo pajizo, y amarillo verdoso con matices dorados. Tienen un alto contenido de extracto y glicerol, con untuosidad.

Resultan atractivos por sus aromas vegetales, de pétalos de rosa, flor de acacia, frambuesa, cerezas amargas; su sabor es a veces ligeramente picante; son equilibrados gracias a la graduación alcohólica más alta, y al glicerol, pudiendo adquirir untuosidad y cuerpo. La fermentación a baja temperatura produce un aroma secundario de fermentación; al madurar y envejecer adquieren un aroma específico de miel y panal (el vino joven tiende a veces a tener aroma de heno recién segado).

Los aromas al gusto tienden a ser dulce-amargos, ligeramente picantes o con fino sabor a cítrico; tras madurar en barrica de madera y envejecer en botella, los vinos son agradablemente aterciopelados.

Los vinos tintos presentan matices de uvas pasas; tienen un sabor intenso tras un mínimo de dieciocho meses de maduración; su color es rojo intenso con matices púrpura cuando son jóvenes, rojo rubí intenso a los dos años de envejecimiento, siendo a veces rojo teja o rojo rubí, brillante, con matices de teja tras su envejecimiento.

Los aromas afrutados son de arándano, cereza negra, con un aroma distintivo de vegetación silvestre y escobajo. Al envejecer suele tender a adquirir aroma de moras, ciruelas maduras, guindas y café y, dependiendo de su edad, el fuerte aroma de taninos se suaviza (matices de tabaco); además, vainilla, coco, regaliz, pimientos verdes, aceituna verde, pan tostado y jengibre.

También se añaden aromas discretos pero específicos de ciruelas pasas (no ahumadas) y en función del período de envejecimiento, aparecen también de notas de vainilla, canela y matices finos de grosella negra. Tienen fuerte astringencia y cuerpo, además de sabor y olor herbáceos. Con el envejecimiento, algunos vinos pueden perder algo de su untuosidad, pero adquieren un buqué armonioso.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización (etiquetado)

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

No hay disposiciones adicionales.

En función del interés de los productores y de la fama de determinados nombres de localidades con tradición de producción de vinos, la denominación de origen protegida Lechința podrá completarse o no con una de las denominaciones de viñedos siguientes: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

Enlace al pliego de condiciones

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
