ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2022/C 458/10)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Lechința"

PDO-RO-A0369-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 15-9-2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. It-tħawwil ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid ġodda fil-vinji għall-produzzjoni tal-inbid aħmar

Bosta produtturi fiż-żona ta' din id-denominazzjoni ta' oriġini użaw fondi Ewropej minn programmi ta' ristrutturar/konverżjoni biex jintroduċu varjetajiet ta' għeneb internazzjonali fil-vinji għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor sabiex jissodisfaw ir-rekwiżit ta' diversifikazzjoni għall-produzzjoni tal-inbid f'din iż-żona, li qabel kienet imħawla esklużivament b'varjetajiet ta' għeneb tal-inbid abjad. L-ispeċifiċità taż-żona (il-klima, ir-riżalt) tagħmilha miftuħa għall-akkumulazzjoni taz-zokkor fl-għeneb, filwaqt li l-antoċjanini fil-qoxra tal-għeneb jirriżultaw fi nbejjed b'potenzjal alkoħoliku tajjeb u intensità tal-kulur ottimali.

Żdiedu varjetajiet tal-għeneb ġodda għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor bla gass mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-Kapitoli IV, V u VIII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. Emenda biex tiġi estiża ż-żona ġeografika demarkata

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jirreferi għaż-żona demarkata tal-produzzjoni, ġie emendat biex iż-żona ġeografika tad-DOP tiġi estiża għall-muniċipalità ta' Cetate bl-irħula tagħha ta' Satu Nou u Petriș.

Il-muniċipalità ta' Cetate tinsab fl-għoljiet baxxi tal-muntanji ta' Călimani, maġenb il-plateau tat-Transilvanja, li jmiss mar-reġjun tal-għoljiet baxxi ta' Călimani fil-Lvant, mal-għoljiet ta' Bistrița fil-Majjistral u mad-depressjoni ta' Livezile-Bîrgău fil-Grigal.

Il-muniċipalità ta' Cetate u l-irħula tagħha ġeografikament jinsabu maġenb xulxin, madwar 10 km 'il bogħod mill-muniċipalità ta' Budacu de Jos, li hija inkluża fiż-żona demarkata tad-DOP Lechința, u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima hemmhekk huma simili għal dawk fil-bqija taż-żona demarkata tad-DOP.

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Indikazzjoni ta' tip ġdid ta' nbid bla gass li qed jiġi prodott – inbid tat-tiben**

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott żdiedet il-possibbiltà li jiġi prodott tip ġdid ta' nbid abjad bla gass imsejjaħ inbid tat-tiben mill-Muscat Ottonel. L-inbid tat-tiben jiġi prodott permezz ta' ċerti metodi speċifiċi ta' pproċessar: l-għeneb jitħalla fuq xtillieri tat-tiben għal massimu ta' sitt xhur sakemm jingħasar, u matul dan iż-żmien jgħaddi minn żewġ proċessi, l-ewwel id-deidratazzjoni u mbagħad l-iffriżar naturali u d-deidratazzjoni minn Settembru sa Novembru, bl-iffriżar naturali minn Diċembru sa Frar.

Ladarba l-għeneb ikun akkumula konċentrazzjoni minima ta' zokkor ta' 400 g/l, jingħasar fi pressa manwali, imbagħad jiġi ffermentat fi btieti tal-ballut bi ħmira speċifika, u jitlesta u jinħażen f'temperatura baxxa f'tankijiet tal-azzar li ma jissaddadx. Dan it-tip ta' nbid jagħmel użu sħiħ mill-potenzjal tal-varjetà Muscat Ottonel f'din iż-żona tad-DOP.

Il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Lechința

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod għandhom togħma ta' frott, vinożità u freskezza. Huma kkaratterizzati minn aċidità ogħla b'riżultat tal-klima, li tagħti lill-inbid freskezza u vivaċità.

Riħa erbaċea u botanika ta' petali tal-ward u fjur tal-akaċja, xi kultant b'togħma kemxejn pikkanti, b'qawwa alkoħolika ogħla, togħma żejtnija u robusta. Iffermentati f'temperaturi baxxi, l-inbejjed jistgħu jiżviluppaw riħa sekondarja ta' fermentazzjoni, filwaqt li tista' tiżviluppa riħa speċifika ta' għasel u xehda permezz tal-ħażna waqt il-maturazzjoni u t-tqaddim.

Għandhom kulur minn isfar jagħti fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben, isfar jagħti fl-aħdar bi sfumaturi dehbin, b'kontenut għoli ta' estratt u ta' gliċerol, u togħma bellusija u żejtnija. L-inbid mhux imqaddem kultant ifakkar f'ħaxix li għadu kif inqata'. Fil-palat, għandhom noti kemm ħelwin kif ukoll morri, u pikkanti, u rwejjaħ fini taċ-ċitru, filwaqt li l-maturazzjoni fil-btieti tal-injam u t-tqaddim fil-flixkun jagħtu togħma bellusija attraenti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ħjiel ta' żbib iswed, kulur aħmar skur, anke vjola fl-inbid mhux imqaddem, aħmar skur lewn ir-rubini għal aħmar lewn il-briks fi nbejjed ta' aktar minn sentejn, aħmar lewn ir-rubini bi sfumaturi tat-terrakotta wara t-tqaddim, aħmar lewn il-granata.

Fwieħet l-inbid – bżar aħdar ħelu, tut iżraq, ċiras iswed, riħa distintiva ta' veġetazzjoni selvaġġa, ħaxix, fjur tal-akaċja u tat-tilju, ta' għenieqed ta' għeneb fl-ewwel fażi tal-iżvilupp tagħhom; veġetazzjoni ħadra, spraġ, żebbuġ aħdar, pikkanti (ġinġer, bżar ħelu aħdar); it-tqaddim jagħti noti ta' tut tal-għollieq, għanbaqar misjur, ċiras qares u kafè; skont l-età, it-togħma qawwija tat-tannini tagħti ħjiel ta' tabakk.

Togħma – bellusija, armonjuża, ibbilanċjata, rikka, tannini rotob, togħma ta' frott ħafifa iżda ċara ta' pruni (mhux affumikati), tut tal-għollieq, irwejjaħ ħfief ta' vanilla jew kannella bit-tqaddim, riħa fina ta' ribes iswed.

Togħma qawwija li tibqa' fil-ħalq bi ħjiel ħafif ta' ġamm. Fwieħet l-inbid hija ta' frott tal-bosk, lampun frisk, ċiras morr, ċiras qares, togħma friska u bellusija; il-maturazzjoni u t-tqaddim jagħtu finitura twila pjaċevoli.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

3. *Inbid tat-tiben*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ta' kulur isfar lewn it-tiben, isfar jagħti fl-aħdar għal isfar dehbi, bi fwieħet l-inbid tkun tipika tal-Muscat (frott eżotiku, ċitru, noti ta' fjuri tad-dwieli, ħuxlief li għadu kif inqata', ġiżimin, akaċja), b'bilanċ pjaċevoli u bellusin. Fil-palat, l-inbejjed huma friski, b'togħma ta' frott (lanġas, berquq, frott isfar misjur) u bellusin; bit-tqaddim, xi varjetajiet jiżviluppaw fwieħa kumplessa b'aċidità integrata tajjeb.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

Metodu tat-tkabbir

— id-densità minima tat-tħawwil – mill-inqas 3 500 dielja għal kull ettaru;

— il-ħsad bikri – tnaqqis tan-numru ta' għenieqed ta' għeneb waqt il-maturazzjoni bikrija (il-bidu tas-sajran), meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Lechința.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. għat-terminu tradizzjonali tad-DOC-CMD, il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetà Muscat Ottonel

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

80 ettolitru għal kull ettaru

6. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

78 ettolitru għal kull ettaru

7. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay

66 ettolitru għal kull ettaru

8. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetà Muscat Ottonel

53 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

9. inbid tat-tiben (Muscat Ottonel)

5 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

10. inbid tat-tiben (Muscat Ottonel)

12.50 ettolitru għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Il-kontea ta' Bistrița-Năsăud:

— Il-muniċipalità ta' Lechința – l-irħula ta' Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeş, Ţigău u Sâniacob;

— Il-muniċipalità ta' Galații Bistriței – l-irħula ta' Galații Bistriței, Herina u Tonciu;

— Il-muniċipalità ta' Matei – l-irħula ta' Matei, Corvineşti, Enciu u Bidiu;

— Il-muniċipalità ta' Braniştea – ir-raħal ta' Braniştea;

— Il-muniċipalità ta' Petru Rareş – l-irħula ta' Petru Rareş u Reteag;

— Il-muniċipalità ta' Uriu – ir-raħal ta' Uriu;

— Il-muniċipalità ta’ Şieu – Odorhei – l-irħula ta’ Şieu-Odorhei u Bretea;

— L-irħula ta’ Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița u Pinticu;

— Ir-raħal ta’ Urmeniş;

— Ir-raħal ta’ Milaş;

— L-irħula ta’ Șieu, Ardan, Posmuş u Șoimuş.

— Il-muniċipalità ta’ Bistrița, li tikkonsisti fil-lokalitajiet ta’ Ghinda u Viișoara

— L-irħula ta’ Dumitra u Cepari;

— L-irħula ta’ Budacu de Jos, Buduş u Jelna;

— Ir-raħal ta’ Livezile;

— Il-muniċipalità ta’ Cetate – l-irħula ta’ Satu Nou u Petriş.

— Il-Kontea ta’ Mureş:

— L-irħula ta’ Batoş, Dedrad, Goreni u Uila;

— L-irħula ta’ Band, Mădăraş, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie u Fânațele Mădărașului;

— L-irħula ta’ Ceuaşu de Câmpie u Culpiu

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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, Coada 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, Klăvner Morillon Noir

Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. ***Dettalji taż-żona***

It-terren jikkonsisti esklużivament f’għoljiet, li jinkludu l-għoljiet Sub-Karpazjani (l-għoljiet ta’ Bistrița u Mureșu) fil-Lvant, u l-għoljiet għoljin tal-Pjanura tat-Transilvanja tal-Lvant (l-għoljiet ta’ Jimboru, Lechința, Comlod u Mădăraș) fil-Punent. Il-quċċata tal-għoljiet ġeneralment hija f’altitudni ta’ 300-500 m u għandhom inklinazzjonijiet weqfin ħafna jew moderatament (5° sa 25°), u l-vinji huma mifruxa ħafna. Il-preċipitazzjoni medja rreġistrata hija ta’ 650-700 mm/sena fil-widien (715 f’Beclean, 680 f’Bistrița, 655 f’Reghin, 647 f’Chiochiș, 640 f’Lechței, 635 f’Teaca) u madwar 800 mm fuq il-qċaċet tal-għoljiet, li tilħaq il-massimu f’Mejju-Awwissu u l-minimu fix-xitwa, meta l-borra tipprevali għal medja ta’ bejn 30 u 40 jum.

8.2. ***Rabta maż-żona demarkata***

Il-vinji ġeneralment jinsabu fuq l-inklinazzjonijiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar, ix-Xlokk jew il-Lbiċ, u fil-widien bejn l-għoljiet, fejn hemm is-sħana u d-dawl.

It-temperaturi baxxi (5-10 °C) matul il-perjodu tal-ħsad inaqqsu l-proċessi ossidattivi u enzimatiċi, jgħinu lill-għeneb jibqa' f'kundizzjoni tajba u jżommu l-kwalità tal-irwejjaħ speċifiċi għall-varjetajiet. L-aċidità għolja tal-most hija fattur importanti fl-operazzjonijiet ta' ċċarar tal-most u aktar 'il quddiem tgħin biex jithaffef il-proċess ta' fermentazzjoni.

L-okkorrenza ta' ġranet imċajprin fl-aħħar tas-sajf, li jkomplu għal kważi terz tal-ħarifa (Settembru u Ottubru), jirriżultaw fil-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb u ż-żamma tal-irwejjaħ u ta' livelli ta' aċidità għoljin b'mod kostanti, li jinfluwenzaw b'mod favorevoli l-kwalità tal-inbejjed miksuba. Barra minn hekk, matul il-perjodu tal-maturazzjoni tal-għeneb, it-temperaturi medji binhar huma ta' madwar 23 °C u t-temperaturi medji billejl huma ta' madwar 12 °C. Dawn iż-żewġ fatturi jirriżultaw f'żieda kostanti fil-kontenut taz-zokkor, filwaqt li l-aċidità tonqos, tibqa' kostanti jew kważi kostanti. Dan l-ambjent ta' ossidazzjoni mnaqqsa tal-għeneb jiffavorixxi żieda kostanti fil-kwalità tal-irwejjaħ ħielsa u marbuta, li jkunu f'livelli għoljin fi tmiem il-perjodu ta' sajran.

8.3. ***Dettalji tal-prodotti***

L-inbejjed bojod għandhom togħma ta' frott, vinożità u freskezza. Huma kkaratterizzati minn aċidità ogħla b'riżultat tal-klima, li tagħti lill-inbid freskezza u vivaċità. Għandhom kulur minn isfar jagħti fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben, isfar jagħti fl-aħdar bi sfumaturi dehbin, b'kontenut għoli ta' estratt u ta' gliċerol, u togħma żejtnija.

Għandhom irwejjaħ botaniċi attraenti, ta' petali tal-ward, fjur tal-akaċja, lampun, ċiras morr, kultant b'togħma kemxejn pikkanti. Huma bbilanċjati bħala riżultat tal-qawwa alkoħolika ogħla, filwaqt li l-gliċerol jista' jagħmilhom żejtnin u robusti. Iffermentati f'temperaturi baxxi, l-inbejjed jistgħu jiżviluppaw riħa sekondarja ta' fermentazzjoni, filwaqt li tista' tiżviluppa riħa speċifika ta' għasel permezz tal-ħażna waqt il-maturazzjoni u t-tqaddim (l-inbid mhux imqaddem kultant ifakkar f'ħuxlief li għadu kif inqata').

Fil-palat, ixaqilbu lejn togħma kemm ħelwa kif ukoll morra, kemxejn pikkanti jew irwejjaħ fini taċ-ċitru, filwaqt li l-maturazzjoni fil-btieti tal-injam u t-tqaddim fil-flixkun jagħtuhom togħma bellusija pjaċevoli.

L-inbejjed ħomor għandhom ħjiel ta' żbib, togħma qawwija wara mill-inqas 18-il xahar ta' ħażna, kulur aħmar skur bi ħjiel ta' vjola qabel ma jitqaddmu, aħmar skur lewn ir-rubini meta jitqaddmu għal aktar minn sentejn, kultant aħmar lewn il-briks jew aħmar lewn ir-rubini, kulur jgħajjat, bi sfumaturi tat-terrakotta wara t-tqaddim.

L-irwejjaħ tal-frott huma ta' tut iżraq, ċiras iswed, riħa distintiva ta' veġetazzjoni selvaġġa, u għenieqed ta' għeneb. It-tqaddim spiss jagħti rwejjaħ ta' tut tal-għollieq, għanbaqar misjur, ċiras qares u kafè: skont l-età, it-togħma qawwija tat-tannini issir aktar ħafifa, u ġġib magħha ħjiel ta' tabakk, vanilla, ġewż tal-Indi, likurizja, bżar ħelu aħdar, żebbuġ aħdar, toast u ġinġer.

irwejjaħ ħfief iżda ċari ta' pruni (mhux affumikati) u tut tal-għollieq; skont il-perjodu tat-tqaddim, jidhru noti ta' vanilla u kannella, bi ħjiel fin ta' ribes iswed. L-inbejjed huma pikkanti ferm u robusti, b'togħma u riħa botaniċi. Bit-tqaddim, xi nbejjed jistgħu jitilfu ftit mill-kwalità żejtnija tagħhom, iżda jiksbu fwieħa armonjuża.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Kundizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni (tikkettar)

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ebda dispożizzjoni addizzjonali.

Skont ix-xewqat tal-produtturi, u biex tissaħħaħ l-assoċjazzjoni ta' ċerti ismijiet ta' lokalitajiet ma' tradizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid, waħda mid-denominazzjonijiet tal-vinji singoli li ġejjin tista', jew ma tistax, tiġi miżjuda mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Lechința: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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