

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 20 aprile 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento della pubblicazione del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo

[Însurăței (DOP)]

(2018/C 144/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Romania ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Însurăței» a norma della parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) Conformemente all'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato tale domanda e ha accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli 100, 101 e 102 del suddetto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare effettuata nel corso della procedura nazionale di esame della domanda di protezione della denominazione «Însurăței».

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare della denominazione «Însurăței» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo è conferito per i due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 20 aprile 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«ÎNSURĂȚEI»

PDO-RO-N1588

Data di presentazione della domanda: 29.12.2011

1. Nome (nomi) da registrare

Însurăței

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino/dei vini

Caratteristiche organolettiche - vini bianchi

I vini bianchi sono limpidi e hanno brillantezza cristallina, colore da giallo verdolino a giallo dorato, naso varietale e gusto vellutato e morbido. Essi possono andare dal secco al dolce.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	1,08
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	220

Caratteristiche organolettiche - vini rosati

I vini rosati ottenuti sono limpidi, brillanti, di diverse tonalità di rosa (pallido, petalo di rosa, salmone o con sfumature aranciate). Si presentano freschi ed equilibrati, e hanno acidità sostenuta e gusto complesso, caratterizzato da aromi fruttati o floreali.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	1,08
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	220

Caratteristiche organolettiche - vini rossi

I vini rossi si presentano limpidi, lucenti, di colore dal rubino al rosso porpora intenso, in bocca leggermente tannici, ma corposi.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	1,20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	170

5. Pratiche vinicole**a. Pratiche enologiche essenziali***Caratteristiche e pratiche di impianto*

Pratiche colturali

Densità di impianto: minimo 4 100 piante/ha;

vendemmia verde: riduzione del numero di grappoli nel periodo dell'invaiaitura (inizio della maturazione) quando la produzione potenziale eccede i limiti massimi ammessi dai disciplinari dei vini a denominazione di origine controllata. L'irrigazione è consentita, applicando standard ragionevoli (400-600 m³/ha), soltanto negli anni di siccità, previa notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV), quando il contenuto di acqua nel suolo a una profondità di 0-100 cm scende fino al 50 % dell'intervallo di umidità attiva.

b. Rese massime

Băbească gri, Aligoté, Riesling de Rhin, Chardonnay

78 ettoltri per ettaro

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah

78 ettoltri per ettaro

Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian, Pinot gris

91 ettoltri per ettaro

Băbească gri, Aligoté, Riesling de Rhin, Chardonnay

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian, Pinot gris

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona delimitata

La zona delimitata per la produzione delle uve, la materia prima, e dei vini a denominazione di origine controllata «Însurăței» comprende le seguenti località nella provincia di Brăila:

comune di Însurăței: villaggi di Lacu Rezii, Măru Roșu e Valea Călmățuiului;

comune di Berteștii de Jos: villaggi di Berteștii de Jos e Spiru Haret;

comune di Victoria: villaggio di Victoria;

comune di Bărăganul: villaggio di Bărăganul.

In deroga a quanto sopra, la produzione dei vini da uve prodotte nella zona delimitata per la denominazione di origine controllata «Însurăței» e ammissibili a tale denominazione può aver luogo:

- nella stessa zona viticola,
- in zone viticole confinanti,
- in una zona situata nella stessa unità amministrativa, o
- in un'unità amministrativa confinante.

7. Uve da vino principali

Băbească gri G Pinot gris G Fetească neagră N Băbească neagră N Cabernet Sauvignon N Aligote B Fetească regală B Fetească albă B Chardonnay B Syrah N Riesling italian B Riesling de Rhin B

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona geografica

Legame causale

L'influenza del Danubio, unita ai fattori climatici caratteristici della zona (in particolare le masse di aria secca che entrano in contatto con le formazioni orografiche, determinando una forte differenza tra le temperature invernali ed estive), e il tipo di suolo, cui si deve la particolarità del paesaggio, lasciano una chiara impronta sulla composizione e sulla struttura dei vini, conferendo loro un carattere fresco e fruttato, dovuto alla marcata acidità e al livello elevato di sostanze aromatiche e di antociani.

I suoli sabbiosi contribuiscono a produrre vini equilibrati e armoniosi, ricchi di colore e aromi persistenti, che possono essere consumati giovani o invecchiati.

La vicinanza della foresta ha un ruolo fondamentale per ottenere il colore rosso intenso dei vini, in quanto determina un microclima specifico, particolarmente favorevole all'accumulo di antociani e aromi di frutti rossi maturi che gli enologi sanno sapientemente estrarre e che i consumatori ritrovano in ogni calice.

Dati del prodotto

I fattori climatici e pedologici sono i principali elementi caratterizzanti della zona vitivinicola, in quanto il loro impatto sulla qualità dei vini ottenuti è determinante. I vini della regione vitivinicola di Însurăței recano l'impronta della varietà, del terreno, del microclima, del produttore e del vinificatore, e sono caratterizzati da un aroma fruttato, freschezza e un'acidità leggermente più marcata. Si tratta in genere di vini fini con una grande ricchezza di aromi tipici specifici della varietà.

Le caratteristiche pedoclimatiche della zona di Însurăței conferiscono ai vini bianchi limpidezza, brillantezza cristallina, colore da giallo verdolino a giallo dorato, naso varietale e gusto vellutato e morbido. Essi possono andare dal secco al dolce.

I vini rossi si presentano limpidi, lucenti, di colore dal rubino al rosso porpora intenso, in bocca leggermente tannici, ma corposi.

I vini rosati ottenuti sono limpidi, brillanti, di diverse tonalità di rosa (pallido, petalo di rosa, salmone o con sfumature aranciate). Si presentano freschi ed equilibrati, e hanno acidità sostenuta e gusto complesso, caratterizzato da aromi fruttati o floreali.

Negli ultimi anni i produttori hanno adattato le tecniche di vinificazione in modo da mantenere quanto più possibile le caratteristiche della regione vitivinicola di Însurăței, in particolare per quanto riguarda le varietà quali la Băbească neagră, che in questa zona accumula notoriamente un contenuto soddisfacente di antociani.

La cultura della vite nella regione risale ai tempi antichi. I vigneti, le varietà coltivate e le pratiche vitivinicole sono sempre state le principali preoccupazioni dei produttori. I locali e gli abitanti delle località vicine lavoravano e vivevano insieme nella regione di Însurăței. I vari gruppi facevano spesso a gara tra loro per avere i vigneti più belli, coltivare le varietà più rinomate e produrre i vini migliori.

Legame con la zona geografica

L'uso di specifiche tecniche di agricoltura biologica rispettose dell'ambiente contribuisce a mantenere l'equilibrio tra flora e fauna nella regione. Tali tecniche hanno l'effetto di aumentare il numero di insetti predatori che si nutrono delle larve di insetti nocivi (tignoletta dell'uva), limitandone lo sviluppo e il conseguente danno che infliggono alle piante.

Al fine di raggiungere il massimo livello di qualità, le tecniche di viticoltura e vinificazione sono state perfezionate come segue:

- stabilendo il momento ottimale per la raccolta delle uve, che coincide con il punto massimo di accumulo delle sostanze (aromi, antociani, zuccheri) in modo da ottenere vini di qualità che presentano le caratteristiche della zona,
- utilizzando ghiaccio secco durante la vendemmia per preservare e mantenere gli aromi naturali accumulati nelle bucce,
- tenendo il mosto in contatto prolungato con la fase solida (vinacce) al fine di estrarre in modo più efficiente le sostanze coloranti, in particolare per le varietà più scariche di colore come la Băbeasca neagră,
- utilizzando botti di legno per la fermentazione, in particolare per i vini varietali come lo Chardonnay, e l'affinamento in bottiglia,
- impiegando, durante la trasformazione delle uve, materiali per la vinificazione approvati per la produzione di vini biologici.

Gli impianti sono ricoperti generalmente di un manto erboso per stabilizzare lo strato superficiale del suolo. Il suolo è arricchito di materia organica mediante falciatura delle essenze che sono poi lasciate sul terreno. Essendo il suolo sabbioso, la presenza di vegetazione ha il vantaggio di evitare il sollevamento di polveri nell'atmosfera che si andrebbero a depositare sugli acini. Di conseguenza, è stato possibile ridurre notevolmente le perdite durante il processo di vinificazione, un'elevata percentuale delle quali era dovuta alla sabbia che si depositava sul fondo dei vasi vinari. Inoltre il gusto «terroso» del vino, dovuto alla presenza di polvere sulla superficie delle bucce delle uve, è stato eliminato, migliorando considerevolmente le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

La carica antocianica delle bucce delle uve è molto importante per il colore ed è un fattore fondamentale, in particolare nella valutazione visiva della qualità dei vini rossi. Gli antociani appartengono alla classe dei flavonoidi, fungono da potenti antiossidanti nel corpo umano e forniscono protezione contro il cancro e le malattie cardiovascolari, in quanto inibiscono l'assorbimento del colesterolo, riducono l'ipertensione e il rischio di malattie associate all'invecchiamento.

I vini di qualità risultano dal modo in cui gli enologi armonizzano le caratteristiche specifiche del vigneto e delle varietà di uve con le tecniche di vinificazione e i metodi specifici di stabilizzazione e condizionamento del vino, conferendo ai vini un'identità propria.

La qualità dei vini rispecchia quella della materia prima (uve) e la tecnologia utilizzata; i vini di qualità possono essere ottenuti esclusivamente da uve sane a piena maturazione, in termini sia di zuccheri che di fenoli.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Condizioni di commercializzazione - quadro giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini a denominazione di origine controllata «Însurăței» possono essere commercializzati al consumatore finale solo in bottiglia, come «vino biologico» o «vino ottenuto da uve biologiche», in conformità al presente disciplinare e al regolamento (CE) n. 889/2008 ⁽¹⁾ della Commissione come modificato.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli (GU L 250 del 18.9.2008, pag. 1).

10. Link al disciplinare del prodotto

[http://www.onvpv.ro/sites/default/files/
caiet_sarcini_doc_insuratei_modif_conf_notificarii_com_din_05.12.2016_0.pdf](http://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_insuratei_modif_conf_notificarii_com_din_05.12.2016_0.pdf)
