

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2019/C 251/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«**IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR**»**PDO-HU-A1341-AM02****Data della domanda: 15.10.2016****1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Aggiunta della categoria di prodotti vini spumanti**

Descrizione e motivi

Modifica delle sezioni II, III, V, VI, VII e VIII del disciplinare di produzione e delle sezioni «2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione del vino (dei vini)», «Pratiche di vinificazione», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni» del documento unico.

Una parte significativa dei vini prodotti con la varietà di uve da vino Arany sárfehér viene utilizzata come base per la produzione di vino spumante. Durante le loro attività di sviluppo del prodotto, i produttori della zona di Izsák hanno ideato una tecnica per la produzione di vino spumante a partire da vini ottenuti da uve Arany sárfehér e intendono commercializzare tale prodotto come vino spumante di origine protetta.

**2.2. Modifica della zona delimitata**

Descrizione e motivi

Modifica della sezione IV del disciplinare di produzione e della sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico.

La zona delimitata viene ampliata al fine di includere le zone di Helvécia e Ballószög classificate nel registro dei vigneti appartenere alle classi I e II. Nel registro dei vigneti viene inclusa una superficie di 2 828 ettari in questi due insediamenti, dei quali 578 ettari sono utilizzati per la coltivazione di uve. Tali insediamenti sono adiacenti a Izsák, Ágasegyháza ed Orgovány ed appartengono alla zona delimitata in ragione di tradizioni viticole e della struttura produttiva che si è evoluta nel corso dei secoli; di conseguenza, i confini della zona di produzione esistente sono stati debitamente adeguati. La modifica della zona delimitata non influisce sul legame tra la zona di produzione e il prodotto poiché i vigneti godono delle medesime condizioni ecologiche in termini di suolo e clima; in termini di posizione, si tratta di zone direttamente connesse.

La zona delimitata per la denominazione di origine protetta Izsáki comprende le seguenti zone dei seguenti insediamenti classificati nel registro dei vigneti come appartenenti alle classi I e II: Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi e Szabadszállás.

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2.3. *Uso del termine tradizionale*

Descrizione e motivi

Modifica del punto 2.2 della sezione VIII del disciplinare di produzione e delle parti della sezione 2.9 del documento unico «Ulteriori condizioni» e «Menzioni tradizionali».

È consentito l'uso dell'espressione tradizionale «vino di origine protetta» anziché dell'espressione «denominazione di origine protetta».

2.4. *Eliminazione delle disposizioni sulla viticoltura contenute nella sezione «Pratiche enologiche specifiche»*

Descrizione e motivi

Trasferimento di talune parti senza modifiche dalla sezione VIII alla sezione III del disciplinare di produzione.

Si tratta di una modifica tecnica che pone rimedio alla frammentazione della descrizione originale e raggruppa nella medesima sezione informazioni logicamente correlate tra loro.

Questa modifica non pregiudica il singolo documento.

## DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Izsáki Arany Sárfehér

2. **Nome dello stato membro**

Ungheria

3. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

4. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

5. **Descrizione del vino (dei vini)**

*Vino bianco*

Un vino bianco neutro di colore verde tenue o giallo paglierino tenue con discreti aromi di frutta (mela cotogna e pera selvatica) e fiori selvatici, un naso tipico della zona di produzione, della varietà di uva e del metodo di produzione, nonché un'acidità caratteristica e un moderato titolo alcolometrico. Un vino secco o semisecco (*demi-sec*), a seconda del tenore di zucchero.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) (*)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,87
Acidità totale minima	4,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) (*)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

(\*) titolo alcolometrico totale massimo conforme alla legislazione pertinente in vigore.

*Vino spumante bianco*

Vino spumante limpido brillante dal colore verde tenue o giallo paglierino tenue con un profumo, una struttura decisamente acida e una leggerezza tipiche della varietà di uva, un gusto e un aroma caratteristici fruttati, caratterizzato da freschezza, anidride carbonica finemente distribuita e un'effervescenza di lunga durata. Si tratta di un vino extrasecco o secco, a seconda del tenore di zucchero.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) (*)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,87
Acidità totale minima	5,0 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) (*)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	235

(\*) titolo alcolometrico totale massimo e acidità volatile massima conformi alla legislazione pertinente in vigore.

6. **Pratiche di vinificazione**a. *Pratiche enologiche essenziali*

Requisiti concernenti la vinificazione

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

## VINO

- uve raccolte a mano;
- le uve devono essere trasformate il giorno in cui sono state raccolte;
- la pressatura può essere effettuata solo con presse pneumatiche;
- chiarificazione del mosto;
- fermentazione controllata del mosto al massimo a 15 °C, in una cantina costruita o naturale.

## VINO SPUMANTE

- fermentazione in bottiglie o recipienti per almeno tre mesi;
- ulteriore fermentazione in recipienti per almeno sei mesi;
- fermentazione in bottiglia per almeno tre mesi.

Tutte le fasi delle pratiche enologiche elencate per il VINO SPUMANTE devono essere effettuate consecutivamente nell'ordine applicabile.

Sistema di allevamento della vite, spazatura e carico delle gemme

Sistema di allevamento della vite

Sistemi di allevamento che possono essere utilizzati: a raggio, a cordone basso o a cordone alto.

Densità di impianto: almeno 4 000 viti/ha; distanza tra le viti di almeno 0,8 m.

Nell'istituire un vigneto o nel sostituire vigne andate perse è possibile utilizzare soltanto barbatelle franche come materiale di moltiplicazione.

Il tasso di viti assenti e la percentuale di viti non autoctone combinate in un vigneto non devono superare il 10 % del numero di viti presenti al momento dell'impianto.

Definizione della data della vendemmia

- a) La data di inizio della vendemmia è fissata dal consiglio della comunità vitivinicola di Izsák sulla base di una vendemmia di prova effettuata ogni settimana a partire dal 1° agosto.
- b) Non è possibile concedere un certificato di origine per vino etichettato come Izsák DOP e non è consentito commercializzare con l'etichetta Izsák DOP qualsiasi prodotto ottenuto da uve raccolte prima della data di inizio della vendemmia stabilita dalla comunità vitivinicola.
- c) Le comunità vitivinicole pubblicano la data della vendemmia con un annuncio.

VINO

Il tenore minimo di zucchero naturale delle uve è pari a 16,0 MM°.

Il titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve è pari a 9,87 % vol.

VINO SPUMANTE

Il tenore minimo di zucchero naturale delle uve è pari a 14,0 MM°.

Il titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve è pari a 8,42 % vol.

Esclusivamente uve raccolte a mano.

b. *Rese massime*

Vino

100 ettolitri per ettaro.

Vino

14 300 kg di uve per ettaro

Vino spumante

100 ettolitri per ettaro.

Vino spumante

14 300 kg di uve per ettaro

## 7. Zona geografica delimitata

Definizione della zona delimitata

Zone dei seguenti insediamenti classificati nel registro dei vigneti appartenere alle classi I e II: Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi e Szabadszállás

## 8. Varietà principale/i di uve da vino

Arany sárfehér - Huszár szőlő

## 9. Descrizione del legame/dei legami

VINO

1. *Definizione della zona delimitata*

a) Fattori naturali e culturali:

La zona delimitata si trova tra i fiumi Danubio e Tibisco. Le caratteristiche ambientali della zona di produzione sono determinate principalmente dalla sua posizione pianeggiante in pianura. La maggior parte della superficie si situa a meno di 120 m sul livello del mare. Il terreno è pianeggiante, con dislivelli non superiori a 10-15 m.

Il terreno della zona di produzione varia poco e la maggior parte della superficie è costituita da terreni sabbiosi calcarei (humus e sabbia soffiata dal vento), un terreno sottostante da prateria e occasionali appezzamenti calcarei di loess. In genere i terreni sabbiosi si riscaldano rapidamente, i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, circostanza che contribuisce alla maturazione dell'uva; in ragione del loro contenuto di quarzo superiore al 75 %, si tratta di terreni immuni alla fillossera. La loro capacità nutritiva e il contenuto di minerali sono inferiori.

Le condizioni climatiche della zona di produzione sono determinate dal clima continentale, caratterizzato in particolare da estati calde e inverni freddi. In ragione tanto delle condizioni climatiche quanto della configurazione pianeggiante e dell'elevazione relativamente bassa, in alcune annate sono possibili gelate invernali; tuttavia, gelate possono verificarsi anche in primavera e in autunno. La temperatura media è pari a circa 10-11 °C. Il numero medio di ore di sole è di 2 000 ore l'anno. Le precipitazioni medie annue sono pari a 450-500 mm, un valore che soddisfa ampiamente le esigenze delle uve, sebbene presentino una distribuzione non uniforme nell'arco dell'anno. La zona gode di un buon approvvigionamento idrico e la superficie freatica è vicina alla superficie del suolo; tale situazione è compensata dalla presenza del lago Kolon-tó che costituisce un fattore chiave nella determinazione della disponibilità di acque sotterranee.

#### b) Fattori antropici

La varietà tipica di uva della zona delimitata è l'Arany sárfehér che è stata selezionata da un vigneto locale nel 1873. Il nome della varietà è stato modificato più volte (Izsáki sárfehér - 1873, Izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).

È stato sviluppato un sistema di allevamento appositamente adattato a questa varietà di uva. Le viti sono allevate a raggio con potatura a carico basso e sperone corto e liscio. Per poter essere allevate in questo modo le viti devono essere in buone condizioni che vengono assicurate applicando regolarmente fertilizzante organico. Il sistema di allevamento a cordone alto è utilizzato sui pendii che si alzano dalla pianura; qui, la produzione è limitata e si ricorre alla potatura a sperone fissato.

#### 2. Descrizione dei vini

Di colore verde tenue o giallo paglierino tenue, con un aroma specifico conferito dalla varietà di uva che ricorda le mele cotogne, le pere selvatiche e le piante medicinali.

Il vino ha un gusto ricco, marcatamente acido ed un titolo alcolometrico moderato, inoltre è neutro.

#### 3. Presentazione e dimostrazione del legame causale

Principalmente in ragione della superficie freatica vicina alla superficie del suolo e delle particolarità dei terreni sabbiosi, l'ambiente ha ripercussioni significative sulle caratteristiche dei vini ottenuti dalle uve Arany sárfehér. Questo carattere distintivo comporta in particolare vini con una specifica composizione acida e un'elevata acidità, nonché un moderato titolo alcolometrico.

I vini presentano un contenuto inferiore di minerali tipico dei terreni sabbiosi.

I vini della zona di produzione sono principalmente designati come vini a maturazione breve.

Le tradizioni associate all'Arany sárfehér, in qualità di varietà di uva più importante della zona di produzione, sono legate all'appassionato e sano campanilismo, all'entusiasmo e alla perseveranza della popolazione di Izsák e, in larga misura, all'eccezionale e proficuo lavoro svolto da László Kostka.

Si possono impiegare tecnologie riduttive grazie ai continui sviluppi tecnologici che hanno avuto luogo presso le aziende vinicole di Izsák.

La varietà si adatta bene all'ambiente della zona; la sua fertilità e la qualità della vendemmia costituiscono le fondamenta dell'occupazione e del sostentamento della popolazione locale.

### VINO SPUMANTE

#### 1. Definizione della zona delimitata

##### a) Fattori naturali e culturali:

La zona delimitata si trova tra i fiumi Danubio e Tibisco. Le caratteristiche ambientali della zona di produzione sono determinate principalmente dalla sua posizione pianeggiante in pianura. La maggior parte della superficie si situa a meno di 120 m sul livello del mare. Il terreno è pianeggiante, con dislivelli non superiori a 10-15 m. Il terreno della zona di produzione varia poco e la maggior parte della superficie è costituita da terreni sabbiosi calcarei (humus e sabbia soffiata dal vento), un terreno sottostante da prateria e occasionali appezzamenti calcarei di loess. In genere i terreni sabbiosi si riscaldano rapidamente, i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, circostanza che contribuisce alla maturazione dell'uva; in ragione del loro contenuto di quarzo superiore al 75 %, si tratta di terreni immuni alla fillossera. La loro capacità nutritiva e il contenuto di minerali sono inferiori.

Le condizioni climatiche della zona di produzione sono determinate dal clima continentale, caratterizzato in particolare da estati calde e inverni freddi. In ragione tanto delle condizioni climatiche quanto della configurazione pianeggiante e dell'elevazione relativamente bassa, in alcune annate sono possibili gelate invernali; tuttavia, gelate possono verificarsi anche in primavera e in autunno. La temperatura media è pari a circa 10-11 °C. Il numero medio di ore di sole è di 2 000 ore l'anno. Le precipitazioni medie annue sono pari a 450-500 mm, un valore che soddisfa ampiamente le esigenze delle uve, sebbene presentino una distribuzione non uniforme nell'arco dell'anno. La zona gode di un buon approvvigionamento idrico e la superficie freatica è vicina alla superficie del suolo; tale situazione è compensata dalla presenza del lago Kolon-tó che costituisce un fattore chiave nella determinazione della disponibilità di acque sotterranee.

#### b) Fattori antropici

In considerazione della composizione acida specifica, dell'elevata acidità, della neutralità e del moderato titolo alcolometrico che lo caratterizzano, questo vino è ideale per la produzione di vino spumante. Il vino spumante si produce in questa zona sin dal 1972. Il vino spumante prodotto qui è l'IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR, ottenuto interamente da vino prodotto da uve Arany sárfehér, una varietà di uve unica e particolare che viene coltivata nella zona.

#### 2. Descrizione dei vini

Vino spumante limpido brillante dal colore verde tenue o giallo paglierino tenue con un profumo, una struttura decisamente acida e una leggerezza tipiche della varietà di uva, un gusto e un aroma caratteristici fruttati, caratterizzato da freschezza, anidride carbonica finemente distribuita e un'effervescenza di lunga durata. Si tratta di un vino extrasecco o secco, a seconda del tenore di zucchero.

#### 3. Presentazione e dimostrazione del legame causale

Principalmente in ragione della superficie freatica vicina alla superficie del suolo e delle particolarità dei terreni sabbiosi, il suolo e il clima hanno ripercussioni significative sulle caratteristiche dei vini spumanti ottenuti dalle uve Arany sárfehér.

Il terreno calcareo conferisce a questo vino spumante una composizione squisita e marcatamente acida.

Le acque sotterranee vicine alla superficie del terreno che si trovano nel suolo sabbioso conferiscono leggerezza al vino spumante.

La temperatura cumulata misurata durante il periodo vegetativo e l'effetto positivo del numero di ore di sole favoriscono la maturazione dell'uva, conferendo al vino spumante il suo carattere fruttato.

La lavorazione dell'uva utilizzando una tecnologia rapida e riduttiva non preserva soltanto gli aromi freschi di questa varietà di uva, ma le conferisce anche il suo colore elegante.

L'aroma di autolisi che si forma durante la produzione dello spumante è discreto.

### 10. Ulteriori condizioni essenziali

#### Norme sulle indicazioni

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

È possibile utilizzare la menzione tradizionale «vino di origine protetta».

Il nome dell'insediamento o di un'unità geografica più piccola non può apparire sull'etichetta.

I nomi delle località possono apparire insieme alla denominazione di origine protetta Izsáki Arany Sárfehér.

— Izsák – Gedeon

— Izsák – Szajor

— Izsák – Kisizsák

— Izsák – Páskom

— Izsák – Osztály

Il nome di una località può essere utilizzato soltanto se il 100 % del vino è stato prodotto in tale località.

Il marchio di certificazione rilasciato dalla comunità vitivinicola di Izsák deve apparire nella presentazione.

**Link al disciplinare del prodotto**

[http://boraszat.kormany.hu/download/6/5b/52000/Izsaki%20Arany%20Sarfeher\\_v2.pdf](http://boraszat.kormany.hu/download/6/5b/52000/Izsaki%20Arany%20Sarfeher_v2.pdf)

---