# JINÉ AKTY

# EVROPSKÁ KOMISE

## Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 31/10)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1])

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Barbera d'Alba"**

**PDO-IT-A1068-AM04**

**Datum oznámení: 21. října 2021**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

1. **Barbera d'Alba – stanovení podoblasti Castellinaldo**

V rámci vymezené zeměpisné oblasti CHOP Barbera d'Alba byla vytvořena podoblast Castellinando, jejíž specifické vlastnosti charakterizují mimořádně vhodnou oblast, která je již od počátku zahrnuta do specifikace Barbera d'Alba a je tradičně známá tím, že již na začátku 20. století se zde vyráběla vína s označením Barbera Castellinaldo, a později, v 90. letech 20. století, výrobci začali vytvářet sdružení pro výrobu vín s CHOP s přísnějšími parametry. Území podoblasti „Castellinaldo" je výslovně vymezeno a zahrnuje obec Castellinaldo d'Alba a část obcí Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito a Guarene v provincii Cuneo. Podoblast Castellinaldo je vymezena na konci specifikace Barbera d'Alba, s přísnějšími podmínkami, jejichž cílem je zdůraznit její zvláštní vlastnosti: písčitá složka je zde méně rozhodující a půda má více podobností s oblastí na pravém břehu řeky Tanaro. Také z morfologického hlediska jsou kopce rozhodně mírnější než ve zbytku CHOP a je zde menší podíl písku, což je vyváženo přítomností jílu (Marne di Sant'Agata, Fossili Laminate nebo Tortoniano Superiore). Tato podoblast představuje přibližně 20 % plochy CHOP Barbera d'Alba, což odpovídá potenciální ploše 207 hektarů s potenciální produkcí přibližně 1 837 000 lahví.

Změny se týkají obecné specifikace CHOP s ohledem na články 1 a 9 (zařazení podoblasti Castellinaldo a začlenění souvislosti) a oddíly: 4. Popis vín; 5. Enologické postupy, bod 5.1 Zvláštní enologické postupy a bod 5.2 Maximální výnosy; 6. Oblast produkce hroznů; 8. Souvislost s prostředím;

2. **Oblast produkce hroznů**

— Vymezení oblasti produkce hroznů s CHOP Barbera d'Alba bylo v zájmu větší srozumitelnosti ve specifikaci podrobněji popsáno, neboť dosavadní popis byl příliš obecný. Tato změna je formální povahy a neznamená žádnou změnu vymezení zeměpisné oblasti.

— Byl rovněž vložen popis vymezení oblasti produkce hroznů CHOP Barbera d'Alba – podoblast Castellinaldo.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Změny se týkají části jednotného dokumentu 4. „Vymezená zeměpisná oblast“.

3. **Popis souvislosti**

— Odkaz byl doplněn o ustanovení týkající se podoblasti Castellinaldo.

— Popis souvislosti, který je začleněn do článku 9 „Souvislost s prostředím“ ve specifikaci, byl rovněž zahrnut do příslušné části jednotného dokumentu 8. „Popis souvislosti“.

4. **Maximální výnosy**

Vkládají se maximální výnosy hroznů na hektar pro podoblast Castellinaldo, které jsou přísnější než výnosy pro vína CHOP obecně. Pozměňovací návrh se týká oddílu 5. Enologické postupy 5.2 „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

5. Formální změny

— Byly aktualizovány referenční údaje týkající se oddílu „Další informace – Kontaktní údaje“, body 2.1, 2.2, 2.5. jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Barbera d'Alba

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín):**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (kategorie „Víno“)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínová; vůně: ovocná a charakteristická; chuť: suchá, plná, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 – 12,50 % objemových; minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální celková kyselost | 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | |

2. *Barbera d'Alba podoblast Castellinaldo i s označením „Vigna" (kategorie „Víno")*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou; vůně: ovocná a charakteristická; chuť: suchá, plná, harmonická, dobře strukturovaná. Minimální celkový obsah alkoholu: 12,50 % objemových; minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální celková kyselost | 5,0 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | |

5. **Enologické Postupy**

*Zvláštní enologické postupy*

1. Doba zrání vín CHOP Barbera d'Alba – podoblast Castellinaldo

Zvláštní enologický postup

— Víno s chráněným označením původu „Barbera d'Alba" s označením podoblasti „Castellinaldo" musí zrát čtrnáct měsíců, z toho nejméně šest měsíců v dřevěných sudech a tři měsíce v lahvích, počítáno od 1. listopadu roku sklizně hroznů.

*Maximální výnosy:*

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

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Barbera d'Alba – podoblast Castellinaldo

9 500 kilogramů hroznů na hektar

3. Barbera d'Alba – podoblast Castellinaldo i s označením „Vigna"

9 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny určené k výrobě vína s označením původu „Barbera d'Alba" musí být vypěstovány v oblasti původu, kterou tvoří celé území obcí:

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; a na části území obcí Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, v provincii Cuneo;

— Hrozny určené k výrobě vína Barbera d'Alba s označením podoblasti Castellinaldo musí být vypěstovány na celém území obce Castellinaldo d'Alba a na části území obcí Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito a Guarene v provincii Cuneo.

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Popis souvislostí**

*Souvislost s prostředím*

A) Víno Barbera d'Alba se zrodilo v oblasti označované jako „langhe", jejíž název někteří badatelé považují za odvozený od „langues", což nejsou nic jiného než pruhy země, které se rozprostírají v proměnlivém terénu, modulovaném střídáním ročních období. Z geologického hlediska vznikla oblast Langhe v třetihorách neboli kenozoiku, který začal před téměř 70 miliony let. Oblast produkce se nachází na vysokých kopcích nad řekou Tanaro a vyznačuje se bílým slínovitým podložím sopečného původu. Většina půdy v oblasti patří ke geologickému útvaru známému jako „tortonská půda", což je jedna ze čtrnácti vrstev, které tvoří navrstvení sedimentárních půd tvořících třetihorní piemontskou pánev. Tortonská půda je charakterizována vrstvami slínu a písku. Jedná se o modrošedé, nepříliš odolné slíny, jež vytvářejí poměrně nízké a zaoblené bílé pahorky, které jsou velmi příznivé pro pěstování vinné révy. Odrůda Barbera je příkladným dokladem bohatství oblasti Langa a Roero, kterým je schopnost: produkovat skvělá vína vhodná k archivaci a zároveň dodávat emoce mladším vínům. Pěstuje se hlavně na jihozápadních svazích, réva je vedena na opěrných konstrukcích, řez se provádí Guyotovým řezem.

B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím.Barbera d'Alba, Kategorie (1) Víno, se vyrábí z révy odrůdy Barbera, i když v některých případech se tradičně používá směs s malým množstvím odrůdy Nebbiolo pro utlumení charakteristické kyselosti révy.

Barbera d'Alba, Kategorie (1) Víno, se vyrábí z révy odrůdy Barbera, i když v některých případech se tradičně používá směs s malým množstvím odrůdy Nebbiolo pro utlumení charakteristické kyselosti révy.

C) Popis příčinné souvislosti mezi prvky uvedenými v bodech A) a B). Víno Barbera bylo kdysi považováno za „rustikální" víno, ale postupem času si získalo oblibu veřejnosti, protože se ukázalo, že je prostřednictvím vhodných výrobních postupů schopno nabídnout jak vynikající vína k okamžitému pití, tak vína se střední trvanlivostí a dobrou strukturou, která dokáží obstát ve zkoušce času a po mnoha letech potvrdit opravdu originální vlastnosti oblasti a odrůdy s mimořádnou prestiží. Podoblast Castellinaldo se rozkládá na levém břehu řeky Tanaro v oblasti, kde je půda kypřejší a písčitá složka je vyšší než v ostatních obcích, kde se Barbera d'Alba vyrábí. Tento aspekt vždy odlišoval vína vyráběná v této oblasti a zajistil, že označení vína oběma názvy „Barbera d'Alba" a „Castellinaldo" mělo vždy větší váhu, a to do té míry, že poté, co bylo uznáno v mnoha publikacích, včetně významných, jako je Fantiniho monografie z konce 19. století, přetrvalo až do 90. let 20. století, kdy se výrobci Castellinalda, již sjednocení ve sdružení, rozhodli přijmout přísnější pravidla pro užívání označení než v případě vína Barbera d'Alba.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

—

**Odkaz na specifikaci výrobku**

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