Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2023/1493

12.12.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/1493)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lechința“

PDO-RO-A0369-AM03

Datum der Mitteilung: 9.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung (Erweiterung) des abgegrenzten geografischen Gebiets

Kapitel III der Produktspezifikation (abgegrenztes Erzeugungsgebiet) wird geändert, indem das geografische Gebiet der g. U. um die Gemeinde Lunca mit dem Dorf Sântu im Kreis Mureș erweitert wird.

Die Gemeinde Lunca liegt in der Nähe der Baia, eines Nebenbachs der Fleț, an der Nationalstraße 15A, Reghin – Lunca – Bistrița, unweit des Munizipiums Reghin. Die Gemeinde Lunca (Dorf Sântu) ist 26 km von der Gemeinde Batoș (Bezirk Mureș) und 12 km von Teaca (Kreis Bistrița-Năsăud) entfernt, die beide zum abgegrenzten Gebiet der g. U. „Lechința“ gehören. Bodenbeschaffenheit und Klima sind denen im gesamten abgegrenzten Gebiet der g. U. „Lechința“ vergleichbar.

Kapitel III der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments werden geändert.

2. Neuformulierung von Kennzeichnungsvorschriften

Die Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass bestimmte Namen, die zusammen mit der g. U. „Lechința“ auf dem Etikett erscheinen dürfen, in den Bestimmungen über die Aufmachung und Kennzeichnung des Weins in Kapitel XII (Vermarktungsbedingungen) aufgeführt werden, da diese Angabe in das genannte Kapitel und nicht in das Kapitel über das geografische Gebiet gehört.

Die Kapitel III und XII der Spezifikation sowie Punkt 9 des Einzigen Dokuments werden geändert.

3. Korrekte Angabe der als Gebiet aufgeführten Ortschaften gemäß der nationalen Verwaltungsgliederung

Um die Einhaltung der nationalen Rechtsvorschriften über die Gliederung von Weinbaugebieten (Verordnung Nr. 1.205/2018 des Ministeriums für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung zur Genehmigung der Bezeichnung von Weinbaugebieten und der Zusammenfassung von Ortschaften zu Weinbauregionen, Weinbergen und Weinbauzentren) zu gewährleisten, müssen in der Produktspezifikation die Namen der Gemeinden angegeben werden, zu denen die als Teil des abgegrenzten Gebiets aufgeführten Dörfer gehören, da die Angabe dieser Gemeinden bisher fälschlicherweise fehlte.

Die korrekte Angabe muss gemäß den geltenden nationalen Rechtsvorschriften erfolgen, wobei die in der oben genannten Verordnung vorgegebene Reihenfolge „Weinbauregion, Weinberg, Weinbauzentrum, Kreis, Stadt, Gemeinde, Dorf/Dörfer“ einzuhalten ist.

Kapitel III der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments werden geändert.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lechința

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind fruchtig, weinig und frisch. Aufgrund des Klimas haben sie einen höheren Säuregehalt, der ihnen Frische und Lebendigkeit verleiht.

Sie haben ein vegetabiles Aroma von Gräsern, Rosenblütenblättern oder Akazienblüten und einen bisweilen leicht pikanten Geschmack (Gewürze), sie weisen einen höheren Alkoholgehalt auf und sind geschmeidig und körperreich. Durch die Gärung bei niedriger Temperatur kann sich ein sekundäres Gäraroma entwickeln. Mit Ausbau und Reifung entwickeln die Weine ein spezifisches Aroma von Wabenhonig.

Die Weine sind in der Farbe grünlich bis strohgelb oder grünlich gelb mit goldenen Reflexen. Sie haben einen hohen Gehalt an Extraktstoffen und Glycerin und sind samtig und geschmeidig im Geschmack. Bei jungen Weinen gibt es bisweilen Anklänge an frisch gemähtes Heu. Die Weine bieten süße/leicht bittere Geschmacksnoten, Gewürznoten oder feine Zitrusaromen. Der Ausbau in Holzfässern und die Flaschenreifung verleihen ihnen einen angenehm samtigen Charakter.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen Anklänge von schwarzen Rosinen auf. In der Farbe sind sie kräftig rot, bei jungen Weinen auch violett, kräftig rubinrot, ziegelrot (im Alter von mehr als zwei Jahren), rubinrot mit Nuancen von Terrakotta nach der Reifung oder granatrot.

Sie bieten Aromen von grünem Paprika, Heidelbeeren oder schwarzen Kirschen, ein charakteristisches Aroma von Wildvegetation, Gras, Akazienblüten, Lindenblüten oder Trauben in der ersten Phase, vegetabile Aromen von Spargel, grünen Oliven, Gewürzen (Ingwer, grüne Chili). Mit der Reifung entfalten sich Noten von Brombeeren, reifen Pflaumen, Sauerkirschen oder Kaffee; je nach Alter ergeben sich aus dem kräftigen Tanninaroma Anklänge an Tabak.

Im Geschmack sind die Weine samtig, harmonisch, rund, breit, mit weichen Tanninen, dezenten, spezifischen fruchtigen Noten von getrockneten (nicht geräucherten) Pflaumen oder von Brombeeren. Mit der Reifung entwickeln sich leichte Vanille- oder Zimtaromen oder ein feines Aroma von schwarzen Johannisbeeren.

Die Weine haben einen intensiven Abgang mit leichten Empfindungen von Konfitüre. Sie bieten Aromen von Waldfrüchten, frischen Himbeeren, Bitterkirschen oder Sauerkirschen. Im Geschmack sind sie frisch und samtig; mit Ausbau und Reifung entsteht ein angenehmes, anhaltendes Bukett im Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

3. *Strohwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind in der Farbe strohgelb oder grünlich-gelb bis goldgelb, bieten ein typisches Muskataroma (exotische Früchte, Zitrusfrüchte, blumige Noten von Rebblüten, gemähtem Heu, Jasmin, Akazie) und sind angenehm rund und samtig. Im Geschmack sind die Weine frisch, fruchtig (Birnen, Aprikosen, reife gelbe Früchte) und samtig. Mit der Reifung verändert sich das Aroma bei einigen Sorten zu einem komplexen Bukett mit gut integrierter Säure.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Önologische Verfahren

Anbauverfahren

— Pflanzdichte: mindestens 3 500 Rebstöcke pro Hektar;

— Ernte vor der Reifung: Verringerung der Anzahl der Trauben zu Beginn der Reifezeit, wenn die potenzielle Produktionsmenge die nach der Produktspezifikation für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Lechința“ zulässigen Höchstmengen übersteigt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Vollreif geerntet (cules la maturitate deplină - CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

12 000 kg Trauben je Hektar

2. Mit der traditionellen Angabe DOC-CMD, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

12 000 kg Trauben je Hektar

3. Vollreif geerntet (CMD), Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

10 000 kg Trauben je Hektar

4. Vollreif geerntet (CMD), Muscat Ottonel

8 000 kg Trauben je Hektar

5. Vollreif geerntet (CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

80 Hektoliter je Hektar

6. Vollreif geerntet (CMD), Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

78 Hektoliter je Hektar

7. Vollreif geerntet (CMD), Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

66 Hektoliter je Hektar

8. Vollreif geerntet (CMD), Muscat Ottonel

53 kg Trauben je Hektar

9. Strohwein (Muscat Ottonel)

5 000 kg Trauben je Hektar

10. Strohwein (Muscat Ottonel)

12,50 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Bistrița-Năsăud:

— Gemeinde Lechința mit den Dörfern Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău und Sâniacob;

— Gemeinde Galații Bistriței mit den Dörfern Galații Bistriței, Herina und Tonciu;

— Gemeinde Matei mit den Dörfern Matei, Corvineşti, Enciu und Bidiu;

— Gemeinde Braniştea mit dem Dorf Braniştea;

— Gemeinde Petru Rareş mit den Dörfern Petru Rareş und Reteag;

— Gemeinde Uriu mit dem Dorf Uriu;

— Gemeinde Şieu-Odorhei mit den Dörfern Şieu-Odorhei und Bretea;

— Gemeinde Teaca mit den Dörfern Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița und Pinticu;

— Gemeinde Urmeniș mit dem Dorf Urmeniș;

— Gemeinde Milaș mit dem Dorf Milaș;

— Gemeinde Șieu mit den Dörfern Şieu, Ardan, Posmuş und Şoimuş;

— Munizipium Bistrița mit den Teilgemeinden Ghinda und Viișoara;

— Gemeinde Dumitra mit den Dörfern Dumitra und Cepari;

— Gemeinde Budacu de Jos mit den Dörfern Budacu de Jos, Buduș und Jelna;

— Gemeinde Livezile mit dem Dorf Livezile;

— Gemeinde Cetate mit den Dörfern Satu Nou und Petriș.

Kreis Mureș:

— Gemeinde Batoș mit den Dörfern Batoș, Dedrad, Goreni und Uila;

— Gemeinde Lunca mit dem Dorf Sântu;

— Gemeinde Band mit den Dörfern Band, Mădăraș, Mărăşeşti, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie und Fânațele Mădărașului;

— Gemeinde Ceuașu de Câmpie mit den Dörfern Ceuașu de Câmpie und Culpiu.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

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, 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum Gebiet*

Das ausschließlich hügelige Gelände umfasst im Osten die subkarpatische Hügellandschaft (Hügel um Bistrița und am Mureş (Dealurile Bistriței und Dealurile Mureşului)) und im Westen die hochgelegene Hügellandschaft des östlichen Siebenbürgischen Beckens (Hügel um Jimbor, Lechința, Comlod und Mădăraş (Dealurile Jimborului, Dealurile Lechinței, Colinele Comlodului, Colinele Mădărașului)). Die im Allgemeinen 300 bis 500 m hohen Berge und Hügel haben eine mäßige bis starke Neigung (5° bis 25°) und weisen weit verstreute Rebflächen auf. Die atmosphärischen Niederschläge betragen im Durchschnitt 650–700 mm/Jahr in den Tälern (715 in Beclean, 680 in Bistrița, 655 in Reghin, 647 in Chiochiș, 640 in Lechința, 635 in Teaca) und etwa 800 mm an den höchsten Erhebungen. Die höchsten Werte sind von Mai bis August, die niedrigsten im Winter zu verzeichnen (überwiegend als Schneefall an durchschnittlich 30 bis 40 Tagen).

8.2. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Rebflächen liegen in der Regel an südlich, südöstlich oder südwestlich ausgerichteten Hängen und in den Tälern zwischen den Hügeln, wo viel Wärme und Licht vorhanden sind.

Die niedrigen Temperaturen in der Ernteperiode (5–10 °C) verringern die Oxidations- und Reduktionsprozesse sowie die enzymatischen Prozesse, sodass die Gesundheit der Trauben und die sortentypischen Aromen erhalten bleiben. Der hohe Säuregehalt des Mosts ist ein wichtiger Faktor beim Klären des Mosts und beschleunigt anschließend den Gärprozess.

Die im Spätsommer und fast einem Drittel des Herbsts (September, Oktober) auftretenden Nebeltage bewirken eine langsame Reifung der Trauben, bei der die Aromen erhalten bleiben, sowie einen gleichbleibend hohen Säuregehalt, was sich positiv auf die Qualität der gewonnenen Weine auswirkt. Während der Reifung der Trauben liegen die durchschnittlichen Temperaturen am Tag bei etwa 23 °C und in der Nacht bei etwa 12 °C. Diese beiden Faktoren führen zu einem konstanten Anstieg des Zuckergehalts, während der Säuregehalt abnimmt und dann konstant oder nahezu konstant bleibt. Das mittlere Redox-Potenzial in den Trauben begünstigt eine Zunahme des Gehalts an freien und gebundenen Aromen, der am Ende der Reifezeit hohe Werte erreicht.

8.3. *Angaben zum Erzeugnis*

Die Weißweine sind fruchtig, weinig und frisch. Aufgrund des Klimas haben sie einen höheren Säuregehalt, der ihnen Frische und Lebendigkeit verleiht. Sie sind in der Farbe grünlich bis strohgelb oder grünlich gelb mit goldenen Reflexen, haben einen hohen Gehalt an Extraktstoffen und Glycerin und sind samtig im Geschmack.

Sie bieten angenehme vegetabile Aromen von Rosenblütenblättern, Akazienblüten, Himbeeren oder Bitterkirschen und haben bisweilen einen leicht pikanten Geschmack. Die Weine sind aufgrund ihres höheren Alkoholgehalts und ihres Glyceringehalts ausgewogen, geschmeidig und körperreich. Durch die Gärung bei niedriger Temperatur kann sich ein sekundäres Gäraroma entwickeln. Mit Ausbau und Reifung entwickeln die Weine ein spezifisches Honigaroma (bei jungen Weinen gibt es bisweilen Anklänge an frisch gemähtes Heu).

Die Weine bieten süße/leicht bittere, leicht würzige Geschmacksaromen oder feine Zitrusaromen. Der Ausbau in Holzfässern und die Flaschenreifung verleihen ihnen einen angenehm samtigen Charakter.

Die Rotweine weisen Anklänge von Rosinen auf, haben einen intensiven Geschmack nach mindestens 18 Monaten Lagerung und sind in der Farbe kräftig rot mit violetten Nuancen (bei jungen Weinen), kräftig rubinrot (im Alter von mehr als zwei Jahren), bisweilen ziegelrot oder rubinrot, leuchtend, mit Nuancen von Terrakotta nach der Reifung.

Die Weine bieten fruchtige Aromen von Heidelbeeren oder schwarzen Kirschen, ein charakteristisches Aroma von Wildvegetation oder Trauben. Mit der Reifung entwickeln sich häufig Aromen von Brombeeren, reifen Pflaumen, Sauerkirschen oder Kaffee. Je nach Alter mildert sich das kräftige Tanninaroma (Anklänge an Tabak), und es entstehen Aromen von Vanille, Kokosnüssen, Süßholz, grünem Paprika, grünen Oliven, geröstetem Brot oder Ingwer.

Hinzu kommen dezente, aber spezifische Aromen von getrockneten (nicht geräucherten) Pflaumen oder von Brombeeren. Je nach Reifungsdauer treten Noten von Vanille oder Zimt hinzu, mit feinen Anklängen von schwarzen Johannisbeeren. Die Weine weisen eine feste Adstringenz auf, sind körperreich und haben grasige Geruchs- und Geschmacksnoten. Mit der Reifung können einige Weine etwas an Geschmeidigkeit verlieren, dafür gewinnen sie aber ein harmonisches Bukett.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)**

Vermarktungsbedingungen (Kennzeichnung)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Aufgrund der Bekanntheit bestimmter Namen von Ortschaften mit traditioneller Weinbereitung kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lechința“ auf Wunsch der Erzeuger durch eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: VERMEŞ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIŞ, DUMITRA, VIIŞOARA (STEINIGER), BATOŞ, CULPIU.

Link zur Produktspezifikation

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