



C/2023/1493

12.12.2023

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2023/1493)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Lechința”

PDO-RO-A0369-AM03

Data przekazania informacji: 9 października 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana wyznaczonego obszaru geograficznego poprzez jego rozszerzenie**

Zmieniono rozdział III specyfikacji, który odnosi się do wyznaczonego obszaru produkcji, w celu rozszerzenia obszaru geograficznego ChNP na gminę Lunca i wieś Sântu, położone w okręgu Mureș.

Gmina Lunca znajduje się w pobliżu potoku Baia (dopływ rzeki Flet) przy drodze krajowej 15A, Reghin – Lunca – Bistrița, w sąsiedztwie gminy Reghin. Gmina Lunca (wieś Sântu) znajduje się w odległości 26 km od gminy Batoș (okręg Mureș) i 12 km od Teaca (okręg Bistrița–Năsăud), przy czym obie te znajdują się na wyznaczonym obszarze ChNP Lechința. Gleba i klimat w gminie Lunca są podobne do warunków panujących na całym wyznaczonym obszarze objętym ChNP Lechința.

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. **Przeredagowanie przepisów dotyczących etykietowania**

Specyfikacja została zmieniona w taki sposób, aby niektóre nazwy, które mogą towarzyszyć chronionej nazwie Lechința DOC, były umieszczane na etykiecie w ramach prezentacji/etykietowania wina, jak określono w rozdziale XII „Warunki wprowadzania do obrotu”, ponieważ informacje te powinny być zawarte w tym rozdziale, a nie w rozdziale dotyczącym obszaru geograficznego.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach III i XII specyfikacji oraz w pkt 9 jednolitego dokumentu.

3. **Prawidłowe wskazanie miejscowości ustanowionych jako obszar, zgodnie z kryterium rumuńskiego systemu zarządzania gruntami**

W celu zapewnienia zgodności z przepisami krajowymi dotyczącymi klasyfikacji obszarów uprawy winorośli (zarządzenie nr 1.205/2018 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zatwierdzające wyznaczanie obszarów uprawy winorośli i grupowanie miejscowości w regionach uprawy winorośli, winnicach i ośrodkach uprawy winorośli) w specyfikacji należy wskazać nazwę gmin, do których należą wsie wymienione jako część wyznaczonego obszaru, ponieważ nazwy gmin zostały błędnie pominięte.

Wskazanie należy skorygować zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, aby zapewnić zgodność z zarządzeniem nr 1.205/2018, o którym mowa powyżej, które przewiduje wskazanie w następującej formie: obszar uprawy winorośli, winnica, ośrodek uprawy winorośli, okręg, miasto, gmina, wieś/miejscowość.

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Lechinça

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**1. *Wina białe*

KRÓTKI OPIS

Wina białe charakteryzują się owocowością, winnością i świeżością. cechują się, dzięki klimatowi, wyższą kwasowością, która nadaje im świeżość i dynamikę.

Mają ziołowy, roślinny aromat płatków róż i kwiatu akacji, czasami delikatnie korzenny, z wyższą zawartością alkoholu, intensywny i pełny. Fermentacja w niskiej temperaturze sprzyja rozwojowi wtórnego aromatu fermentacyjnego, a dzięki przechowywaniu wina podczas dojrzewania i leżakowania wytwarza się charakterystyczny aromat miodu i plastrów miodu.

Kolor przechodzi od zielonego do słomkowożółtego i zielonkawożółtego ze złocistymi odcieniami, zawartość ekstraktu beczki podstawowej i glicerolu jest wysoka, a smak obfity i aksamitny. Młode wino przywodzi czasami na myśl świeżo skoszone siano. W smaku pojawiają się nuty gorzkie i słodkie, nuty korzenne, subtelne aromaty cytrusów; po dojrzewaniu w dębowych beczkach i leżakowaniu w butelkach wina nabierają urzekającej aksamitnej konsystencji.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,00
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone posiadają nuty suszonych czarnych winogron i intensywnie czerwony kolor, wina młode potrafią być purpurowoczerwone, wina leżakujące ponad dwa lata mają intensywny kolor rubinowoczerwony, ceglastoczerwony i rubinowoczerwony z odcieniami terakoty, a przy dłuższym leżakowaniu nabierają koloru granatu.

Posiadają aromaty słodkiej zielonej papryki, borówek czarnych, ciemnych czereśni, charakterystyczny aromat dzikiej roślinności, ziół, kwiatów akacji i lipy, winogron w pierwszej fazie rozwoju, aromat roślinny, szparagów, zielonej oliwki, przypraw (imbir, zielony pieprz), a wraz z wpływem leżakowania, w zależności od jego długości, nuty jeżyn, dojrzałych śliwek, wiśni szklanek, kawy oraz mocny aromat taninowy przypominający tytoń.

Ich smak jest aksamitny, harmonijny, krągły, nasycony, z nieznacznymi taninami, dyskretnie owocowy i charakterystyczny dla suszonych (niewędzonych) śliwek, jeżyn, z delikatnymi aromatami wanilii lub cynamonu po leżakowaniu oraz z subtelnym aromatem czarnej porzeczki.

Cechuje je intensywny posmak i lekkie nuty konfitury. Wina czerwone posiadają aromaty czerwonych owoców, świeżej maliny, wiśni marasca, wiśni szklanek oraz świeży i aksamitny smak, a po dojrzeniu i leżakowaniu w winie wykształca się urzekający bukiet, którego smak utrzymuje się długo po degustacji.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,00
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. Wina z suszonych winogron

KRÓTKI OPIS

Wina z suszonych winogron posiadają kolor słomkowożółty, przechodzący żółtozielonego do złocistożółtego, mają typowy zapachowy aromat muszkatu (egzotyczne owoce, cytrusy, nuty kwiatowe kwiatów winorośli, skoszonego siana, jaśminu, akacji) oraz przyjemny, krągły i aksamitny smak. Wina cechuje świeży, owocowy (gruszki, morele, dojrzałe owoce żółte) aksamitny smak, a wraz z leżakowaniem niektóre odmiany zmieniają swój aromat w złożony bukiet z dobrze wyczuwalną kwasowością.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,00
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

- gęstość obsady – minimum 3 500 krzewów winorośli sadzonych na hektar;
- zielone zbiory – zmniejszanie liczby kiści winogron w momencie przebarwiania (początek dojrzenia), kiedy możliwości produkcyjne przekraczają maksymalne limity dopuszczone w specyfikacji w przypadku win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Lechinta”.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Pinot Gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească Regală, Traminer Roz
12 000 kilogramów winogron z hektara
2. Odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Pinot Noir opatrzone tradycyjnym określeniem DOC-CMD
12 000 kilogramów winogron z hektara
3. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Riesling Italian, Fetească Albă, Chardonnay
10 000 kilogramów winogron z hektara
4. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiana Muscat Ottonel
8 000 kilogramów winogron z hektara
5. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Pinot Gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească Regală, Traminer Roz
80 hektolitrów z hektara
6. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Pinot Noir
78 hektolitrów z hektara
7. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Riesling Italian, Fetească Albă, Chardonnay
66 hektolitrów z hektara
8. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiana Muscat Ottonel
53 kilogramy winogron z hektara
9. Wino z suszonych winogron (Muscat Ottonel)
5 000 kilogramów winogron z hektara
10. Wino z suszonych winogron (Muscat Ottonel)
12,50 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Bistrița-Năsăud:

- gmina Lechința – wieś Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob,
- gmina Galații Bistriței - wieś Galații Bistriței, Herina, Tonciu,
- gmina Matei – wieś Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu,
- gmina Braniștea – wieś Braniștea,
- gmina Petru Rareș – wieś Petru Rareș, Reteag,
- gmina Uriu – wieś Uriu,
- gmina Șieu – Odorhei - wieś Șieu-Odorhei, Bretea,

- gmina Teaca – wieś Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța, Pinticu,
- gmina Urmeniș – wieś Urmeniș,
- gmina Mîlaș – wieś Mîlaș,
- gmina Șieu – wieś Șieu, Ardan, Posmuș i Șoimuș,
- miasto Bistrița i gminy, które wchodzi w jej skład – Ghinda, Viișoara,
- gmina Dumitra – wieś Dumitra i Cepari,
- gmina Budacu de Jos – wieś Budacu de Jos, Buduș i Jelna,
- gmina Livezi – wieś Livezi,
- gmina Cetate - wieś Satu Nou, Petriș.

Okręg Marusza (Mureș):

- gmina Batoș – wieś Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila,
- gmina Lunca – wieś Sântu,
- gmina Band – wieś Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului,
- gmina Ceuașu de Câmpie – wieś Ceuașu de Câmpie i Culpiu.

7. Odmiany winorośli

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, Plant Medoc

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, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling Italian B - Olsaz Riesling, Olsazriesling, Welschriesling

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Jest to teren wyłącznie pagórkowaty i obejmuje w części wschodniej wzgórze podkarpackie (wzgórze Bistrița i Mureș) a w części zachodniej wysokie wzgórze równiny wschodniej Transylwanii (wzgórze Jimbor, wzgórze Lechința, wzgórze Comlod, wzgórze Mădăraș). Wzgórze wznoszą się zazwyczaj na wysokość od 300 do 500 m, ich zbocza posiadają niewielkie lub duże nachylenie (od 5° do 25°), a nasadzenia są mocno rozproszone. Odnotowywane roczne opady atmosferyczne wynoszą średnio od 650 do 700 mm w dolinach (715 w Beclean, 680 w Bistrița, 655 w Reghin, 647 w Chiochiș, 640 w Lechința, 635 w Teaca) i około 800 mm w górnych partiach wzgórz, osiągając szczyt pomiędzy majem a sierpniem, a poziom minimalny w zimie, kiedy śnieg pada średnio od 30 do 40 dni.

8.2. Związek z wyznaczonym obszarem

Winnice są zazwyczaj położone na zboczach skierowanych na południe, południowy wschód i południowy zachód oraz na wzgórzach, gdzie występuje upał i duże natężenie światła.

Niskie temperatury odnotowywane w okresie zbiorów wahają się od 5 do 10 °C i ograniczają procesy utleniania-redukcji i procesy enzymatyczne, co pozwala na zachowanie jakości winogron i charakterystycznych dla odmian aromatów. Wysoka kwasowość moszczu stanowi istotny czynnik przy jego klarowaniu i następnie przyspiesza proces fermentacji.

Pojawianie się mglistych dni pod koniec lata i przez niemal jedną trzecią jesieni (wrzesień, październik) skutkuje długim procesem dojrzewania winogron, przy zachowaniu aromatów i stale wysokiej kwasowości, co pozytywnie wpływa na jakość uzyskiwanych win. Ponadto w okresie dojrzewania winogron średnie temperatury dzienne wynoszą około 23 °C, a średnie temperatury w nocy – ok. 12 C. Te dwa czynniki powodują stały wzrost zawartości cukru, podczas gdy kwasowość ulega zmniejszeniu, pozostaje stała lub prawie stała. Zachodzące w winogronach reakcje utleniania-redukcji sprzyjają zwiększeniu zawartości wolnych i związanych aromatów, które pod koniec okresu dojrzewania osiągają wysokie poziomy.

8.3. Dane dotyczące produktu

Wina białe, o owocowym, winnym i świeżym charakterze, cechują się, dzięki klimatowi, wyższą kwasowością, która nadaje im świeżość i dynamikę. Kolor przechodzi od zielonego do słomkowożółtego i zielonkawożółtego ze złocistymi odcieniami, zawartość ekstraktu beczki podstawowej i glicerolu jest wysoka, a smak obfity.

Mają ziołowy, roślinny aromat płatków róż i kwiatu akacji, czasami delikatnie korzenny, zrównoważonym dzięki wyższej zawartości alkoholu i glicerolowi, przez które smak staje się intensywny i krągły. Fermentacja w niskiej temperaturze sprzyja rozwojowi wtórnego aromatu fermentacyjnego, a dzięki przechowywaniu wina podczas dojrzewania i leżakowania wytwarza się charakterystyczny aromat miodu (wino młode przypomina czasami zapachem świeżo skoszone siano).

Smak cechuje się słodko-gorzki, lekko korzennymi nutami i subtelnymi aromatami cytrusów, a po dojrzewaniu w drewnianych beczkach i leżakowaniu w butelce wina nabierają przyjemnej aksamitnej konsystencji.

Wina czerwone charakteryzują się nutami suszonych winogron, intensywnym smakiem po minimum 18 miesiącach przechowywania, intensywnie czerwonym kolorem z fioletowymi nutami, kiedy są młode; intensywnie rubinowo-czerwonym kolorem po leżakowaniu przez okres ponad dwóch lat, a przy dłuższym leżakowaniu mają czasami połyskliwy ceglastoczerwony lub rubinowoczerwony kolor, z odcieniami terakoty.

Owocowe aromaty przywodzą na myśl borówki czarne, ciemne czereśnie, wyraźne nuty dzikiej roślinności i winogron. Wraz z leżakowaniem wina nabierają aromatów, które charakteryzują się nutami jeżyn, dojrzałych śliwek, wiśni szklanek i kawy, a zależnie od długości leżakowania aromat taniny nabiera słodczy (nuty tytoniu), pojawiają się nuty wanilii, kokosa, lukrecji, słodkiej zielonej papryki, zielonej oliwki, grzanek i imbiru.

Dochodzą do nich również dyskretne, ale charakterystyczne aromaty suszonych (niewędzonych) śliwek i jeżyn, a zależnie od długości leżakowania w winach wykształcają się nuty wanilii, cynamonu, delikatnie przełamane czarną porzeczką. Wina charakteryzują się wyraźną cierpkością, krągłym smakiem oraz zapachowymi i smakowymi nutami ziołowymi. Niektóre wina z wiekiem mogą nieco tracić na swojej intensywności, ale zyskują harmonijny bukiet.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu (etykietowanie)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zależnie od interesu producentów i rozgłosu niektórych nazw miejscowości szczyjących się tradycją produkcji win chroniona nazwa pochodzenia „Lechința” może być ewentualnie uzupełniana jedną z następujących niepowtarzalnych nazw winnic: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINGER), BATOȘ, CULPIU

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cerere_3_de_modif_din_21.07.2023_no_track_changes.pdf
