Ref. Ares(2011)1332489 - 09/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată „LECHINŢA”

I. Definiţie

Denumirea de origine controlată „LECHINŢA” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Tăria alcoolică dobandită a vinurilor obtinute în această regiune trebuie să fie de minimum 11% vol.

II. Legătura cu aria geografică

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlata „LECHINŢA” este asigurată în primul rând de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale intalnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivarii vitei-de-vie, intreaga zona fiind incadrată in categoria B.

Podgoria „LECHINŢA” este situată în regiunea deluroasă a Someşului Mare şi Mureşului din nord-estul Podişului Transilvaniei. Ea se dispune de o parte şi de alta a paralelei de 47 latitudine nordică, între 46°40' (Hodoşa) şi 47°14' (Dumitra).

II.1 Relieful.

Relieful este exclusiv deluros, cuprinzând în partea estică dealurile de tip subcarpatic (dealurile Bistriţei şi dealurile Mureşului), iar in partea vestică colinele înalte ale Câmpiei Transilvaniei de est (Dealurile Jimborului, dealurile Lechinţei, Colinele Comlodului, Colinele Mădăraşului). Aceste dealuri şi coline au în general la nivelul culmilor altitudini între 300-500 m şi versanţi moderat sau puternic înclinaţi (5°-25°), cu un mare grad de dispersie al plantaţiilor.

Plantaţiile viticole sunt situate în general pe versanţii sudici, sud-estici şi sud-vestici şi pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură şi lumină; acestea constituie un adăpost pentru viţa de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară şi a brumelor timpurii de toamnă.

Hidrografia beneficiază de tronsoanele celor două importante râuri: Someşul Mare şi Mureşul. Ea este completată de stratele acvifere freatice şi de bună calitate, intercalate. Intreaga regiune este bine aprovizionată cu apa.

Climatul este tipic temperat, moderat continental, cu ierni aspre şi veri relativ calde şi 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 viţei de vie, declanşarea şi parcurgerea fazelor de vegetaţie, cantitatea şi calitatea producţiei. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Lechinţa este de 8°C, mai scazută cu 1°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnave.

Specificul zonei îl constituie apariţia zilelor cu ceaţă la sfârşitul verii şi pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie , octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor şi a unei acidităţi constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obţinute. De asemenea în perioda de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 ºC, iar cele din timpul nopţii în jurul mediei de 12 ºC. Cei doi factori determină creşterea continuă a conţinutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce ramânând constantă sau aproape constantă. Mediul oxido - reducător din

struguri devine favorabil creşterii calitative a conţinutului în arome libere şi legate, care va înregistra valori ridicate la sfârşitul perioadei de coacere.

II.3 Regimul de umiditate

Viţa de vie este o plantă care se adaptează cu uşurinţă, atât la condiţiile de umiditate ridicată cât şi la cele de secetă. Umiditatea interesează sub raportul cantităţii precipitaţiilor şi higroscopicităţii aerului. Cultura viţei de vie fiind posibilă în regiunile cu precipitaţii cuprinse între 500-700 mm, din care minim 250-300 mm în perioada de vegetaţie.

Precipitatiile atmosferice se inscriu cu o medie de 650-700 mm/an pe văi (715 la Beclean, 680 la Bistriţa, 655 la Reghin, 647 la Chiochiş, 640 la Lechinţa, 635 la Teaca) şi în jur de 800 mm pe culmile deluroase, cu maximul în mai-august şi minimul 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 creşterea şi fructificarea viţei de vie.

II.4 Solurile cu utilizare viticolă

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

Pe versanţii abrupţi şi pe mameloane, întâlnim regosolurile, iar pe terasele rezultate în urma dislocării unor cantităţi mari de sol se întâlnesc solurile antropice. Pe aceste soluri, datorită conţinutului ridicat în calciu activ şi a unor valori scăzute a fierului uşor asimilabil, apare frecvent fenomenul de clorozǎ. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5 m s-au format solurile negre de fâneaţă cu o textură luto-argiloasă şi un conţinut ridicat în humus. La baza pantelor şi în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. Pe versanţi, mai ales în treimea superioară şi 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 şi fosfor mobil 8-24 ppm, conţinut mijlociu în potasiu mobil 120-237 ppm.

Tipurile dominante de sol sunt solul brun argiloiluvial podzolite şi brune eumezobazice.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 C, diminuează procesele oxido-reducătoare şi enzimatice, permitând menţinerea în condiţii de calitate a stării de sănătate a strugurilor precum şi a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operaţiile de limpezire a mustului şi mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

Viţa de vie în Podgoria Lechinţa este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultură şi vinificaţie au fost o preocupare majora a podgorenilor. A fost o concurenţă continua în realizarea celor mai frumoase plantaţii, a cultivării celor mai renumite soiuri, a realizării celor mai bune vinuri. Din aceasta continuă concurenţă a câştigat vinul şi consumatorul.

Vinurile din Podgoria Lechinţa, poarta amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului si vinificatorului , caracterizându-se prin: fructuozitate, prospeţime şi o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine şi cu o mare bogat ţie de arome tipice şi specifice soiului.

III. Delimitarea geografică şi administrativă

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată LECHINŢA cuprinde următoarele localităţi situate în Judeţul Bistriţa- Năsăud şi Judeţul Mureş :

Judeţul Bistriţa- Năsăud :

- Com. Lechinţa - satele Lechinţa, Sângeorzu Nou, Vermeş, Ţigău, Sâniacob;

- Com. Galaţii Bistriţei - satele Galaţii Bistriţei, Herina, Tonciu;
- Com. Matei - satele Matei, Corvineşti, Enciu, Bidiu;
- Com. Braniştea - sat Braniştea;
- Com. Petru Rareş - satele Petru Rareş, Reteag;
- Com. Uriu - sat Uriu;
- Com. Şieu - Odorhei - satele Şieu-Odorhei, Bretea;
  - satele Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocniţa, Pinticu;
  - satul Urmeniş;
  - satul Milaş,
  - satele Şieu, Ardan, Posmuş, Şoimuş.
  - Mun. Bistriţa cu localităţile componente - Ghinda, Viişoara
  - satele - Dumitra, Cepari;
  - satele - Budacu de Jos, Buduş, Jelna;
  - satul Livezile;

Judeţul Mureş:

- satele - Batoş, Dedrad, Goreni, Uila;
- satele - Band, Mădăraş, Mărăşeşti, Drăculea Bandului, Fânaţe, Negrenii de Câmpie, Fânaţele Mădăraşului;
- satele - Ceuaşu de Câmpie, Culpiu;

Denumirea de origine "LECHINŢA" poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: VERMEŞ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIŞ, DUMITRA, VIIŞOARA (STEINIGER), BATOŞ, CULPIU

IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu denumire de origine controlată „ LECHINŢA " sunt următoarele:

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

V. Producţia de struguri (kg/ha)

Producţia de struguri pe soiuri, in funcţie de menţiunea tradiţională 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	-

VI. Randament in vin (hl/ha)

Randamentul maxim pe soiuri, în funcţie de menţiunea tradiţională 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	-
Fetească Regală	80	-
Fetească Albă	66	-
Traminer Roz	80	-
Chardonnay	66	-

VII. Calitatea strugurilor

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

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

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiţii de ordin calitativ:

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

VIII. Caracteristicile şi practicile culturale ale plantaţiilor

Plantaţiile din care se obţin vinuri cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând 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 condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

În plantaţiile destinate producerii vinurilor cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viţei de vie care să nu influenţeze negativ calitatea recoltei.

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

- densitatea plantaţiei - minim de 3 500 butuci plantaţi la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă cand producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile D.O.C. Lechinţa.
- irigarea, executarea irigării este permisă numai în anii secetoşi, cu notificarea O.N.V.P.V.;

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

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

IX. Practicile oenologice şi tratamentele admise

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „LECHINŢA" se încadrează în zona viticola B. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.

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

Practicile şi tratamentele oenologice admise care se utilizează sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare.

X. Tehnologia de obţinere a vinurilor cu D.O.C. „ LECHINŢA"

Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturităţi depline, la un conţinut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor, manual sau mecanizat. La cramă se face recepţia calitativă şi cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare şi limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluţie de 6% SO_2, până la o concentraţie 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 gravitaţionale, 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 însămânţează cu levuri selecţionate.

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 corecţia de SO_2 pană la 30-35 mg şi plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0.5-1 gr/l în funcţie de rezultatele de laborator. După limpezire, vinul se trage de pe depozitul de bentonită, se stochează în funcţie de destinaţia 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 cerinţelor.

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

XI. Caracteristicile analitice şi organoleptice ale vinurilor cu D.O.C. „LECHINŢA''

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

În funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în denumirea de origine LECHINŢA se pot obţine o varietare mare de vinuri, de la seci şi până la dulci, oferind astfel o imagine elocventa a diversităţii calitative sub care se poate realiza producţia de vinuri.

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile DOC LECHINŢA trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:

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

sec: maxim 4 g/l sau 9 g/l, cu condiţia ca diferenţa dintre conţinutul în zahăr rezidual şi aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decat doi;

demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiţia ca diferenţa dintre conţinutul în zahăr rezidual şi aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decat doi;

demidulce: maxim 45 g/l;

- dioxid de sulf total, maxim: 200 mg/l;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conţinut de zaharuri, exprimat ca glucoză şi fructoză, este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim: 250 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile cu D.O.C. obtinuţe în Podgoria LECHINŢA sunt caracterizate prin prospeţime, vinozitate şi fructuozitate, cele obtinuţe din soiuri albe aromate şi semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome şi 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, defineşte potenţialul oenologic al podgoriei LECHINŢA, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Se impune prin echilibru şi armonie. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospeţime şi vioiciune.

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

-Riesling italian, vin de înaltă calitate cu o prospeţime şi fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conţinutul ridicat în extract şi glicerol, îi conferă catifelare şi o onctuozitate la gust. Vinul tânăr aminteşte de fânul proaspăt cosit, iar mirosul şi 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 fineţea aromelor, Muscatul Ottonel de Lechinţa, realizează arome fine şi o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

-Traminer roz, este vinul potenţial aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos şi catifelat. Gustul este uşor picant, lăsând impresia de mirodenii. Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate şi glicerolului se impune prin onctuozitate, persistenţă şi corpolenţă.

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

-**Pinot gris,** vin cu aromă fină, gust dulce-amărui uşor condimentat. Se impune prin bogăţia în componente şi extractivitate, prin fineţe deosebită. Savoarea bogată şi complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris de Lechinţa.

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

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

XII. Condiţii de comercializare

1.Ambalare şi prezentare

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

Este permisă comercializarea în vrac către îmbuteliatori din acelaşi areal viticol delimitat.

Pentru livrare la export şi intracomunitar, vinurile cu denumire de origine controlată LECHINŢA 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. LECHINŢA 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 comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

c) Producerea şi procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum şi condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată Lechinţa.

d) Ca excepţie, cu notificarea O.N.V.P.V. şi cu avizul organizaţiei de producători de vin cu denumire de origine controlată din areal, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor se pot realiza şi în afara arealului în care au fost produşi strugurii. În aceste cazuri, se vor menţiona în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul şi locul îmbutelierii.

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

2. Etichetare

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată LECHINŢA se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

1. denumirea la vanzare vin cu denumire de origine controlată însotită de menţiunea tradiţională C.M.D. ,C.T., abreviată sau nu
2. numele denumirii de origine controlată „LECHINŢA’’

3. volumul nominal al produsului conţinut 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 unităţi sau semiunităţi de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranţelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depăşească 0,5% vol alcool; pentru vinurile D.O.C. învechite, depozitate în sticle pe o perioadă de minim 3 ani, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depaşească 0,8% vol.
5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
6. tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
7. menţiunea "Conţine sulfiţi
8. menţiunea "produs in Romania"
9. numele şi adresa îmbuteliatorului.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului si menţiunea "conţine sulfiţi".

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată LECHINŢA se folosesc următoarele **indicaţii facultative:**

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

- în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viţă de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiul menţionat;
- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiurile menţionate, soiurile trebuie să fie menţionate în ordinea descrescătoare a proporţiei, utilizându-se caractere de aceeaşi dimensiune;

2) marca de comerţ, cu condiţia 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 condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
5) numele persoanei (persoanelor) fizice şi 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) distincţii acordate, numai pentru lotul în cauză.

Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

Indicaţiile obligatorii trebuie grupate în acelaşi câmp vizual şi prezentate cu caractere clare, lizibile, de neşters şi suficient de mari pentru a ieşi bine în evidenţă de pe fondul pe care sunt imprimate şi pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicaţii scrise şi desene.

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

XIII. Menţiuni tradiţionale

Categoriile de calitate LECHINŢA: *C.M.D. – cules la maturitatea deplina*, *C.T. – cules târziu*, date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini şi pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. " Lechinţa".

XIV. Procedura de declasare a vinurilor

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

1.Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte 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 producţie, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la faţa locului şi a rezultatelor analizelor (fizico-chimice şi organoleptice) obţinute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condiţiile 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 şi va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deţine vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deţinătorul vinului poate face contestaţie 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 evidenţele sale decizia definitivă conform căreia îşi va valorifica vinul.

XV. Autoritatea de control si controlul respectarii specificatiilor produsului

Autoritatea desemnată pentru controlul si gestiunea denumirii de origine controlată „LECHINŢA” este **Oficiul Naţional al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, Tel.: 0258/710288, email:tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producatoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată „LECHINŢA” se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor 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 conţină cel puţin următorii parametrii:

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

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „Lechinţa"; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
-eşantionare
-control sistematic în toate fazele de producţie**.**

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

- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „Lechinţa", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.