

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată**  
**„LECHINȚA”**

**I. Definiție**

Denumirea de origine controlată „LECHINȚA” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute în această regiune trebuie să fie de minimum 11% vol.

**II. Legătura cu aria geografică**

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată „LECHINȚA” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării vitei-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în categoria B.

Podgoria „LECHINȚA” este situată în regiunea deluroasă a Someșului Mare și Mureșului din nord-estul Podișului Transilvaniei. Ea se dispune de o parte și de alta a paralelei de 47° latitudine nordică, între 46°40' (Hodoșa) și 47°14' (Dumitra).

**II.1 Relieful.**

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). Aceste dealuri și coline 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.

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; acestea constituie un adăpost pentru vița de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă.

**Hidrografia** beneficiază de tronsoanele celor două importante râuri: Someșul Mare și Mureșul. Ea este completată de stratele acvifere freatice și de bună calitate, intercalate. Întreaga regiune este bine aprovizionată cu apă.

**Climatul** este tipic temperat, moderat continental, cu ierni aspre și veri relativ calde și umede, dar continuate cu toamne calde, până în octombrie inclusiv, favorabile maturării strugurilor.

**II.2 Regimul termic.**

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viței de vie, declanșarea și parcurgerea fazelor de vegetație, cantitatea și calitatea producției. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Lechința este de 8°C, mai scăzută cu 1°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnavă.

Specificul zonei îl constituie apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicată, 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.

### **II.3 Regimul de umiditate**

Vița de vie este o plantă care se adaptează cu ușurință, atât la condițiile de umiditate ridicată cât și la cele de secetă. Umiditatea interesează sub raportul cantității precipitațiilor și higroscopicității aerului. Cultura viței de vie fiind posibilă în regiunile cu precipitații cuprinse între 500-700 mm, din care minim 250-300 mm în perioada de vegetație.

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 sunt predominant sub formă de ninsoare (30-40zile), stratul de zăpadă durând 60-70 zile.

Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru creșterea și fructificarea viței de vie.

### **II.4 Solurile cu utilizare viticolă**

Podgoria LECHINȚA prezintă o mare varietate de tipuri și subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, la care se asociază, mai ales în partea sudică (centrul Batoș-Reghin) molisoluri argiloiluviale de tipul pseudorendzinelor și solurilor cernoziomoide. Cele mai bune pentru cultura viței de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice datorită texturii mijlocii, acidității moderate și conținutului humice.

Pe versanții abrupti și pe mameloane, întâlnim regosolurile, iar pe terasele rezultate în urma dislocării unor cantități mari de sol se întâlnesc solurile antropice. Pe aceste soluri, datorită conținutului ridicat în calciu activ și a unor valori scăzute a fierului ușor asimilabil, apare frecvent fenomenul de cloroză. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5 m s-au format solurile negre de fâneață cu o textură luto-argiloasă și un conținut ridicat în humus. La baza pantelor și în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. Pe versanți, mai ales în treimea superioară și pe culmi, solurile se află în diferite grade de eroziune, de la slab la excesiv erodate.

În general solurile sunt slab aprovizionate cu azot 9-29 ppm și fosfor mobil 8-24 ppm, conținut mijlociu în potasiu mobil 120-237 ppm.

Tipurile dominante de sol sunt solul brun argiloiluvial podzolit și brune eumezobazice.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 C, diminuează procesele oxido-reducătoare și enzimatică, 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.

Vița de vie în Podgoria Lechința este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultură și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenilor. A fost o concurență continuă în realizarea celor mai frumoase plantații, a cultivării celor mai renumite soiuri, a realizării celor mai bune vinuri. Din aceasta continuă concurență a câștigat vinul și consumatorul.

Vinurile din Podgoria Lechința, poarta amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului și vinificatorului, caracterizându-se prin: fructuozitate, prospețime și o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine și cu o mare bogăție de arome tipice și specifice soiului.

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

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 onctuoșitate 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, cireașă 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 onctuozitate, dar câștigă buchet armonios.

### III. Delimitarea geografică și administrativă

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată LECHINȚA cuprinde următoarele localități situate în Județul Bistrița- Năsăud și Județul Mureș :

#### **Județul Bistrița- Năsăud :**

- Com. Lechința - satele Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;
- Com. Galații Bistriței - satele Galații Bistriței, Herina, Tonciu;
- Com. Matei - satele Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;
- Com. Braniștea - sat Braniștea;
- Com. Petru Rareș - satele Petru Rareș, Reteag;
- Com. Uriu - sat Uriu;
- Com. Șieu - Odorhei - satele Șieu-Odorhei, Bretea;
- satele Teaca, Viile Tecii, Archiud, Očnița, Pinticu;
- satul Urmeniș;
- satul Milaș,
- satele Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.
- Mun. Bistrița cu localitățile componente - Ghinda, Viișoara
- satele - Dumitra, Cepari;
- satele - Budacu de Jos, Buduș, Jelna;
- satul Livezile;
- Com. Cetate – satele Satu Nou, Petriș.

#### **Județul Mureș:**

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

**Denumirea de origine “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

### IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „LECHINȚA” sunt următoarele:

- Traminer Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Riesling Italian, Fetească Regală, Fetească Albă, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir.

#### V. Producția de struguri (kg/ha)

Producția de struguri pe soiuri, în funcție de mențiunea tradițională ce se va utiliza, este de maxim:

Soiul	C.M.D.	C.T.
	kg/ha	kg/ha
Pinot Gris	12000	-
Muscat Ottonel	8000	7000
Sauvignon	12000	-
Riesling Italian	10000	-
Neuburger	12000	-
Fetească Regală	12000	-
Fetească Albă	10000	-
Traminer Roz	12000	-
Chardonnay	10000	-
Cabernet Sauvignon	12000	10000
Fetească neagră	12000	10000
Merlot	12000	8000
Pinot noir	12000	10000

#### VI. Randament in vin (hl/ha)

Randamentul maxim pe soiuri, în funcție de mențiunea tradițională utilizată, este:

Soiul	C.M.D	C.T.
	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha
Pinot Gris	80	-
Muscat Ottonel	53	47
Sauvignon	80	-
Riesling Italian	66	-
Neuburger	80	-
Feteasca Regală	80	-
Feteasca Albă	66	-
Traminer Roz	80	-
Chardonnay	66	-
Cabernet Sauvignon	78	65
Fetească neagră	78	65
Merlot	78	54
Pinot noir	78	65

## **VII. Calitatea strugurilor**

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă. Este interzisă mustuirea lor în saci de polietilenă.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi,
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% , cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe;
- un conținut minim în zaharuri, stabilit astfel:
  - D.O.C. – C.M.D. -la un conținut în zaharuri corespunzător momentului maturității depline, dar mai mare de 155 g/l
  - D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l

## **VIII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor**

Plantațiile din care se obțin vinuri cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

În plantațiile destinate producerii vinurilor cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viței de vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- 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.

- irigarea, executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V.;

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4 - 5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha etc.).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

## **IX. Practicile oenologice și tratamentele admise**

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „LECHINȚA” se încadrează în zona viticola B. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obținerea vinurilor D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice admise care se utilizează sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

## **X. Tehnologia de obținere a vinurilor cu D.O.C. „LECHINȚA”**

### **Tehnologia de producere a vinurilor albe:**

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturității depline, la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor, manual sau mecanizat. La cramă se face recepția calitativă și cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluție de 6% SO<sub>2</sub>, până la o concentrație de 30g/hl, apoi ajunge în presă, printr-un sistem automat. Se separă mustul ravac de mustul de presă; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaționale, timp de 6-24 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însămânțează cu levuri selecționate.

În partea a doua a fermentării este benefică o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatură de 10 - 22 °C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO<sub>2</sub> până la 30-35 mg și plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0.5-1 gr/l în funcție de rezultatele de laborator. După limpezire, vinul se trage de pe depozitul de bentonită, se stochează în funcție de destinația pe care urmează să o parcurgă vinul în cisterne de inox sau vase de lemn.

Înainte de îmbuteliere se filtrează, după care se transvazează la îmbuteliere, conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor aromate cu denumire de origine controlată „LECHINȚA” este asemănătoare cu a celor nearomate cu o singură particularitate: aceea de a lăsa 10-20, chiar 30 de ore în funcție de soi, mustuiala la macerare peliculară, după care urmează același ciclu tehnologic.

### **Obținerea vinului de paie**

Soiul din care se obține vinul de paie este Muscat Ottonel. Productia de struguri (kg/ha) este de maxim 5.000 kg/ha, iar randamentul în vin (hl/ha) este de maxim 25 % din cantitatea de struguri recoltată, adică 12,5 hl/ha. Conținutul în zaharuri la recoltare trebuie să fie de minim 220 g/l.

### **Tehnologia de producere a vinului de paie cu D.O.C. Lechința:**

- strugurii se așează în spațiile special amenajate pe un pat de paie/trestie atent uscate, ca să permită circulația curenților de aer, pentru o ventilație cât mai bună și pentru a asigura deshidratarea corespunzătoare a strugurilor. Aranjarea strugurilor trebuie efectuată atent pe un singur rând în așa fel încât pielea boabelor să nu se spargă. Strugurii nu trebuie să se atingă și nici să se suprapună.

- o dată la 2-3 săptămâni se efectuează întoarcerea ciorchinilor de pe o parte pe alta, și odată cu această operațiune se realizează și o sortare, boabele necorespunzătoare se îndepărtează, păstrându-se pe ciorchini doar boabele sănătoase. Aceștia se lasă pe paturile de paie maxim 6 luni până la presare, timp în care se traversează două procese – primul de deshidratare, iar al doilea este de îngheț natural. Perioada de deshidratare durează din septembrie până în noiembrie, iar cea de îngheț natural din decembrie până în februarie. Deshidratarea și înghețarea se realizează natural datorită faptului că încăperile amenajate sunt spații exterioare, prevăzute pe lateral cu plase speciale pentru aerisire și ventilație.

- când strugurii ajung la concentrația de minim 400 gr/l zahăr, se pot pregăti pentru presare. Presarea strugurilor se face cu presa manuală. Fermentarea se face în baricuri de stejar cu drojii specifice. Oprirea din fermentație și păstrarea se face în tancuri de inox la temperatură joasă.

## **XI. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor cu D.O.C. „LECHINȚA”**

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zaharuri în boabe, aceasta stând la baza calității vinurilor obținute.

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine LECHINȚA se pot obține o varietate mare de vinuri, de la seci și până la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversității calitative sub care se poate realiza producția de vinuri.

### **a) Caracteristicile analitice :**

Vinurile DOC LECHINȚA trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tarie alcoolică dobândită : minim 11 % în volume
- aciditate totală (acid tartric ): minim 4.5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic ): maxim 18 miliechivalenți pe litru
- extract sec nereducător: minim 17 g/l
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză, în funcție de tipul vinului:

sec: maxim 4 g/l sau 9 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;

demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;

demidulce: maxim 45 g/l;

- dioxid de sulf total, maxim: 200 mg/l;

- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză, este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim: 250 mg/l;

- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

Vinul de paie cu D.O.C. Lechința trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- concentrația alcoolică: min. 11 % vol. ;
- dioxid de sulf liber: max. 50 mg/l;
- dioxid de sulf total: max. 350 mg/l ;
- aciditate totală exprimată în acid tartric: min. 4,5 g/l ;
- aciditatea volatilă exprimată în acid acetic: - max. 2,4 g/l.

### **b) Caracteristici organoleptice generale:**

Vinurile cu D.O.C. obținute în Podgoria LECHINȚA sunt caracterizate prin prospețime, vinozitate și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnanță caracteristică de soi (arome și buchet de învechire).

Caracteristici generale :

Aspect : limpede, limpede cu luciu, limpede cristalin

Culoare : galben verzui spre galben auriu

Miros : caracteristic soiului

Gust : sec, demisec, demidulce, dulce, catifelat, moale.

**-Fetească regală**, definește potențialul oenologic al podgoriei LECHINȚA, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Se impune prin echilibru și armonie. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospețime și vioiciune.

**-Sauvignon**, este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală erbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor și norisoprenoidelor .

**-Riesling italian**, vin de înaltă calitate cu o prospețime și fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conținutul ridicat în extract și glicerol, îi conferă catifelare și o onctuositate la gust. Vinul tânăr amintește de fânul proaspăt cosit, iar mirosul și gustul sunt într-o armonie perfectă, ceea ce duce la aprecierea lui de către consumatori.

**-Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat savurat pentru aroma sa florală, datorată terpenelor, excelează prin finețea aromelor, Muscatul Ottonel de Lechința, realizează arome fine și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

**-Traminer roz**, este vinul potențial aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii. Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului se impune prin onctuositate, persistență și corpolență.

**-Fetească albă**, vin catifelat și corpulent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentație, care poate să-i confere o savoare cu totul excepțională. Păstrat la maturare și învechire, vinul are o aromă specifică de miere.

**-Pinot gris**, vin cu aromă fină, gust dulce-amărui ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită. Savoarea bogată și complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris de Lechința.

**-Neuburger**, are o culoare galben verzui, cu frumoase nuanțe aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice, care exprimă fidel legătura dintre podgorie, soi și vin. După o maturare în vas de lemn și învechire la sticlă, devine catifelat și deosebit de plăcut.

**-Chardonnay**, vinuri fin, caracterizate printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelate dar în același timp bogate, cu o aroma ce aminteste de floarea de salcâm.

**-Cabernet Sauvignon** - vinul prezintă nuanțe de stafidă neagră, iz de ardei gras verde, variind în intensitate funcție de condițiile climatice, practicile viticultorilor și tehnicile de vinificație. Aromele cel mai des întâlnite sunt de fruct de afină, cireasă neagră, stafidă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, de ciorchine, în prima fază; vegetal ardei gras verde, sparanghel, măslină verde, condimentat: ghimbir, ardei iute verde, ardei iute roșu. Prin învechire aduce a mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă, uneori aroma puternică de tanin se îmblânzește, aducând a nuanțe de tabac sau piele. Prezintă culoare intensă de roșu, cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens, uneori roșu-cărămiziu când are peste 2 ani vechime.

**-Fetească neagră** - are gust catifelat, armonios, rotund, amplu, cu taninuri moi, delicat, fructat, cu arome discrete dar specifice de prune uscate (nu afumate) și mure, în funcție de perioada de învechire poate căpăta ușoare arome de vanilie sau scorțișoară, uneori aroma fină tipică de soi interferând cu aceea de coacăze negre. Culoarea are nuanțe de roșu-rubiniu intens, chiar roșu-granat. În postgust se exprimă intens dând senzații de dulțețuri ușoare.



-Merlot - vinul are culoarea roșie rubinie, cu nuanțe de teracotă, după învechire, aroma este delicată și asociată fructelor de pădure, de zmeură proaspătă, amintind uneori de cireșe amare ori vișine, gust proaspăt, plin și catifelat, irepetabil prin suplețea sa. Prin maturare și învechire câștigă un buchet atrăgător și persistent în senzațiile postgustative.

-Pinot noir - vinurile sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și se pretează a fi consumate atât seci cât și cu un anumit conținut de zahăr. Aciditatea ridicată și concentrația mare în zaharuri de peste 200 g/l îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute.

## **XII. Condiții de comercializare**

### **1. Ambalare și prezentare**

Vinurile cu D.O.C. LECHINȚA pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Este permisă comercializarea în vrac către îmbuteliiatori din același areal viticol delimitat.

Pentru livrare la export și intracomunitar, vinurile cu denumire de origine controlată LECHINȚA se prezintă în stare îmbuteliată.

a) Expunerea spre vânzare ori vânzarea vinurilor cu denumire de origine controlată către consumatorul final se poate face numai în formă îmbuteliată.

b) Îmbutelierea vinurilor D.O.C. LECHINȚA se poate realiza în butelii de sticlă, ambalaje multistrat sau ambalaje „bag in box”. Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

c) Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată Lechința.

d) Ca excepție, cu notificarea O.N.V.P.V. și cu avizul organizației de producători de vin cu denumire de origine controlată din areal, condiționarea și îmbutelierea vinurilor se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliiatorul și locul îmbutelierii.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate

### **2. Etichetare**

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată LECHINȚA se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

1. denumirea la vânzare vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională C.M.D. ,C.T., abreviată sau nu
2. numele denumirii de origine controlată „LECHINȚA”
3. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
4. tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,5% vol alcool; pentru vinurile D.O.C. învechite, depozitate în sticle pe o perioadă de minim 3 ani, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.
5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
6. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
7. mențiunea “Conține sulfiți

8. mențiunea “produs în România”

9. numele și adresa îmbuteliatorului.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție pot face data ambalării, numărul lotului și mențiunea “conține sulfiți”.

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată LECHINȚA se folosesc următoarele **indicații facultative**:

1) Denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată LECHINȚA:

- în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;

- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate, soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;

2) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;

3) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată

4) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;

5) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

6) codul de bare al produsului.

7) simbolul comunitar ce indică denumirea de origine.

8) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză.

Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

Indicațiile obligatorii trebuie grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise și desene.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate .

### **XIII. Mențiuni tradiționale**

Categoriile de calitate LECHINȚA: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină, C.T. – cules târziu*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ” Lechința”.

### **XIV. Procedura de declarare a vinurilor**

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ” Lechința,” sau la cererea producătorului, ele vor fi declarate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declararea vinurilor cu D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;

b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declararea vinului cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor (fizico-chimice și organoleptice) obținute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condițiile de valorificare a vinului D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin, inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul și va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deține vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului poate face contestație asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă conform căreia își va valorifica vinul.

## **XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „LECHINȚA” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), [office@onvpv.ro](mailto:office@onvpv.ro), [www.onvpv.ro](http://www.onvpv.ro), Sos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București prin Inspectoratul Teritorial care gestionează denumirea de origine.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „LECHINȚA” se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V..

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „Lechința”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

### ***Modificări ale specificațiilor produsului***

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „Lechința”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.