

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 458/10)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Lechința”**PDO-RO-A0369-AM02****Datum obavijesti: 15. rujna 2022.**

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Sadnja vinograda novim sortama vinove loze za proizvodnju crnog vina

Mnogi proizvođači s područja te oznake podrijetla iskoristili su europska sredstva iz programa za restrukturiranje i prenamjenu kako bi u vinograde uveli međunarodne sorte grožđa za proizvodnju crnih vina i ispunili zahtjev za raznolikost proizvodnje vina na tom području na kojem su ranije bile zasađene isključivo bijele sorte grožđa. Zbog posebnosti područja (klima, reljef) u grožđu se nakupljaju šećeri, a zahvaljujući antocijanu u kožici grožđa dobivaju se vina dobrog alkoholnog potencijala i optimalnog intenziteta boje.

U specifikaciju su dodane nove sorte grožđa za proizvodnju mirnih crnih vina.

Izmijenjena su poglavlja IV., V. i VIII. specifikacije te točka 7. jedinstvenog dokumenta.

2. Izmjena radi proširenja razgraničenog zemljopisnog područja

Poglavlje III. specifikacije o razgraničenom zemljopisnom području izmijenjeno je kako bi se zemljopisno područje ZOI-ja proširilo na općinu Cetate sa selima Satu Nou i Petriș.

Općina Cetate nalazi se u podnožju planina Călimani pokraj transilvanijske visoravni te na istoku graniči s podnožjem planina Călimani, na sjeverozapadu s brdima Bistrița i na sjeveroistoku s depresijom Livezile-Bîrgău.

Općina Cetata i njezina sela zemljopisno su susjedni, a nalaze se približno 10 kilometara od općine Budacu de Jos, koja je uvrštena u razgraničeno područje ZOI-ja Lechința. Tlo i klima ondje su slični onima u ostatku razgraničenog područja tog ZOI-ja.

Izmijenjeni su poglavlje III. specifikacije i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. Navođenje proizvodnje nove vrste mirnog vina – slamnatog vina

U specifikaciju je dodana mogućnost proizvodnje nove vrste mirnog bijelog vina od sorte Muscat Ottonel koje se naziva slamnatim vinom. Slamnato vino proizvodi se posebnim načinima prerade: grožđe se ostavlja na slamnatim nosačima najviše šest mjeseci do prešanja, a za to vrijeme podvrgava se dvama postupcima: prvo dehidraciji, a zatim prirodnom zamrzavanju i dehidraciji od rujna do studenoga uz prirodno zamrzavanje od prosinca do veljače.

Nakon što se u grožđu nakupi najmanja koncentracija šećera od 400 g/l, preša se u ručnoj preši, a zatim fermentira u hrastovim bačvama s posebnim kvascem te se dovršava i skladišti na niskoj temperaturi u spremnicima od nehrđajućeg čelika. U toj vrsti vina ostvaruje se sav potencijal sorte Muscat Ottonel na području tog ZOI-ja.

Izmijenjeni su poglavlje XI. specifikacije i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv(i)

Lechința

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

1. *Bijela vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela su vina voćna, vinozna i svježija. Zbog utjecaja klime imaju veću kiselost, pa su svježija i živahnija.

Travnat, botanički miris latica ruže i cvijeta akacije, ponekad blago začinjena okusa, većeg sadržaja alkohola, bogata i puna. Fermentiranjem na niskim temperaturama u vinima se može razviti sekundarni miris fermentacije, a specifičan miris meda i saća može se razviti skladištenjem za vrijeme dozrijevanja i starenja.

Zelenkaste su do slamnatožute te zelenkastožute boje sa zlatnim nijansama, jakog ekstrakta i sadržaja glicerola te baršunasta i bogata okusa. Mlado vino ponekad podsjeća na svježe pokošenu travu. Na nepcu se osjećaju gorko-slatke i začinjene note te fini mirisi agruma, a dozrijevanjem u drvenim bačvama i starenjem u bocama nastaje privlačna baršunatost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,00
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

2. Crna vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Natruhe crnih grožđica, tamnocrvene boje, pa čak i ljubičaste u mladog vina, tamne rubin-crvene do ciglaste boje u vina starijih od dvije godine, rubin-crvene boje s nijansama terakote nakon starenja, granatnocrvene boje.

Buke – zelena paprika, borovnice, crne trešnje, prepoznatljiv miris divlje vegetacije, trave, akacije i cvijeta lipa te grozdova u prvoj fazi dozrijevanja; zelena vegetacija, šparoge, zelene masline, začinjenost (đumbir, zeleni čili); starenjem nastaju note kupina, zrelih šljiva, višanja i kave; ovisno o starosti, jak okus tanina daje natruhe duhana.

Okus – baršunast, skladan, zaokružen, bogat, mekih tanina, slabog, ali jasnog voćnog okusa suhих šljiva (neprodimljenih). Napomena prevoditelja: u Rumunjskoj se suhe šljive dime.), kupina, blagog mirisa vanilije ili cimeta nakon starenja, finog mirisa crnog ribiza.

Intenzivan naknadni okus koji blago podsjeća na džem. Buke šumskog voća, svježih malina, gorkih trešanja, višanja, svjež i baršunast okus; dozrijevanjem i starenjem nastaje ugodan dugotrajan završni okus.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,00
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

3. Slamnato vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Slamnatožute, zelenkastožute do zlatnožute boje, tipičnog muškarnog bukea (egzotično voće, agrumi, cvjetne note cvijeta vinove loze, svježe pokošeno sijeno, jasmín, akacija), ugodno zaokružena i baršunasta. Vina su na nepcu svježá, voćna (kruške, marelice, zrelo žuto voće) i baršunasta; neke sorte starenjem dobivaju složen bukea s dobro uklopljenom kiselošću.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,00
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

5. Enološki postupci

5.1. Posebni enološki postupci

1. Enološki postupci

Postupak uzgoja:

- gustoća sadnje – najmanje 3 500 trsova po hektaru
- zelena berba – smanjenje broja grozdova kad počnu dobivati boju (na početku dozrijevanja), kad moguća količina proizvodnje premašuje najveću dopuštenu količinu u okviru specifikacije za vina koja nose kontroliranu oznaku izvornosti Lechința.

5.2. Najveći prinosi

1. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorte Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz
12 000 kilograma grožđa po hektaru
2. Za tradicionalni izraz DOC-CMD, sorte Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir
12 000 kilograma grožđa po hektaru
3. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorte Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay
10 000 kilograma grožđa po hektaru
4. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorta Muscat Ottonel
8 000 kilograma grožđa po hektaru
5. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorte Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz
80 hektolitara po hektaru
6. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorte Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir
78 hektolitara po hektaru
7. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorte Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay
66 hektolitara po hektaru
8. Berba u punoj zrelosti (CMD), sorta Muscat Ottonel
53 kilograma grožđa po hektaru
9. Slamnato vino (Muscat Ottonel)
5 000 kilograma grožđa po hektaru
10. Slamnato vino (Muscat Ottonel)
12,50 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Okrug Bistrița-Năsăud:

- općina Lechința – sela Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău i Sâniacob
- općina Galații Bistriței – sela Galații Bistriței, Herina i Tonciu
- općina Matei – sela Matei, Corvinești, Enciu i Bidiu
- općina Braniștea – selo Braniștea
- općina Petru Rareș – sela Petru Rareș i Reteag
- općina Uriu – selo Uriu

- općina Şieu – Odorhei – sela Şieu-Odorhei i Bretea
- sela Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța i Pinticu
- selo Urmeniș
- selo Milaş
- sela Şieu, Ardan, Posmuș i Şoimuș
- općina Bistrița koja obuhvaća mjesta Ghinda i Vișoara
- sela Dumitra i Cepari
- sela Budacu de Jos, Buduș i Jelna
- selo Livezile
- općina Cetate – sela Satu Nou i Petriș.
- Okrug Mureș:
- sela Batoș, Dedrad, Goreni i Uila
- sela Band, Mădăraș, Mărăşeşti, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie i Fânațele Mădăraşului
- sela Ceuașu de Câmpie i Culpiu.

7. Sorte vinove loze

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos 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, 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 Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin Roz, Gewürztraminer

8. Opis povezanosti

8.1. Pojediniosti o području

Područje je isključivo brdovito i obuhvaća potkarpatska brda (Bistrița i Mureș) na istoku te visoka brda istočne transilvanijske ravnice (Jimboru, Lechința, Comlod i Mădăraș) na zapadu. Brda su obično visoka od 300 do 500 metara i imaju umjerene ili strme padine (od 5° do 25°), a vinogradi su raštrkani. Prosječna zabilježena količina padalina iznosi 650 – 700 mm godišnje u dolinama (715 u Becleanu, 680 u Bistriți, 655 u Reghinu, 647 u Chiochișu, 640 u Lechței, 635 u Teaci) te približno 800 mm na vrhovima brda. Najveće količine padalina su od svibnja do kolovoza, a najmanje zimi, dok snijeg u prosjeku prevladava od 30 do 40 dana.

8.2. *Povezanost s razgraničenim područjem*

Vinogradi se obično nalaze na južnim, jugoistočnim ili jugozapadnim padinama te u dolinama među brdima, gdje ima topline i svjetlosti.

Niske temperature (5–10 °C) za vrijeme razdoblja berbe smanjuju oksidacijske i enzimske procese, pa grožđe ostaje u dobrom stanju i čuva se kvaliteta mirisa svojstvenog tim sortama. Visoka kiselost mošta važan je čimbenik u postupcima bistrenja mošta, a poslije pomaže ubrzanju procesa fermentacije.

Zbog magle koja se pojavljuje u kasno ljeto i nastavlja gotovo trećinu jeseni (rujan i listopad), grožđe sporo dozrijeva i u njemu se zadržavaju mirisi te konstantno visoke razine kiselosti, što povoljno utječe na kvalitetu dobivenih vina. Osim toga, prosječne dnevne temperature za vrijeme razdoblja zrenja grožđa iznose približno 23 °C, a prosječne noćne temperature otprilike 12 °C. Ta dva čimbenika uzrokuju konstantan porast sadržaja šećera, dok se kiselost smanjuje, ostaje konstantna ili gotovo konstantna. Takvo okruženje smanjene oksidacije grožđa pogoduje konstantnom rastu kvalitete slobodnih i vezanih mirisa, koji su na visokim razinama na kraju razdoblja zrenja.

8.3. *Podaci o proizvodu*

Bijela su vina voćna, vinozna i svježija. Zbog utjecaja klime imaju veću kiselost, pa su svježija i živahnija. Zelenkaste su do slamnatožute te zelenkastožute boje sa zlatnim nijansama, jakog ekstrakta i sadržaja glicerola te bogata okusa.

Imaju ugodne botaničke mirise latica ruže, cvijeta akacije, malina, gorkih trešanja, ponekad i blago začinjeno okus. Uravnotežena su zbog veće alkoholne jakosti, a glicerol ih može učiniti bogatima i punima. Fermentiranjem na niskim temperaturama u vinima može se razviti sekundarni miris fermentacije, a specifičan miris meda može se razviti skladištenjem za vrijeme dozrijevanja i starenja (mlado vino ponekad ima miris koji podsjeća na svježe pokošeno sijeno).

Na nepcu su vina gotovo gorko-slatka, blago začinjena ili finih mirisa agruma, a dozrijevanjem u drvenim bačvama i starenjem u bocama postaju ugodno baršunasta.

Crna vina imaju natruhe grožđica, intenzivan okus nakon najmanje 18 mjeseci skladištenja, tamnocrvenu boju s natruhama ljubičaste u mladim vina, tamnu rubin-crvenu boju nakon starenja više od dvije godine, ponekad ciglastu ili rubin-crvenu, jarkocrvenu s nijansama terakote nakon starenja.

Voćni mirisi borovnica, crnih trešanja, prepoznatljiv okus divlje vegetacije te grozdova. Starenjem često nastaju mirisi kupina, zrelih šljiva, višanja i kave: ovisno o starosti, ublažava se jak okus tanina, pa nastaju natruhe duhana, vanilije, kokosa, sladića, zelene paprike, zelenih maslina, prepečenca i đumbira;

slabi, ali jasni mirisi suhih šljiva (neprodimljenih) i kupina; ovisno o razdoblju starenja, pojavljuju se note vanilije i cimeta s blagim natruhama crnog ribiza. Vina su izraženo trpka i puna s botaničkim okusom i mirisom. Neka vina starenjem mogu donekle izgubiti bogat okus, ali zato dobivaju skladan buke.

9. *Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)*

Uvjeti za stavljanje na tržište (označivanje)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

nema dodatnih odredbi

U skladu sa željama proizvođača te kako bi se ojačala veza između određenih naziva mjesta i tradicija proizvodnje vina, zaštićenoj oznaci izvornosti Lechința može se dodati jedan od sljedećih pojedinačnih naziva vinograda: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_tack_changes_0.pdf
