

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2022/C 458/10)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Lechința”

PDO-RO-A0369-AM02

Data przekazania informacji: 15.9.2022

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Wprowadzenie do uprawy nowych odmian winorośli do produkcji win czerwonych**

W ramach programów restrukturyzacji/przekształcenia, finansowanych z funduszy europejskich, wielu producentów z obszaru objętego nazwą pochodzenia wprowadziło również do uprawy odmiany szlachetne do produkcji win czerwonych w celu zdywersyfikowania produkcji win w tym segmencie, gdyż na obszarze uprawiano wyłącznie odmiany winorośli do produkcji win białych. Ze względu na swoją specyfikę (klimat, ukształtowanie terenu) obszar sprzyja akumulacji cukrów, a dzięki występującym w skórce winogron antocyjanom powstają wina o wyższej zawartości alkoholu, charakteryzujące się optymalną intensywnością koloru.

Specyfikację produktu uzupełniono o nowe odmiany winorośli do produkcji czerwonych win niemusujących.

Zmieniono rozdziały IV, V i VIII specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

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

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu, w którym występuje odniesienie do wyznaczonego obszaru produkcji, w celu rozszerzenia obszaru geograficznego ChNP na gminę Cetate i na tworzące ją wioski Satu Nou i Petriș.

Gmina Cetate jest położona na zboczach gór Călimani, na styku z płaskowyżem Transylwanii i graniczy na wschodzie z podnóżem gór Călimani, na północnym zachodzie ze wzgórzami Bistrița a na północnym wschodzie z depresją Livezile-Bîrgău.

Gmina Cetate i tworzące ją wioski położone są w odległości około 10 km od gminy Budacu de Jos, która stanowi część wyznaczonego obszaru ChNP Lechința, a panujące tu warunki glebowe i klimatyczne są podobne do warunków występujących na całym wyznaczonym obszarze ChNP.

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. Określenie nowego rodzaju produkowanego wina niemusującego – wino z suszonych winogron (vin de paie)

W specyfikacji produktu dodano możliwość produkcji nowego rodzaju białego wina niemusującego, nazywanego „vin de paie”, uzyskiwanego z odmiany Muscat Ottonel za pomocą pewnych charakterystycznych metod przetwarzania (winogrona pozostawiane na warstwach słomy do czasu wyciskania, przez maksymalny okres 6 miesięcy, kiedy prowadzone są dwie czynności: pierwsza to suszenie a druga to poddanie, od września do listopada, działaniu naturalnego przymrozku sprzyjającej dehydratacji oraz naturalnego przymrozku od grudnia do lutego).

Kiedy stężenie cukru osiągnie co najmniej 400 g/l winogrona są wyciskane ręcznie, następnie pozostawiane do fermentacji w dębowych baryłkach ze specjalnymi drożdżami, a po zakończeniu tej czynności są składowane w kadziach z nierdzewnej stali, w niskiej temperaturze. Ten rodzaj wina wykorzystuje w pełni potencjał występującej na tym obszarze ChNP odmiany Muscat Ottonel.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

Lechința

#### 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, o owocowym, winnym i świeżym charakterze, 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 gramów 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 upływem 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 dojrzewaniu 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 gramów 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 (vin de paie)*

## KRÓTKI OPIS

Wina z suszonych winogron posiadają kolor słomkowożółty, przechodzący od 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 gramów 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 dojrzewania), kiedy możliwości produkcyjne przekraczają maksymalne limity dopuszczone w specyfikacji w przypadku win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Lechința”.

### 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 kilogramów 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 hektolitra z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

### Departament Bistrița-Năsăud:

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

- gmina Șieu – Odorhei – wsie Șieu-Odorhei, Bretea,
- wsie Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița, Pinticu,
- wieś Urmeniș,
- wieś Milaș,
- wsie Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.
- miasto Bistrița i gminy, które wchodzi w jej skład – Ghinda, Viișoara
- wsie – Dumitra, Cepari,
- wsie – Budacu de Jos, Buduș, Jelna,
- wieś Livezile,
- gmina Cetate – wsie Satu Nou, Petriș.
- Departament Mureș:
- wsie – Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila,
- wsie – Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului,
- wsie – Ceuașu de Câmpie, Culpiu.

## 7. **Odmiana(-y) winorośli**

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

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, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, 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 w ciągu dnia sięgają 23° C, a średnie temperatury w nocy około 12° C. Te dwa czynniki prowadzą do stałego wzrostu zawartości cukru i spadku kwasowości, która utrzymuje się na stałym lub prawie stałym poziomie. 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, posiadają barwę przechodzącą od zielonej do słomkowożółtej i zielonkawożółtej ze złocistymi odcieniami, wysoką zawartość ekstraktu i glicerolu oraz intensywny smak.

Urzekają aromatem roślin, płatków róży, owocu akacji, malin, wiśni marasca, czasami lekko korzennym, 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

Brak dodatkowych przepisów.

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\\_cererii\\_2\\_de\\_modif\\_din\\_28.06.2018\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](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)

---