

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Lechința (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația Vitis Transilvania
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociația Vitis Transilvania este înființată în baza Ordonanței Guvernului nr. 26/2000 cu privire la asociații și fundații și acoperă o suprafață de 4820 ha de plantații de viță de vie .
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	34 Gării 517385 Jidvei România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 258 881881
<i>Fax:</i>	0040 258 881666
<i>E-mail(uri):</i>	office.jidvei@jidvei.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	CAIET DE SARCINI DOC LECHINTA.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005, M Of 726/10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Lechința (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Caracteristici analitice si organoleptice**

<i>Caracteristici analitice:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Caracteristici organoleptice:

Fetească regală, definește potențialul oenologic al podgoriei LECHINȚA, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinezitate 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 vinezitatea 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-amărușic 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 catifelte dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de floarea de salcâm.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)

b. Punctul b)

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici oenologice

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
- 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.	

b. Producții maxime

Producția de struguri , in funcție de mențiunea tradițională (kg/ha)

<i>Producție maximă:</i>		
Soiul	C.M.D. kg/ha	C.T. 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	-

Randamentul in vin, în funcție de mențiunea tradițională (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>		
Soiul	C.M.D hl/ha	C.T. 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	-

5. ZONĂ DELIMITATĂ**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, Ocnîța, 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;

Județul Mureș:

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

a. Zona NUTS

RO125	Mures
RO12	Centru
RO112	Bistrita-Nasaud
RO11	Nord-Vest
RO1	Macroregiunea unu
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

<i>Numărul de hărți anexate:</i>	0
----------------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE**a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație**

11. Pinot gris
08. Muscat Ottonel
06. Sauvignon
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Traminer Roz
Chardonnay B
Riesling Italian
Neuburger B

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ**Legătura cu aria delimitată**

<i>Detalii privind zona geografică:</i>

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. Intreaga 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 Târnave.

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 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.

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.

Detalii privind produsul:

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.

Vinurile din Podgoria Lechința, poartă 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 cu D.O.C. obținute în Podgoria LECHINȚA sunt caracterizate prin prospețime, vîozitate și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă 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.

Interacțiune causală:

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 C, diminuează procesele oxido- reducătoare și enzimatice, permitând 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 majora a podgorenilor. A fost o concurență continua 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.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Condiții de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul National al Vei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE**3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI**

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1056
--------------	---

4. LIMBA CERERII:**5. LINK CĂTRE E-BACCHUS**