

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2022/C 458/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Lechința»

PDO-RO-A0369-AM02

Date de la communication: 15.9.2022

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Introduction de nouvelles variétés à raisins de cuve dans la culture pour l'élaboration de vins rouges**

Dans le cadre des programmes de restructuration/reconversion financés par des fonds européens, de nombreux producteurs de la zone de l'appellation d'origine ont également introduit dans la culture des cépages nobles pour l'élaboration de vins rouges afin de diversifier la production de vins pour ce segment, la zone étant exclusivement cultivée en variétés à raisins de cuve pour les vins blancs. La zone est favorable à l'accumulation de sucres en raison de sa spécificité (climat, relief) et les anthocyanes présentes dans la peau des raisins donnent des vins à potentiel alcoolique; caractérisés par une intensité de couleur optimale.

Le cahier des charges est complété par de nouvelles variétés à raisins de cuve pour l'élaboration de vins tranquilles rouges.

Les chapitres IV, V et VIII du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés.

**2. Modification de la zone géographique délimitée par son élargissement**

Le chapitre III du cahier des charges, qui fait référence à la zone de production délimitée, a été modifié afin d'étendre la zone géographique de l'AOP à la commune de Cetate et aux villages de Satu Nou et de Petriș qui la composent.

La commune de Cetate est située sur les contreforts des montagnes de Călimani, en contact avec le plateau de Transylvanie, bordée à l'est par le piémont des montagnes de Călimani; au nord-ouest par les collines de Bistrița et au nord-est par la dépression de Livezile-Bîrgău.

La commune de Cetate et ses villages qui la composent se situent à une distance d'environ 10 km de la commune de Budacu de Jos, qui fait partie de la zone délimitée de l'AOP Lechința, les facteurs pédoclimatiques présents ici étant similaires à ceux de l'ensemble de la zone délimitée de l'AOP.

Le chapitre III du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés.

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

### 3. Indication d'un nouveau type de vin tranquille en production — vin de paille

Il a été ajouté dans le cahier des charges la possibilité d'élaborer un nouveau type de vin blanc tranquille appelé vin de paille obtenu de la variété Muscat Ottonel au moyen de certaines méthodes de transformation spécifiques (raisins laissés sur des lits de paille pendant une période maximale de 6 mois jusqu'au pressage, période au cours de laquelle deux opérations se déroulent, la première étant le séchage et la seconde étant la gelée naturelle favorisant la déshydratation de septembre à novembre et la gelée naturelle de décembre à février).

Lorsqu'ils atteignent une concentration d'au moins 400 g/l de sucre, les raisins sont pressés à la main, puis mis à fermenter dans des barriques de chêne avec des levures spécifiques, et lorsque l'opération est terminée, ils sont stockés dans des cuves en acier inoxydable à basse température. Ce type de vin exploite pleinement le potentiel de la variété Muscat Ottonel pour cette zone AOP.

Le chapitre XI du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination(s)

Lechința

#### 2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

#### 4. Description du ou des vins

1. *Vins blancs*

##### DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs, avec un caractère fruité, vineux et frais, se caractérisent, grâce au climat, par une acidité plus élevée qui leur confère fraîcheur et vivacité.

Arôme végétal herbacé de pétales de rose, de fleur d'acacia, parfois légèrement épicé, avec un titre alcoométrique plus élevé, onctueux et plein. La fermentation à basse température favorise le développement d'un arôme de fermentation secondaire et la conservation des vins lors de la maturation et du vieillissement permet de développer un arôme spécifique de miel et de rayons de miel.

La couleur varie allant du vert au jaune paille, jaune vert aux nuances dorées, la teneur en extrait et glycérol est élevée et le goût est velouté et onctueux. Le vin jeune rappelle parfois le foin fraîchement coupé. Le goût présente des notes amères sucrées, des notes épicées, des arômes fins d'agrumes; après une maturation dans des fûts en bois et le vieillissement en bouteille, les vins acquièrent une texture veloutée séduisante.

##### Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. *Vins rouges*

## DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges présentent des notes de raisin sec noir, une couleur intense de rouge, même rouge violacé pour les vins jeunes, rouge rubis intense, rouge brique pour les vins âgés de plus de deux ans, rouge rubis avec des nuances de terre cuite, avec l'âge, rouge grenat.

Ils ont des arômes de poivrons doux verts, de myrtilles, de cerises noires, un arôme caractéristique de végétation sauvage, d'herbe, de fleurs d'acacia et de tilleul, de grappes dans la première phase; un arôme végétal, d'asperges, d'olive verte, d'épices (gingembre, piment vert), avec l'âge, des notes de mûres, de prunes mûres, de griottes, de café, en fonction de leur âge, et un arôme de tanin fort qui rappelle le tabac.

Leur goût est velouté, harmonieux, rond, ample, avec des tanins faibles, discrètement fruité et spécifique de pruneaux secs (non fumés), de mûres, avec de légers arômes de vanille ou de cannelle après vieillissement et un arôme fin de cassis.

Ils se caractérisent par un arrière-goût intense et de légères notes de confiture. Les vins rouges présentent des arômes de fruits rouges, de framboise fraîche, de cerises amères, de griottes, un goût frais, velouté; après maturation et vieillissement, le vin acquiert un bouquet séduisant et persistant dans les sensations postgustatives.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

3. *Vin de paille*

## DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins de paille est jaune paille, allant du jaune vert au jaune doré, avec un arôme olfactif typique de muscat (fruits exotiques, agrumes, nuances florales de fleurs de vigne, foin coupé, jasmin, acacia) et avec un agréable goût rond et velouté. En ce qui concerne le goût, les vins sont frais, fruités (poires, abricots, fruits jaunes mûrs), veloutés, et le vieillissement de certains cépages transforme leur arôme en un bouquet complexe avec une acidité bien intégrée.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

#### 1. Pratiques œnologiques

##### Pratique culturale

- la densité de la plantation — minimum 3 500 de pieds de vigne plantés à l'hectare;
- la vendange en vert — réduction du nombre de grappes de raisins au moment de la véraison (début de la maturation), lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges pour les vins comportant une appellation d'origine contrôlée «Lechința».

### 5.2. Rendements maximaux

1. Cueillis à pleine maturité (CPM), les cépages Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz  
12 000 kilogrammes de raisins par hectare
2. Les cépages Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir avec la mention traditionnelle DOC-CMD  
12 000 kilogrammes de raisins par hectare
3. Cueillis à pleine maturité (CPM), les cépages Riesling italien, Fetească albă, Chardonnay  
10 000 kilogrammes de raisins par hectare
4. Cueilli à pleine maturité (CPM), le cépage Muscat Ottonel  
8 000 kilogrammes de raisins par hectare
5. Cueillis à pleine maturité (CPM), les cépages Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz  
80 hectolitres par hectare
6. Cueillis à pleine maturité (CPM), les cépages Cabernet sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir  
78 hectolitres par hectare
7. Cueillis à pleine maturité (CPM), les cépages Riesling italien, Fetească albă, Chardonnay  
66 hectolitres par hectare
8. Cueillis à pleine maturité (CPM), le cépage Muscat Ottonel  
53 kilogrammes de raisins par hectare
9. Vin de paille (Muscat Ottonel)  
5 000 kilogrammes de raisins par hectare
10. Vin de paille (Muscat Ottonel)  
12,50 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

### Département de Bistrița-Năsăud:

- commune de Lechința - villages de Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob,
- commune de Galații Bistriței - villages de Galații Bistriței, Herina, Tonciu,
- commune de Matei - villages de Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu,
- commune de Braniștea - village de Braniștea,
- commune de Petru Rareș - villages de Petru Rareș, Reteag,
- commune d'Uriu - village d'Uriu,

- commune de Șieu - Odorhei - villages de Șieu-Odorhei, Bretea,
- villages de Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța, Pinticu,
- village d'Urmeniș,
- village de Milaș,
- villages de Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.
- Ville de Bistrița et les communes qui la composent - Ghinda, Vișoara
- villages - Dumitra, Cepari,
- villages - Budacu de Jos, Buduș, Jelna,
- village de Livezile,
- commune de Cetate - villages de Satu Nou, Petriș.
- Département de Mureș:
- villages - Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila,
- villages - Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fănațe, Negrenii de Câmpie, Fănațele Mădărașului,
- villages - Ceuașu de Câmpie, Culpiu.

## 7. Variété(s) à raisins de cuve

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. Description du ou des liens

### 8.1. Informations sur la zone

Le terrain est exclusivement vallonné et comprend dans la partie orientale les collines subcarpatiques (collines de Bistrița et de Mureș) et, dans la partie occidentale, les hautes collines de la plaine de Transylvanie orientale (collines de Jimbor, collines de Lechința, collines de Comlod, collines de Mădăraș). Les collines se situent généralement à une altitude comprise entre 300 et 500 m, et présentent des pentes légèrement ou fortement inclinées (5° à 25°), avec un degré élevé de dispersion des plantations. Les précipitations atmosphériques enregistrées sont en moyenne de 650 à 700 mm/an dans les vallées (715 à Beclean, 680 à Bistrița, 655 à Reghin, 647 à Chiochiș, 640 à Lechința, 635 à Teaca) et d'environ 800 mm en haut des collines, avec un pic entre mai et août et une pluviométrie minimale en hiver, saison durant laquelle la neige tombe en moyenne de 30 à 40 jours.

## 8.2. *Lien avec la zone délimitée*

Les vignobles se situent généralement sur les pentes orientées vers le sud, sud-est et sud-ouest et sur les collines baignées de chaleur et de lumière.

Les basses températures enregistrées au cours de la période de récolte s'échelonnent de 5 à 10 °C et diminuent les processus d'oxydoréduction et enzymatique, ce qui permet de conserver la qualité des raisins et des arômes propres aux variétés. L'acidité élevée du moût est un facteur important dans les opérations de clarification du moût et, par la suite, un accélérateur du processus de fermentation.

L'apparition des jours de brouillard à la fin de l'été et pendant près d'un tiers de l'automne (septembre, octobre) entraîne un processus de maturation lent des raisins, avec la conservation des arômes et d'une acidité constamment élevée, ce qui a une incidence favorable sur la qualité des vins obtenus. En outre, au cours de la période de maturation des raisins, les températures journalières moyennes avoisinent les 23 °C et les températures nocturnes moyennes avoisinent les 12 °C. Ces deux facteurs entraînent une augmentation constante de la teneur en sucre et une diminution de l'acidité, qui reste constante ou presque constante. Le milieu oxydoréducteur des raisins est favorable à l'amélioration de la qualité de la teneur en arômes libres et liés, qui enregistrera des valeurs élevées à la fin de la période de maturation.

## 8.3. *Données relatives au produit*

Les vins blancs présentent un caractère fruité, vineux et frais et se caractérisent, grâce au climat, par une acidité plus élevée qui leur confère fraîcheur et vivacité et par une couleur allant du vert au jaune paille, jaune vert aux nuances dorées et par une teneur élevée en extrait et glycérol, avec un goût onctueux.

Ils séduisent par leur arôme végétal, de pétales de rose, de fleur d'acacia, de framboise, de cerises amères, parfois légèrement épicé, équilibré grâce au titre alcoométrique plus élevé et au glycérol, permettant au goût de devenir onctueux et rond. La fermentation à basse température favorise le développement d'un arôme de fermentation secondaire et la conservation des vins lors de la maturation et du vieillissement permet de développer un arôme spécifique de miel (le vin jeune rappelle parfois le foin fraîchement coupé).

Le goût se caractérise par des notes amères sucrées, légèrement épicées, des arômes fins d'agrumes; après une maturation dans des fûts en bois et le vieillissement en bouteille, les vins acquièrent une texture veloutée agréable.

Les vins rouges présentent des notes de raisins secs, une saveur intense après un minimum de 18 mois de conservation, une couleur rouge intense avec des notes violacées lorsqu'ils sont jeunes, un rouge rubis intense lorsqu'ils sont âgés de plus de deux ans, parfois de couleur rouge brique ou rouge rubis, brillants, avec des notes de terre cuite avec l'âge.

Les arômes fruités rappellent les myrtilles, les cerises noires, les notes distinctes de végétation sauvage et de grappe. Avec l'âge, les arômes se caractérisent par des notes de mûres, de prunes mûres, de griottes et de café, en fonction de leur âge, l'arôme de tanin devient doux (nuances de tabac), des notes de vanille, de coco, de réglisse, de poivron doux vert, d'olive verte, de pain grillé et de gingembre.

Des arômes discrets mais spécifiques de pruneaux secs (non fumés), de mûres sont également ajoutés, et, en fonction de leur âge, les vins acquièrent des notes de vanille, de cannelle, avec de fines interférences de cassis. Les vins se caractérisent par une astringence ferme, un goût rond et un caractère olfactif et gustatif herbacé. Avec l'âge, certains vins peuvent perdre légèrement de leur onctuosité, mais gagnent un bouquet harmonieux.

## 9. *Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)*

Conditions de commercialisation (étiquetage)

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Aucune disposition supplémentaire.

En fonction de l'intérêt des producteurs et de la résonance de certaines dénominations de localités à tradition dans l'élaboration des vins, l'appellation d'origine protégée «Lechința» peut être complétée ou non par l'une des appellations de vignoble unique suivantes: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[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)

---