

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 20 kwietnia 2018 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[Însurăței (ChNP)]****(2018/C 144/02)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rumunia złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Însurăței” zgodnie z częścią II tytułu II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja rozpatrzyła wspomniany wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1, a także w art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „Însurăței”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Însurăței” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 20 kwietnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„ÎNSURĂȚEI”

PDO-RO-N1588

Data złożenia wniosku: 29.12.2011

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Însurăței

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina

Właściwości organoleptyczne – wina białe

Wina białe są przejrzyste, mają krystaliczny połysk, barwę zielono- lub złoto-żółtą, aromat charakterystyczny dla danej odmiany oraz aksamitny i delikatny smak. Wina te mogą mieć smak od wytrawnego po słodki.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	220

Właściwości organoleptyczne – wina różowe

Wina różowe są przejrzyste, połyskliwe, w różnych odcieniach koloru różowego (jasny, różowy, łososiowy lub z odcieniem pomarańczowego). Są świeże, zrównoważone, o stałym poziomie kwasowości i złożonym smaku z nutą owocową i kwiatową.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	220

Właściwości organoleptyczne – wina czerwone

Wina czerwone są przejrzyste i połyskliwe, mają barwę od rubinowej do intensywnie fioletowej i lekko cierpki, lecz pełny smak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	170

5. Praktyki winiarskie**a. Podstawowe praktyki enologiczne**

Właściwości uprawy i związane z nią praktyki

Praktyki uprawne

Zagęszczenie plantacji: co najmniej 4 100 roślin/ha;

zielone zbiory – redukowanie liczby gron w fazie „veraison” (na początku okresu dojrzewania), gdy potencjalna wielkość produkcji przekracza maksymalne poziomy dopuszczony na podstawie specyfikacji dla win posiadających kontrolowaną nazwę pochodzenia. Nawadnianie jest dozwolone jedynie w latach suszy i pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowy Urząd ds. Winorośli i Wina): zawartość wody w glebie na głębokości 0–100 cm nie może być większa niż 50 % AHI (ang. *active humidity interval*); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m³/ha).

b. Maksymalne zbiory

Băbească gri, Aligoté, Riesling de Rhin, Chardonnay

78 hektolitrów z hektara

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah

78 hektolitrów z hektara

Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian, Pinot gris

91 hektolitrów z hektara

Băbească gri, Aligoté, Riesling de Rhin, Chardonnay

12 000 kg winogron z hektara

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah

12 000 kg winogron z hektara

Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian, Pinot gris

14 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony do produkcji winogron (surowca) oraz wina noszącego kontrolowaną nazwę pochodzenia „ÎNSURĂȚEI” obejmuje następujące miejscowości w okręgu Brăila:

gmina Însurăței: miejscowości Lacu Rezii, Măru Roșu, Valea Călmățuiului;

gmina Berteștii de Jos: miejscowości Berteștii de Jos i Spiru Haret;

gmina Victoria: miejscowość Victoria;

gmina Bărăganul: miejscowość Bărăganul.

W drodze odstępstwa produkcja win z winogron wyprodukowanych na obszarze objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia „Însurăței” i kwalifikujących się do oznaczenia tą nazwą może odbywać się:

- na tym samym obszarze uprawy winorośli,
- na sąsiednich obszarach uprawy winorośli,
- na obszarze położonym na terenie tej samej jednostki administracyjnej, lub
- na obszarze sąsiedniej jednostki administracyjnej.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

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. Opis związków

Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy

Na skład i strukturę win oddziałuje Dunaj, charakterystyczne dla omawianego obszaru czynniki klimatyczne (w szczególności stykanie się mas suchego powietrza z formami ukształtowania terenu skutkujące dużymi różnicami temperatur zimowych i letnich), a także rodzaj gleby determinujący pewne cechy krajobrazu. Dzięki tym czynnikom wina mają owocowy, świeży smak związany z wysokim poziomem kwasowości i dużą zawartością związków aromatycznych i antocyjanów.

Dzięki piaszczystym glebom wina są zrównoważone i harmonijne, mają intensywny kolor i trwały aromat oraz nadają się do picia zarówno jako wina młode, jak i dojrzałe.

Kluczowym czynnikiem, dzięki któremu uzyskuje się wina w intensywnie czerwonym kolorze, jest bliskość lasu, który wytwarza specyficzny mikroklimat, wyjątkowo sprzyjający akumulacji antocyjanów i aromatów dojrzałych czerwonych owoców, umiejętnie wydobywanych z winogron przez enologów i konsekwentnie oferowanych konsumentom.

Szczegółowe informacje o produkcji

Charakter obszaru uprawy winorośli określają przede wszystkim czynniki klimatyczne i glebowe, które mają decydujący wpływ na jakość otrzymywanego wina. Wpływ na wina z winnic Însurăței charakteryzujące się owocowym, świeżym smakiem i podwyższoną kwasowością, ma odmiana winorośli, gleba, mikroklimat, a także plantator i producent wina. Najczęściej są to wina dobrej klasy o bardzo zróżnicowanych aromatach typowych dla danej odmiany.

Dzięki warunkom klimatyczno-glebowym na obszarze Însurăței wina białe są przejrzyste, mają krystaliczny połysk, zielono- lub złoto-żółtą barwę, aromat charakterystyczny dla danej odmiany oraz aksamitny i delikatny smak. Wina te mogą mieć smak od wytrawnego po słodki.

Wina czerwone są przejrzyste i połyskliwe, mają barwę od rubinowej do intensywnie fioletowej i lekko cierpki, lecz pełny smak.

Wina różowe są przejrzyste, połyskliwe, w różnych odcieniach koloru różowego (jasny, różowy, łososiowy lub z odcieniem pomarańczowego). Są świeże, zrównoważone, o stałym poziomie kwasowości i złożonym smaku z nutą owocową i kwiatową.

W ostatnich latach producenci dostosowali techniki produkcji wina, aby w możliwie największym stopniu zachować właściwości obszaru uprawy winorośli Însurăței, w szczególności w odniesieniu do takich odmian, jak Babească neagră, która, jak stwierdzono, na danym obszarze ma tendencję do kumulowania zadowalającej ilości antocyjanów.

Uprawa winorośli w winnicach Însurăței sięga odległych czasów, w których prowadzenie winnicy, dobór odmian, praktyki uprawy i produkcji wina były niezwykle ważne dla producentów wina. Mieszkańcy tego obszaru i sąsiednich miejscowości pracowali i mieszkali razem w winnicach Însurăței. Często rywalizowali ze sobą, chcąc by ich plantacje były najpiękniejsze, uprawiane przez nich odmiany najbardziej renomowane, a wyprodukowane przez nich wina najlepsze.

Związek z obszarem geograficznym

Fauna i flora regionu są utrzymywane w równowadze dzięki zastosowaniu przyjaznych dla środowiska technik rolnictwa ekologicznego. Dzięki temu zwiększa się liczba owadów drapieżnych, które żywią się larwami owadów będących szkodnikami (zwójka krzyżóweczka), co ogranicza ich rozwój, a co za tym idzie – szkody, jakie wyrządzają w uprawach.

W celu osiągnięcia najwyższej jakości techniki uprawy winorośli i produkcji wina zostały dopracowane w następujący sposób:

- wyznaczanie optymalnego terminu zbioru winogron w momencie, gdy następuje maksymalna akumulacja substancji (aromatów, antocyjanów, cukrów), aby uzyskać wina gatunkowe odzwierciedlające cechy danego obszaru,
- zastosowanie suchego lodu w czasie zbioru winogron, aby zabezpieczyć i zachować naturalne aromaty, które nagromadziły się w skórce,
- dłuższe przetrzymywanie moszczu z frakcją stałą (wytłoki), aby zapewnić skuteczniejszą ekstrakcję substancji barwiących, w szczególności w przypadku odmian o mniej intensywnym kolorze, takich jak Băbeasca neagră,
- stosowanie dębowych beczek do fermentacji, w szczególności w przypadku win ze szczepu, takich jak Chardonnay; dojrzewanie wina w butelkach,
- przetwarzanie winogron przy użyciu materiałów zatwierdzonych do stosowania w produkcji wina ekologicznego.

Grunty pod uprawę najczęściej pokrywa trawa, która stabilizuje wierzchnią warstwę gleby. Glebę wzbogaca się materia organiczną poprzez pozostawianie na miejscu ściętych roślin. Ponadto roślinność zapobiega unoszeniu się pyłu z piaszczystej gleby do atmosfery i jego osadzaniu na winogronach. W rezultacie znacznie ograniczono straty, jakie powstawały podczas procesu produkcji wina w wyniku osadzania się piasku na dnie pojemników z winem. Ponadto wyeliminowano ziemisty smak wina, spowodowany obecnością pyłu na skórce winogron, co znacznie poprawiło właściwości organoleptyczne gotowego produktu.

Bardzo ważnym czynnikiem wpływającym na zabarwienie, a zarazem na wizualną ocenę jakości wina czerwonego, jest zawartość antocyjanów w skórce winogron. Antocyjany będące rodzajem flawonoidów mają silne działanie przeciwutleniające oraz chronią przed nowotworami i chorobami układu krążenia, blokując wchłanianie cholesterolu i redukując nadciśnienie. Mają także korzystny wpływ w chorobach towarzyszących procesowi starzenia się.

Wina gatunkowe o wyrazistym charakterze są efektem pracy enologów, którzy dostosowują techniki produkcji wina oraz metody jego stabilizowania i kondycjonowania do specyficznych cech winnic i odmian winorośli.

Jakość wina jest odzwierciedleniem jakości surowców (winogrona) i zastosowanej technologii; wino gatunkowe można otrzymać wyłącznie ze zdrowych, w pełni dojrzałych winogron (pod względem zawartości cukru oraz fenoli).

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Warunki wprowadzenia do obrotu – ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina noszące kontrolowaną nazwę pochodzenia „Însurăței” mogą być sprzedawane konsumentowi końcowemu wyłącznie jako wina butelkowane z oznaczeniem „wino ekologiczne” lub „wino z winogron ekologicznych”, zgodnie z niniejszą specyfikacją oraz z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 889/2008 ⁽¹⁾ z późniejszymi zmianami.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli (Dz.U. L 250 z 18.9.2008, s. 1).

10. Link do specyfikacji produktu

[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)
