Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2023/1493

12.12.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/1493)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Lechința»

PDO-RO-A0369-AM03

Date de la communication: 9.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Modification de l'aire géographique délimitée par son élargissement

Le chapitre III du cahier des charges, qui fait référence à l'aire de production délimitée, a été modifié afin d'étendre l'aire géographique de l'AOP à la commune de Lunca et au village Sântu, localités situées dans le comté de Mureș.

La commune de Lunca est située près du ruisseau Baia, affluent du ruisseau Fleț, sur la route nationale 15A, Reghin – Lunca – Bistrița, près de la municipalité de Reghin. La commune de Lunca (village de Sântu) se situe à une distance de 26 km de la commune de Batoș (comté de Mureș) et à 12 km de Teaca (comté de Bistrița – Năsăud), qui sont toutes deux incluses dans l'aire délimitée de l'AOP Lechința; les facteurs pédoclimatiques présents ici sont semblables à ceux de l'ensemble de l'aire délimitée pour l'AOP Lechința.

Le chapitre III du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés.

2. Reformulation de dispositions concernant l'étiquetage

Le cahier des charges est modifié afin que l'indication de certaines dénominations pouvant accompagner la dénomination protégée de l'AOP Lechința soit prévue dans la présentation ou sur l'étiquetage du vin, comme indiqué au chapitre XII relatif aux conditions de commercialisation, étant donné que cette indication doit correspondre aux éléments de ce chapitre et non à l'aire géographique.

Les chapitres III et XII du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

3. Indication correcte des localités établies en tant qu'aire, selon le critère administratif territorial national

Afin d'assurer le respect de la législation nationale relative au classement des aires viticoles destinées à la culture de la vigne (arrêté n° 1205/2018 du ministère de l'agriculture et du développement rural approuvant la désignation des aires viticoles et le classement des localités par régions viticoles, vignobles et centres viticoles), il convient d'indiquer dans le cahier des charges le nom des communes auxquelles appartiennent les villages figurant dans l'aire délimitée, étant donné que leur indication a été omise à tort.

L'indication doit être conforme à la législation nationale en vigueur afin de garantir le respect des règles énoncées dans l'arrêté susmentionné, qui prévoit l'indication sous la forme suivante: région viticole, vignoble, centre viticole, comté, ville, commune, village(s).

Le chapitre III du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés.

([1]) JO L 9, du 11.1.2019, p. 2

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Lechința

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs, au caractère fruité, vineux et frais, se caractérisent, grâce au climat, par une acidité plus élevée qui leur confère fraîcheur et vivacité.

Arôme végétal herbacé de pétales de rose, de fleur d'acacia, parfois légèrement relevé (épices), avec un titre alcoométrique plus élevé, onctueux et rond. La fermentation à basse température favorise le développement d'un arôme secondaire de fermentation, et la conservation des vins à des fins de maturation et de vieillissement permet de développer un arôme spécifique de miel et de rayons de miel.

Robe verdâtre tirant sur le jaune paille, jaune vert aux nuances dorées, teneur élevée en extrait et glycérol et goût velouté et onctueux. Le vin jeune rappelle parfois le foin fraîchement coupé. En bouche, notes douces-amères, épicées, arômes fins d'agrumes; après une maturation en fût de bois et un vieillissement en bouteille, les vins acquièrent une texture veloutée séduisante.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe de couleur raisin sec noir, rouge intense, voire violacé pour les vins jeunes, rouge rubis intense, rouge brique pour les vins âgés de plus de deux ans, rouge rubis avec des nuances de terre cuite et, avec l'âge, rouge grenat.

Arômes de poivron vert, de myrtille, de cerise noire, arôme caractéristique de végétation sauvage, d'herbe, de fleurs d'acacia et de tilleul, de grappes dans la première phase; arôme végétal, d'asperges, d'olive verte, d'épices (gingembre, piment vert); avec l'âge, notes de mûres, de prunes mûres, de griottes ou de café en fonction de l'âge, et arôme de tanin fort qui rappelle le tabac.

Goût velouté, harmonieux, rond, ample, avec des tanins moelleux, discrètement fruité, avec un arôme spécifique de pruneau (non fumé), mûre, légers arômes de vanille ou de cannelle après vieillissement, arôme fin de cassis.

Arrière-goût intense et légères notes de confiture. Arômes de fruits rouges, de framboise fraîche, de cerise amère, de griotte, goût frais, velouté; après maturation et vieillissement, le vin acquiert un bouquet séduisant et persistant dans les sensations postgustatives.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

3. *Vin de paille*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe jaune paille, allant du jaune verdâtre au jaune doré, arôme olfactif typique de muscat (fruits exotiques, agrumes, nuances florales de fleurs de vigne, foin coupé, jasmin, acacia), agréable goût rond et velouté. En bouche, les vins sont frais, fruités (poire, abricot, fruits jaunes mûrs), veloutés, et le vieillissement de certains cépages transforme leur arôme en un bouquet complexe à l'acidité bien intégrée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques vitivinicoles spécifiques*

1. Pratiques vitivinicoles

Pratique culturale

— densité de la plantation – minimum 3 500 pieds de vigne plantés à l'hectare;

— vendange en vert – réduction du nombre de grappes au début de la véraison, lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges pour les vins AOC Lechința.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cueillis à pleine maturité (CPM), cépages Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

12 000 kg de raisins par hectare

2. Avec la mention traditionnelle AOP-CPM, cépages Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

12 000 kg de raisins par hectare

3. Cueillis à pleine maturité (CPM), cépages Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

10 000 kg de raisins par hectare

4. Cueilli à pleine maturité (CPM), cépage Muscat Ottonel

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Cueillis à pleine maturité (CPM), cépages Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

80 hectolitres par hectare

6. Cueillis à pleine maturité (CPM), cépages Cabernet sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

78 hectolitres par hectare

7. Cueillis à pleine maturité (CPM), cépages Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

66 hectolitres par hectare

8. Cueilli à pleine maturité (CPM), cépage Muscat Ottonel

53 kilogrammes de raisins par hectare

9. Vin de paille (Muscat Ottonel)

5 000 kilogrammes de raisins par hectare

10. Vin de paille (Muscat Ottonel)

12,50 hectolitres par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

Comté de Bistrița-Năsăud:

— commune de Lechința – villages de Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;

— commune de Galații Bistriței – villages de Galații Bistriței, Herina, Tonciu;

— commune de Matei – villages de Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;

— commune de Braniștea – village de Braniștea;

— commune de Petru Rareș – villages de Petru Rareș, Reteag;

— commune d'Uriu – village d'Uriu;

— commune de Șieu – Odorhei – villages de Șieu-Odorhei, Bretea;

— commune de Teaca – villages de Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița, Pinticu;

— commune d'Urmeniș – village d'Urmeniș;

— commune de Milaș – village de Milaș;

— commune de Șieu – villages de Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.

— municipalité de Bistrița et les localités incluses – Ghinda, Viișoara;

— commune de Dumitra – villages de Dumitra, Cepari;

— commune de Budacu de Jos – villages de Budacu de Jos, Buduș et Jelna;

— commune de Livezi – village de Livezi;

— commune de Cetate – villages de Satu Nou, Petriș.

Comté de Mureș:

— commune de Batoș – villages de Batoș, Dedrad, Goreni, Uila;

— commune de Lunca – village de Sântu;

— commune de Band – villages de Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului;

— commune de Ceaușu de Câmpie – villages de Ceașu de Câmpie, Culpiu.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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, Coada 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, 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 - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur l'aire*

Le terrain est exclusivement vallonné et comprend dans la partie orientale les collines subcarpatiques (collines de Bistrița et de Mureș) et, dans la partie occidentale, les hautes collines de la plaine de Transylvanie orientale (collines de Jimbor, collines de Lechința, collines de Comlod, collines de Mădăraș). Les collines se situent généralement à une altitude comprise entre 300 et 500 m, et présentent des pentes légèrement ou fortement inclinées (5° à 25°), avec un degré élevé de dispersion des plantations. Les précipitations atmosphériques enregistrées sont en moyenne de 650 à 700 mm/an dans les vallées (715 à Beclean, 680 à Bistrița, 655 à Reghin, 647 à Chiochiș, 640 à Lechința, 635 à Teaca) et d'environ 800 mm en haut des collines, avec un pic entre mai et août et une pluviométrie minimale en hiver, saison durant laquelle la neige tombe en moyenne durant 30 à 40 jours.

8.2. *Lien avec l'aire géographique*

Les vignobles se situent généralement sur les pentes orientées vers le sud, sud-est et sud-ouest et dans les vallées entre des collines baignées de chaleur et de lumière.

Les basses températures enregistrées au cours de la période de récolte s'échelonnent de 5 à 10 °C et diminuent les processus d'oxydoréduction et enzymatique, ce qui permet de conserver dans de bonnes conditions la santé des raisins et les arômes propres aux cépages. L'acidité élevée du moût est un facteur important dans les opérations de clarification du moût et, par la suite, un accélérateur du processus de fermentation.

L'apparition des jours de brouillard à la fin de l'été et pendant près d'un tiers de l'automne (septembre, octobre) entraîne un processus de maturation lent des raisins, avec la conservation des arômes et d'une acidité constamment élevée, ce qui a une incidence favorable sur la qualité des vins obtenus. En outre, au cours de la période de maturation des raisins, les températures journalières moyennes avoisinent les 23 °C et les températures nocturnes moyennes avoisinent les 12 °C. Ces deux facteurs entraînent une augmentation constante de la teneur en sucre et une diminution de l'acidité, qui reste constante ou presque constante. Le milieu oxydoréducteur des raisins est favorable à l'amélioration de la qualité de la teneur en arômes libres et liés, qui enregistrera des valeurs élevées à la fin de la période de maturation.

8.3. *Données relatives au produit*

Les vins blancs présentent un caractère fruité, vineux et frais et se caractérisent, grâce au climat, par une acidité plus élevée qui leur confère fraîcheur et vivacité, une robe allant du vert au jaune paille, jaune-vert aux nuances dorées et une teneur élevée en extrait et glycérol, avec un goût onctueux.

Ils séduisent par leurs arômes végétaux, de pétales de rose, de fleur d'acacia, de framboise, de cerise amère, parfois légèrement relevés, équilibrés grâce au titre alcoométrique plus élevé et au glycérol, permettant au goût de devenir onctueux et rond. Fermentés à basse température, les vins peuvent développer un arôme secondaire de fermentation, tandis qu'un parfum spécifique de miel se développe au fil de la maturation et du vieillissement (le vin jeune rappelle parfois le foin fraîchement coupé).

En bouche, les arômes tirent sur des notes douces-amères, légèrement épicées, des arômes fins d'agrumes; après une maturation en fût de bois et un vieillissement en bouteille, les vins acquièrent une texture veloutée agréable.

Les vins rouges présentent des notes de raisins secs, une saveur intense après au moins 18 mois de conservation, une robe rouge intense avec des nuances violacées lorsqu'ils sont jeunes, rouge rubis intense lorsqu'ils sont âgés de plus de deux ans, parfois rouge brique ou rouge rubis brillant, ainsi que des nuances de terre cuite avec l'âge.

Les arômes fruités rappellent la myrtille, la cerise noire; arômes distincts de végétation sauvage et de grappe. Avec l'âge, les arômes se caractérisent par des notes de mûre, de prune mûre, de griotte et de café; en fonction de l'âge, l'arôme puissant de tanin devient doux (notes de tabac); notes de vanille, de coco, de réglisse, de poivron vert, d'olive verte, de pain grillé et de gingembre.

S'y ajoutent des arômes discrets mais spécifiques de pruneau (non fumé) et de mûre; en fonction de la période de vieillissement, les vins acquièrent aussi des notes de vanille, de cannelle, avec de fines notes de cassis. Les vins se caractérisent par une astringence ferme, une rondeur et un caractère olfactif et gustatif herbacé. Avec l'âge, certains vins peuvent perdre légèrement de leur onctuosité, mais acquièrent un bouquet harmonieux.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Conditions de commercialisation (étiquetage)

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

En fonction de l'intérêt des producteurs et de la résonance de certaines dénominations de localités à tradition dans l'élaboration des vins, l'appellation d'origine protégée «Lechința» peut être complétée ou non par l'une des appellations de vignoble unique suivantes: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

Lien vers le cahier des charges du produit

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