



**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(C/2023/1493)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Lechința”

PDO-RO-A0369-AM03

Data comunicării: 9.10.2023

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**1. Modificarea ariei geografice delimitate prin lărgirea acesteia**

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini care se referă la aria delimitată de producție în sensul lărgirii ariei geografice DOP cu comuna Lunca cu satul Sântu, localități situate în județul Mureș.

Comuna Lunca este situată în vecinătatea Pârâului Baia, afluent al Pârâului Fleț, pe drumul național 15A, Reghin – Lunca – Bistrița, în apropierea municipiului Reghin. Comuna Lunca (sat Sântu) se învecinează la 26 km cu comuna Batoș (județul Mureș) și la 12 km cu Teaca (județul Bistrița – Năsăud), ambele fiind incluse în arealul delimitat DOP Lechința, factorii de sol și climă prezenți aici sunt similari cu cei din tot arealul delimitat DOP Lechința.

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini și pct. 6 din Documentul unic.

**2. Reformularea unor dispoziții privind etichetarea**

Se modifică caietul de sarcini pentru ca indicarea unor nume care pot să însoțească în etichetare numele protejat al DOC Lechința să fie prevăzută la prezentarea/etichetarea vinului așa cum este indicat în Cap. XII Condiții de comercializare, întrucât această indicare trebuie reprezentată la capitolul menționat și nu la aria geografică.

Se modifică Cap. III, Cap. XII din caietul de sarcini și pct. 9 din Documentul unic.

**3. Indicarea corectă a localităților stabilite ca arie, în funcție de criteriul teritorial administrativ național**

Pentru a se asigura punerea în conformitate cu legislația națională privind încadrarea arealelor viticole pentru cultura viței de vie (Ordinul M.A.D.R. nr. 1.205/2018 pentru aprobarea nominalizării arealelor viticole și încadrării localităților pe regiuni viticole, podgorii și centre viticole) este necesară indicarea în caietul de sarcini a numelui comunelor de care aparțin satele care sunt indicate ca fiind parte a ariei delimitate, întrucât în mod eronat indicarea comunelor a fost omisă.

Corecta indicare trebuie realizată astfel cum este indicată în legislația națională actuală pentru respectarea reglementării din ordinul menționat care stabilește indicarea sub forma : regiune viticolă, podgorie, centru viticol, județ, oraș, comună, sat/sate.

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini și pct. 6 din Documentul unic.

<sup>(1)</sup> JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

## DOCUMENT UNIC

**1. Denumire/denumiri**

Lechința

**2. Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

**3. Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

**4. Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Vinuri albe*

**DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ**

Vinurile albe - fructuozitate, vinozitate, prospețime, datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care conferă prospețime și vioiciune.

Aromă vegetală erbacee, de petale de trandafir, floare de salcâm, uneori cu gust ușor picant (mirodenii), cu tărie alcoolică mai ridicată, onctuozitate și corpolență. Prin fermentare la temperatură scăzută se dezvoltă aromă secundară de fermentație, prin păstrare la maturare și învechire vinurile dezvoltă aromă specifică de miere, fagure.

Culoare verzui spre galben-pai, galben verzui cu nuanțe aurii, conținut ridicat în extract și glicerol, cu catifelare și onctuozitate în gust. Uneori vinul tânăr amintește de fânul proaspăt cosit. Gustativ cu note dulci-amăruie, de condiment, arome fine de citrice, cu maturarea în vas de lemn și învechire la sticlă vinurile au catifelare atrăgătoare.

**Caracteristici analitice generale**

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. *Vinuri roșii*

**DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ**

Nuanțe de stafidă neagră, culoare intensă de roșu, chiar violaceu la vin tânăr, roșu rubiniu intens, roșu-cărămiziu la peste 2 ani vechime, roșiu rubiniu cu nuanțe de teracotă, după învechire, roșu-granat.

Arome - ardei gras verde, afină, cireasă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, flori de salcâm, tei, de ciorchine în prima fază; vegetal, sparanghel, măslină verde, condimentat (ghimbir, ardei iute verde), prin învechire aduce note de mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă, aroma puternică de tanin aduce a nuanțe de tabac.

Gust catifelat, armonios, rotund, amplu, taninuri moi, fructat discret și specific de prune uscate (nu afumate), mere, ușoare arome de vanilie sau scorțișoară la învechire, aromă fină de coacăze negre.

Cu post-gust intens cu senzații de dulțuri ușoare. Aromă de fructe de pădure, zmeură proaspătă, cireșe amare, vișine, gust proaspăt, catifelat, prin maturare și învechire câștigă buchet atrăgător și persistent în senzațiile postgustative.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

### 3. Vin de paie

#### DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare galben-pai, galben-verzui până la galben-auriu, cu aromă olfactivă tipică de muscat (fructe exotice, citrice, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm), cu plăcută rotunjime, catifelare. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase (pere, caise, fruct galben copt), catifelte, iar prin învechire la unele soiuri aroma se transformă într-un buchet complex, cu aciditate bine integrată.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

## 5. Practici enologice

### 5.1. Practici oenologice specifice

#### 1. Practici oenologice

##### Practică de cultivare

- densitatea plantației - minim de 3 500 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă cand producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile D.O.C. Lechința.

## 5.2. Producții maxime

1. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz  
12 000 kilograme de struguri pe hectar
2. cu mențiunea tradițională DOC-CMD, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir  
12 000 kilograme de struguri pe hectar
3. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay  
10 000 kilograme de struguri pe hectar
4. cules la maturitate deplină (CMD), soiul Muscat Ottonel  
8 000 kilograme de struguri pe hectar
5. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz  
80 hectolitri pe hectar
6. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir  
78 hectolitri pe hectar
7. cules la maturitate deplină (CMD), soiurile Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay  
66 hectolitri pe hectar
8. cules la maturitate deplină (CMD), soiul Muscat Ottonel  
53 kilograme de struguri pe hectar
9. vin de paie (Muscat Ottonel)  
5 000 kilograme de struguri pe hectar
10. vin de paie (Muscat Ottonel)  
12,50 hectolitri pe hectar

## 6. Aria geografică delimitată

Județul Bistrița-Năsăud:

- Comuna Lechința - satele Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;
- Comuna Galații Bistriței - satele Galații Bistriței, Herina, Tonciu;
- Comuna Matei - satele Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;
- Comuna Braniștea - sat Braniștea;
- Comuna Petru Rareș - satele Petru Rareș, Reteag;
- Comuna Uriu - sat Uriu;
- Comuna Șieu - Odorhei - satele Șieu-Odorhei, Bretea;

- Comuna Teaca - satele Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița, Pinticu;
- Comuna Urmeniș - satul Urmeniș;
- Comuna Milaș - satul Milaș,
- Comuna Șieu - satele Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.
- Municipiul Bistrița cu localitățile componente - Ghinda, Viișoara
- Comuna Dumitra - satele Dumitra, Cepari;
- Comuna Budacu de Jos - satele Budacu de Jos, Buduș, Jelna;
- Comuna Livezile - satul Livezile;
- Comuna Cetate – satele Satu Nou, Petriș.

#### Județul Mureș:

- Comuna Batoș - satele Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila;
- Comuna Lunca - satul Sântu;
- Comuna Band - satele Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului;
- Comuna Ceuașu de Câmpie - satele Ceuașu de Câmpie, Culpiu;

### 7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Neuburger B - Neuburg

Pinot Gris G - Affumé, Grauburgunder, 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 - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

### 8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

#### 8.1. *Detaliile ariei*

Relieful este exclusiv deluros cuprinzând în partea estică dealurile de tip subcarpatic (dealurile Bistriței și dealurile Mureșului), iar în partea vestică colinele înalte ale Câmpiei Transilvaniei de est (Dealurile Jimborului, dealurile Lechinței, Colinele Comlodului, Colinele Mădărașului), dealurile și colinele au în general la nivelul culmilor altitudini între 300-500 m și versanți moderat sau puternic înclinați (5°-25°), cu un mare grad de dispersie al plantațiilor. Precipitațiile atmosferice se înscriu cu o medie de 650-700 mm/an pe văi (715 la Beclean, 680 la Bistrița, 655 la Reghin, 647 la Chiochiș, 640 la Lechința, 635 la Teaca) și în jur de 800 mm pe culmile deluroase, cu maximum în mai-august și minimum în timpul iernii – când predomină ninsoarea în medie 30-40 zile.

## 8.2. Legătura cu aria delimitată

Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură și lumină.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 °C, diminuează procesele oxido- reducătoare și enzimatic, permițând menținerea în condiții de calitate a stării de sănătate a strugurilor precum și a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operațiile de limpezire a mustului și mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

Apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 °C, iar cele din timpul nopții în jurul mediei de 12 °C. Cei doi factori determină creșterea continuă a conținutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce rămânând constantă sau aproape constantă. Mediul oxido - reducător din struguri devine favorabil creșterii calitative a conținutului în arome libere și legate, care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere.

## 8.3. Detalii privind produsul

Vinurile albe au fructozitate, vinoxitate, propețime, datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care conferă propețime și vioiciune, culoare verzui spre galben-pai, galben verzui cu nuanțe aurii, conținut ridicat în extract și glicerol, cu onctozitate.

Atrag prin arome vegetale, de petale de trandafir, floare de salcâm, zmeură, cirese amare, uneori cu gust ușor picant, echilibrate datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului poate căpăta onctozitate și corpolență. Prin fermentare la temperatură scăzută pot dezvolta aromă secundară de fermentație, prin păstrare la maturare și învechire vinurile dezvoltă aromă specifică de miere (vinul tânăr aduce uneori a fân proaspăt cosit).

Aromele gustative virează spre dulci-amărui ușor condimentate sau fine de citrice, cu maturarea în vas de lemn și învechire la sticlă vinurile primesc o catifelare plăcută.

Vinurile roșii au nuanțe de stafidă, alore gustativă intensă după minim 18 luni de păstrare, culoare intensă roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste 2 ani vechime, uneori roșu-cărămiziu ori culoare roșie rubinie, strălucitoare, cu nuanțe teracotă după învechire.

Aromele fructate sunt de afină, cireasă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de ciorchine Prin învechire aduc adesea către arome de mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă aroma puternică de tanin se îmblânzește (nuante de tabac), vanilie, cocos, lemn dulce, ardei gras verde, măslină verde, pâine prăjită, ghimbir.

Se mai adaugă arome discrete dar specifice de prune uscate (nu afumate), mure, în funcție de perioada de învechire apar și note vanilate, de scortisoară, cu interferențe fine de coacăze negre. Cu astringență fermă, corpolență, cu caracter gusto-olfactiv ierbos. Prin învechire unele vinuri pot pierde puțin din onctozitate, dar câștigă buchet armonios.

## 9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

*Condiții de comercializare (etichetare)*

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În funcție de interesul producătorilor și pentru rezonanța anumitor nume de localități cu tradiție în obținerea vinurilor, denumirea de origine protejată Lechința poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[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](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)

---