

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2022/C 458/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"Lechința"

PDO-RO-A0369-AM02

Datum för meddelandet: 15 september 2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Plantering av vinodlingar med nya druvsorter för framställning av rött vin

Flera producenter i området för denna ursprungsbeteckning har använt EU-medel från program för omställning/omstrukturering för att införa internationella druvsorter i vinodlingar för framställning av röda viner i syfte att uppfylla diversifieringskravet för vinframställning i detta område, som tidigare har odlats uteslutande med gröna druvsorter. Områdets särprägel (klimat, terräng) främjar koncentrationen av socker i druvorna, medan antocyaninerna i druvornas skal ger viner med god alkoholpotential och optimal färgintensitet.

Nya druvsorter för att framställa stilla röda viner har lagts till i produktspecifikationen.

Kapitlen IV, V och VIII i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. Ändring för att utvidga det avgränsade geografiska området

Kapitel III i produktspecifikationen, som avser det avgränsade geografiska området, har ändrats för att utvidga det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen till landskommunen Cetate med byarna Satu Nou och Petriș.

Landskommunen Cetate ligger vid foten av Călimanibergen, nära den transsylvaniska platån, och gränsar till Călimanislätten i öst, Bistrițakullarna i nordväst och Livezile-Bîrgău-depressionen i nordöst.

Landskommunen Cetate och dess byar ligger geografiskt nära varandra, omkring 10 km från landskommunen Budacu de Jos, som ingår i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen Lechința. Jordmånen och klimatförhållandena här liknar dem i resten av det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Kapitel III i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Angivelse av en ny typ av stilla vin som framställs – halmvin

Möjligheten att framställa en ny typ av stilla vitt vin som kallas halmvin från muscat ottonel har lagts till i produktspecifikationen. Halmvin framställs genom vissa särskilda bearbetningsmetoder. Druvorna lämnas kvar på halmställningar i högst sex månader fram till pressningen, då de genomgår två processer: först torkning från september till november och sedan naturlig frysning från december till februari.

När druvorna har fått en minsta sockerhalt på 400 g/l pressas de i en manuell press och jäses sedan på ekfat med särskild jäst, och färdigställs och lagras vid låg temperatur i tankar av rostfritt stål. Denna typ av vin utnyttjar till fullo muscat ottonels potential i detta SUB-område.

Kapitel XI i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Lechința

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. Vita viner

KORTEFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna är fruktiga, vinösa och friska. De kännetecknas av en högre syra till följd av klimatet, som gör dem friska och livliga.

De har en örtliknande, vegetabilisk doft av rosenblad och akaciablommor och smakar ibland något kryddigt, och är fylliga och oljiga med en högre alkoholhalt. Vinerna jäses vid låg temperatur och kan utveckla en sekundär jästdoft, medan en speciell doft av honung och bikaka kan utvecklas under lagringen.

Färgen är grönaktig till halmgul eller grön gul med gyllengula toner, med hög extrakt- och glycerolhalt, och en sammetslen och oljig smak. De unga vinerna påminner ibland om nyklippt gräs. Smaken är besksöt och kryddig, med en fin citrusdoft, och lagringen på träfat och flaska ger vinerna en behaglig sammetslen känsla.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt:	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. *Röda viner*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Inslag av russin, en mörkröd färg, till och med purpur i unga viner, djupt rubinröd i viner äldre än två år, rubinröd med terrakottaröda toner efter lagring, granatröd.

Bouquet – grön paprika, blåbär, sötkörsbär, en säregen doft av vilda växter, gräs, akacia, lind och druvklasar i sin första utvecklingsfas; gröna växter, sparris, gröna oliver, kryddor (ingefära, grön chili). Lagringen ger toner av björnbär, mogna plommon, surkörsbär och kaffe, och beroende på åldern ger den starka tanninsmaken toner av tobak.

Smak – sammetslen, harmonisk, rund, rik, mjuka tanniner, en svag men tydligt fruktig smak av plommon (inte rökta), björnbär, en svag doft av vanilj eller kanel med åldern, en fin doft av svarta vinbär.

Intensiv, något syltig eftersmak. En bouquet av skogsbär, hallon, sura bigarråer och surkörsbär, med en frisk och sammetslen smak. Lagringen ger en behagligt lång eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt:	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

3. *Halmvin*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Halmgul, gröngul till gyllengul, med en typisk muskatbouquet (exotiska frukter, citrus, blommiga toner av vinblomma, nyslagent hö, jasmin, akacia), behagligt rund och sammetslen. Smaken är frisk, fruktig (päron, aprikos, mogna gula frukter) och sammetslen. Med åldern utvecklar vissa sorter en komplex bouquet med en välintegrerad syra.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt:	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Specifika vinframställningsmetoder

1. Vinframställningsmetoder

Odlingsmetod

- Planteringstäthet – minst 3 500 vinstockar per hektar.
- Grön skörd – minskning av antalet druvklasar under *veraison* (då druvorna börjar mogna), när den potentiella produktionen överstiger de högsta gränser som tillåts enligt specifikationerna för viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Lechința.

5.2. Högsta avkastning

1. Skördade vid full mognad (CMD), sorterna pinot gris, sauvignon, neuburger, fetească regală, traminer roz
12 000 kg druvor per hektar
2. För det traditionella uttrycket DOC-CMD, sorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, merlot, pinot noir
12 000 kg druvor per hektar
3. Skördade vid full mognad (CMD), sorterna riesling italian, fetească albă, chardonnay
10 000 kg druvor per hektar
4. Skördade vid full mognad (CMD), sorten muscat ottonel
8 000 kg druvor per hektar
5. Skördade vid full mognad (CMD), sorterna pinot gris, sauvignon, neuburger, fetească regală, traminer roz
80 hektoliter per hektar
6. Skördade vid full mognad (CMD), sorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, merlot, pinot noir
78 hektoliter per hektar
7. Skördade vid full mognad (CMD), sorterna riesling italian, fetească albă, chardonnay
66 hektoliter per hektar
8. Skördade vid full mognad (CMD), sorten muscat ottonel
53 kg druvor per hektar
9. Halmvin (muscat ottonel)
5 000 kg druvor per hektar
10. Halmvin (muscat ottonel)
12,50 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Distriktet Bistrița-Năsăud:

- Landskommunen Lechința – byarna Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău och Sâniacob.
- Landskommunen Galații Bistriței – byarna Galații Bistriței, Herina och Tonciu.
- Landskommunen Matei – byarna Matei, Corvinești, Enciu och Bidiu.
- Landskommunen Braniștea – byn Braniștea.
- Landskommunen Petru Rareș – byarna Petru Rareș och Reteag.
- Landskommunen Uriu – byn Uriu.

- Landskommunen Şieu – Odorhei – byarna Şieu-Odorhei och Bretea.
- Byarna Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița och Pinticu.
- Byn Urmeniș.
- Byn Milaş.
- Byarna Şieu, Ardan, Posmuș och Şoimuș.
- Landskommunen Bistrița, som består av orterna Ghinda och Vișoara.
- Byarna Dumitra och Cepari.
- Byarna Budacu de Jos, Buduș och Jelna.
- Byn Livezile.
- Landskommunen Cetate – byarna Satu Nou och Petriș.
- Distriktet Mureș:
- Byarna Batoș, Dedrad, Gorenii och Uila.
- Byarna Band, Mădăraș, Mărăşeşti, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie och Fânațele Mădăraşului.
- Byarna Ceuașu de Câmpie och Culpiu.

7. **Druvsorter**

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – pășărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, pășărească 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, klävner morillon noir

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sauvignon B – sauvignon verde

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

8. **Beskrivning av samband**

8.1. **Uppgifter om området**

Terrängen är helt kuperad och består av Subkarpaterna (kullarna Bistrița och Mureșu) i öst och de höga kullarna på den östra transsylvaniska platån (Jimboru, Lechința, Comlod och Mădăraș) i väst. Kullarna har generellt en högsta topp på 300–500 m och sluttningar med måttlig eller kraftig lutning (5° till 25°), och vinodlingarna är mycket utspridda. Den genomsnittliga årsnederbörden är 650–700 mm i dalarna (715 i Beclean, 680 i Bistrița, 655 i Reghin, 647 i Chiochiș, 640 i Lechței, 635 i Teaca) och omkring 800 mm på bergstopparna. Nederbörden är som högst i maj–augusti och som lägst på vintern, när det är snö i 30–40 dagar i genomsnitt.

8.2. *Samband med det avgränsade området*

Vinodlingarna ligger främst på de södra, sydöstra eller sydvästra sluttningarna, i dalarna mellan kullarna, där det är varmt och ljus.

De låga temperaturerna (5–10 °C) under skördeperioden minskar de oxidativa och enzymatiska processerna och bidrar till att druvorna hålls i gott skick och behåller den doftkvalitet som är specifik för respektive sort. Mustens höga syra är viktig för klarningen av musten och bidrar senare till att påskynda jäsningsprocessen.

Dimmiga dagar på sensommaren, som fortsätter under nästan en tredjedel av hösten (september och oktober), gör att druvorna mognar långsamt och bibehåller sina dofter och en konstant hög syrahalt, vilket påverkar kvaliteten på de viner som erhålls på ett positivt sätt. När druvorna mognar är dessutom medeltemperaturen dagtid runt 23 °C och nattetid runt 12 °C. Dessa två faktorer leder till en konstant ökning av sockerhalten, medan syran minskas och förblir konstant eller nästan konstant. Denna minskade oxidation hos druvorna gynnar en konstant förbättring av kvaliteten på de fria och bundna aromerna, som är mycket starka i slutet av mognadsperioden.

8.3. *Produktuppgifter*

De vita vinerna är fruktiga, vinösa och friska. De kännetecknas av en högre syra till följd av klimatet, som gör dem friska och livliga. Färgen är grönaktig till halmgul eller grönkul med gyllengula toner, med hög extrakt- och glycerolhalt, och en oljig smak.

De har en behaglig vegetabilisk doft av rosenblad, akaciablommor, hallon och sura bigarråer, och smakar ibland något kryddigt. De är balanserade till följd av den högre alkoholhalten, medan glycerolen kan ge dem en fyllighet och fetma. Vinerna jäses vid låg temperatur och kan utveckla en sekundär jästdoft, medan en speciell doft av honung kan utvecklas under lagringen (de unga vinerna påminner ibland om nyslaget hö).

Smaken är åt det besksöta hållet, något kryddig eller med en fin citrusdoft, och lagringen på träfat och flaska ger vinerna en behaglig sammetslen känsla.

De röda vinerna har toner av russin, en intensiv smak efter minst 18 månaders lagring, en mörkröd färg med purpurfärgade skiftningar när de är unga, djupt rubinröd när de lagras i över två år, ibland tegelröd eller rubinröd, ljus och med terrakottaröda toner efter lagring.

Vinerna har en fruktig doft av blåbär och sötkörsbär samt en säregen doft av vilda växter och druvklasar. Lagringen ger ofta en doft av björnbär, mogna plommon, surkörsbär och kaffe. Beroende på åldern kan den starka tannismaken bli mildare med toner av tobak, vanilj, kokos, lakrits, grön paprika, gröna oliver, rostat bröd och ingefära.

De har en svag men tydlig doft av plommon (inte rökta) och björnbär, och beroende på lagringstiden kan de ha toner av vanilj och kanel, med en lätt antydan av svarta vinbär. Vinerna är tydligt sträva och fylliga, med en vegetabilisk smak och doft. Med åldern kan vissa viner förlora lite fetma, men får i stället en harmonisk bouquet.

9. *Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)*

Villkor för saluföring (märkning)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Inga ytterligare bestämmelser.

I enlighet med producenternas önskemål och för att stärka vissa platsnamns koppling till vinframställningstraditioner får ett av följande namn på enskilda vingårdar läggas till den skyddade ursprungsbezeichnung Lechința: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

Länk till produktspecifikationen

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
