ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 31/10)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1])

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Дата на съобщението: 21 октомври 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Barbera d'Alba — обозначено като произхождащо от подрайон Castellinaldo**

Определеният географски район на ЗНП „Barbera d'Alba" включва подрайон на име Castellinaldo. Този район с уникални характеристики традиционно е известен като особено подходящ за лозарство и е включен в спецификацията на „Barbera d'Alba" от самото начало — съответно производство на вино с наименованието „Barbera Castellinaldo" в района се извършва от началото на XX век насам. През 90-те години на XX век производителите се обединяват в сдружение с цел да установят по-ограничителни правила от тези, които се прилагат за вината, обхванати от ЗНП. Подрайонът Castellinaldo е определен изрично. Той включва община Castellinaldo d'Alba и част от общините Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito и Guarene в провинция Кунео. Правилата за подрайон Castellinaldo са изложени в края на спецификацията на „Barbera d'Alba" с по-ограничителни условия, които имат за цел да подчертаят неговите уникални характеристики. Почвата не е толкова песъклива и земята е по-подобна на тази, която се намира по десния бряг на река Танаро. Що се отнася до релефа, хълмовете са много по-полегати, отколкото в останалата част от района, обхванат от ЗНП. Ограниченото съдържание на пясък в почвата се компенсира от наличието на глина (Marne di Sant'Agata, пласт с вкаменелости, късен тортоний). Подрайонът представлява около 20 % от площта, отговаряща на условията за ЗНП „Barbera d'Alba", което се равнява на потенциална площ от 207 хектара с възможност за производство на около 1 837 000 бутилки.

Измененията се отнасят до членове 1 и 9 от общата спецификация на ЗНП (съответно правилата за подрайон Castellinaldo и раздела относно връзката), както и до раздели 4 (Описание на виното или вината), 5 (Винопроизводствени практики), 5.1 (Специфични енологични практики), 5.2 (Максимален добив), 6 (Район на производство на грозде) и 8 (Връзка с околната среда).

2. **Район на производство на грозде**

— В интерес на яснотата описанието в спецификацията на района на производство на гроздето със ЗНП „Barbera d'Alba" е преработено, така че да включва повече данни. Тази редакция е наложена от твърде общия характер на настоящото описание. Изменението е техническо и не води до промяна в определянето на границите на географския район.

— Описани са и границите на подрайона за производство на грозде Castellinaldo в рамките на района на ЗНП „Barbera d'Alba".

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Измененията се отнасят до раздел 4 от единния документ (Определен географски район).

3. **Описание на връзката**

— Разделът относно връзката е разширен, така че да включва информация за подрайон Castellinaldo.

— Разширеното описание на връзката в член 9 (Връзка с околната среда) от спецификацията е включено и в раздел 8 (Описание на връзката) от единния документ.

4. **Максимален добив**

Добавени са максималните добиви на грозде от хектар за подрайон Castellinaldo. Те са по-ограничителни от добивите, които се прилагат за вината, обхванати от общото контролирано наименование за произход. Това изменение се отнася до раздел 5 от единния документ (Винопроизводствени практики; 5.2 Максимален добив).

5. Технически изменения

— В раздел „Друга информация“ от единния документ са добавени препратки към данните за връзка (точки 2.1, 2.2 и 2.5).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Barbera d'Alba

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore, Barbera d'Alba Vigna (категория: вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят — рубиненочервен; мирис — плодов и характерен; вкус — сух, с богата палитра, хармоничен; минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти — 12,00 до 12,50 %; минимален беззахарен екстракт — 23,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не са включени в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното и европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Barbera d'Alba, обозначено като произхождащо от подрайон Castellinaldo и с означението „Vigna" (категория: вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят — рубиненочервен, с тенденция към гранат в процеса на отлежаване; мирис — плодов и характерен; вкус — сух, с богата палитра, хармоничен, добре структуриран; минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти — 12,50 %; минимален беззахарен екстракт — 25,0 g/l;

Всички аналитични параметри, които не са включени в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното и европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

Специфични енологични практики

1. Период на отлежаване на вината със ЗНП „Barbera d'Alba", обозначени като произхождащи от подрайон Castellinaldo

Специфична енологична практика

— За да отговаря на условията за обозначаване с контролираното наименование за произход „Barbera d'Alba" от подрайон Castellinaldo, виното трябва да премине през 14-месечен период на отлежаване, най-малко 6 месеца от който трябва да отлежава в дървени бъчви и 3 месеца в бутилки, считано от 1 ноември в годината на добив на гроздето.

Максимален добив:

1. Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore

10 000 килограма грозде от хектар

2. Barbera d'Alba, обозначено като произхождащо от подрайон Castellinaldo

9 500 килограма грозде от хектар

3. Barbera d'Alba и Barbera d'Alba от подрайон Castellinaldo с означението „vigna"

9 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вино с наименование за произход „Barbera d'Alba", трябва да се отглежда в района на произход, който обхваща следните общини в тяхната цялост:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba; и части от територията на общините Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero и Sommariva Perno в провинция Кунео.

— Гроздето, предназначено за производството на вината Barbera d'Alba, които са обозначени като произхождащи от подрайон Castellinaldo, трябва да се произвежда на територията на община Castellinaldo d'Alba или в части от общините Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito и Guarene в провинция Кунео.

7. **Основни сортове грозде**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Описание на връзката или връзките**

Връзка с околната среда

А) Винata Barbera d'Alba произхождат от „Langhe“ (т.е. дълги, ниско разположени хълмове) — термин, по отношение на който някои експерти твърдят, че произлиза от „langues“, т.е. ивици земя, образуващи ярки контури, които се променят в зависимост от смяната на сезоните. От геоложка гледна точка тези дълги, ниско разположени хълмове датират от терциера или неозоя, който започва преди почти 70 милиона години. Районът на производство, представляващ високи хълмове с изглед към река Танаро, се характеризира с бял туфовиден мергел. По-голямата част от земята в тази територия принадлежи към геоложката формация, известна като „terreno tortoniano“ [тортонска почва] — един от 14-те пласта, съставляващи седиментната почва на терциерния речен басейн на Пиемонт. Тортонската почва обикновено се състои от пластове пясък и мергел. Синкаво-сивият мергел не е особено плътен и образува сравнително ниски, хълмисти възвишения с белезникав оттенък, които са идеални за лозарство. Сортът грозде Barbera е отличен пример за това колко подходящи за лозарство са районите Langa и Roero — той осигурява отлични условия както за отлежаване, така и за производство на интересни по-млади вина. Сортът се отглежда предимно по югозападните склонове, като се използват техники за формировка шпалир и резитба по метода Гюйо.

Б) Данни за качеството или характеристиките на продукта, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда

Виното „Barbera d'Alba“ от категория I се произвежда само от сорта Barbera. В някои случаи обаче традиционно се добавя малко количество грозде Nebbiolo, за да се компенсира киселинността, характерна за този сорт грозде.

В) Описание на причинно-следствената връзка между елементите, посочени в букви А) и Б). Виното Barbera се е считало за „провинциално“ вино, но с течение на времето имиджът му се е подобрил, тъй като е било демонстрирано, че подходящите винопроизводствени процеси водят както до отлични готови за консумация вина, така и до добре структурирани вина със средно дълъг срок на годност, които отлежават добре и запазват в продължение на дълги години най-уникалните характеристики на тези особено престижни сорт лоза и територия. Подрайонът Castellinaldo се простира по левия бряг на река Танаро, където земята е с по-рохкава текстура и песъкливият компонент е в по-голямо количество, отколкото в другите общини, където се произвежда „Barbera d'Alba“. Този аспект винаги е разграничавал винata, произвеждани в района, така че комбинацията от „Barbera d'Alba“ и „Castellinaldo“ става все по-известна. Виното вече е признато в редица публикации, включително в значими такива, като например монографията на Фантини от края на XIX век. В края на 90-те години на XX век производителите в подрайон Castellinaldo се обединяват в сдружение с цел да установят по-ограничителни правила от тези за вината „Barbera d'Alba“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17437