ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 31/10)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1])

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Barbera d'Alba«

PDO-IT-A1068-AM04

Meddelelsesdato: 21. oktober 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Barbera d'Alba med angivelse af underområdet Castellinaldo**

Det afgrænsede geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Barbera d'Alba« omfatter et underområde kaldet »Castellinaldo«. Dette område med unikke kendetegn har traditionelt været kendt som særlig velegnet til vindyrkning og er lige fra starten blevet medtaget i produktspecifikationen for »Barbera d'Alba«, hvilket har gjort, at der i dette område siden begyndelsen af det 20. århundrede er blevet fremstillet vin med betegnelsen »Barbera Castellinaldo«. I 1990'erne gik producenterne sammen om at oprette en sammenslutning med henblik på at vedtage mere restriktive regler end dem, der gælder for vine, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Underområdet Castellinaldo er klart afgrænset. Det omfatter kommunen Castellinaldo d'Alba og en del af kommunerne Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito og Guarene i Cuneo-provinsen. Reglerne for underområdet Castellinaldo er fastsat i slutningen af produktspecifikationen for »Barbera d'Alba« med mere restriktive betingelser for at fremhæve dets unikke kendetegn. Jorden er ikke så sandet og er mere lig den, der ligger på højre side af Tanarofloden. Med hensyn til terrænforhold er bakkerne meget blødere end i resten af det område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Jorden er mindre sandet, men tilstedeværelsen af ler kompenserer for dette (Marne di Sant'Agata, fossilt lag, Øvre Tortonien). Underområdet udgør ca. 20 % af det areal, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Barbera d'Alba«, svarende til et potentielt areal på 207 ha med et produktionspotentiale på ca. 1 837 000 flasker.

Ændringerne vedrører artikel 1 og 9 i den generelle produktspecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (henholdsvis bestemmelserne for underområdet Castellinaldo og afsnittet om tilknytning) samt følgende afsnit: 4. Beskrivelse af vinen/vinene 5. Vinfremstillingsmetoder 5.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder og 5.2. Maksimale udbytter 6. Drueproduktionsområde og 8. Tilknytning til området.

2. **Drueproduktionsområdet**

— For at skabe større klarhed er beskrivelsen i produktspecifikationen for produktionsområdet for druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Barbera d'Alba blevet omformuleret, så den indeholder flere detaljer. Det skyldes, at den eksisterende beskrivelse var for generel. Der er tale om en formel ændring, som ikke medfører nogen ændring af afgrænsningen af det geografiske område.

— Grænserne for drueproduktion i underområdet Castellinaldo, der ligger inden for området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Barbera d'Alba«, er også blevet beskrevet.

([1]) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Ændringerne vedrører afsnit 4 i enhedsdokumentet (Afgrænset geografisk område).

3. **Beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område**

— Afsnittet om tilknytningen til det geografiske område er blevet udvidet for at medtage oplysninger om underområdet Castellinaldo.

— Den udvidede beskrivelse af tilknytningen i artikel 9 (Tilknytning til området) i produktspecifikationen er også medtaget i afsnit 8 (Tilknytning til det geografiske område) i enhedsdokumentet.

4. **Maksimale udbytter**

De maksimale hektarudbytter for underområdet Castellinaldo er blevet tilføjet. Disse er mere restriktive end dem, der gælder for vine, som er omfattet af den generelle kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Denne ændring vedrører afsnit 5 i enhedsdokumentet (Vinfremstillingsmetoder, 5.2. Maksimale udbytter).

5. Formelle ændringer

— Der er tilføjet kontaktoplysninger i enhedsdokumentets afsnit »Andre oplysninger« (punkt 2.1, 2.2 og 2.5).

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Barbera d'Alba

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore, Barbera d'Alba Vigna (kategori: vin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, Aroma: frugtagtig og karakteristisk, Smag: tør, smagsrig og harmonisk, Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00-12,50 %, Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Barbera d'Alba med angivelse af underområdet »Castellinaldo« og betegnelsen »Vigna« (kategori: vin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød i retning af granatrød med alderen, Aroma: frugtagtig og karakteristisk, Smag: tør, smagsrig, harmonisk og velstruktureret, Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,50 %, Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 i g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

Særlige ønologiske fremgangsmåder

1. Lagringsperiode for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Barbera d'Alba« med angivelse af underområdet »Castellinaldo«

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

— For at vinen kan være omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Barbera d'Alba« med angivelse af underområdet »Castellinaldo«, skal den lagres i 14 måneder, heraf mindst seks måneder på træfade og tre måneder på flaske, regnet fra den 1. november i det år, hvor druerne høstes.

Maksimale udbytter:

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

10 000 kg druer pr. hektar

2. Barbera d'Alba med angivelse af underområdet »Castellinaldo«

9 500 kg druer pr. hektar

3. Barbera d'Alba med angivelse af underområdet Barbera d'Alba Castillonaldo og betegnelsen»vigna«

9 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

De druer, der er bestemt til fremstilling af vin med oprindelsesbetegnelsen »Barbera d'Alba«, skal være dyrket i oprindelsesområdet, som består af kommunerne:

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 og en del af kommunerne Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero og Sommariva Perno i Cuneo-provinsen.

— De druer, der er bestemt til fremstilling af Barbera d'Alba-vin med angivelse af underområdet Castellinaldo, skal produceres i kommunen Castellinaldo d'Alba eller i en del af kommunerne Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito og Guarene i Cuneo-provinsen.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytning til området

A) Barbera d'Alba-vinene har deres oprindelse i »Langhe« (dvs. lange, lavtliggende bakker), et udtryk, som ifølge nogle eksperter stammer fra »langues«, dvs. jordstrimler, der danner levende konturer, som varierer med årstidernes gang. Rent geologisk har disse lange, lavtliggende bakker deres oprindelse i tertiærtiden eller kænozoikum, der begyndte for næsten 70 millioner år siden. Produktionsområdet bestående af høje bakker med udsigt over Tanarofloden er kendetegnet ved hvid tufholdig mergel. Størstedelen af jorden i området tilhører den geologiske formation, der er kendt som »terreno tortoniano« (tortonisk jord), et af de 14 lag, der udgør jordbundsaflejringen i Piemontes tertiære vandløbsopland. Den tortoniske jord består typisk af lag af sand og mergel. Den blågrå mergel er ikke særlig solid og resulterer i forholdsvis lave, bølgende bakker med hvidlige nuancer, der er ideelle til vindyrkning. Druesorten Barbera er et godt eksempel på, hvor velegnede områderne Langa og Roero er til vindyrkning, idet den egner sig godt til lagring og til fremstilling af spændende unge vine. Den dyrkes hovedsagelig på de sydvestvendte skråninger ved hjælp af espalieropbindings- og Guyotbeskæringsteknikker.

B) Nærmere oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø

»Barbera d'Alba«-vin i kategori I fremstilles udelukkende af sorten Barbera. I nogle tilfælde er der dog traditionelt blevet tilsat en lille mængde Nebbiolo-druer for at udligne det syreindhold, der er typisk for druesorten.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de elementer, der er omhandlet i afsnit A) og B). Barbera-vin blev tidligere betragtet som en »landvin«, men med tiden har den vundet øget offentlig anerkendelse, da de rette vinfremstillingsprocesser har vist sig at resultere i både fremragende drikkeklare vine og velstrukturerede vine med middel holdbarhed, der ældes godt og efter mange år bevarer de mest unikke kendetegn ved denne særligt prestigefyldte druesort og dens dyrkningsområde. Underområdet Castellinaldo løber langs Tanaroflodens venstre bred, hvor jorden har en løsere tekstur, og hvor sandkomponenten er højere end i de andre kommuner, hvor der produceres »Barbera d'Alba«. Dette aspekt har altid kendetegnet de vine, der fremstilles i dette område, i en sådan grad at kombinationen »Barbera d'Alba« — »Castellinaldo« blev mere og mere fremtrædende. Vinen var allerede blevet anerkendt i en række publikationer, hvoraf nogle var toneangivende, f.eks. Fantinis monografi i slutningen af det 19. århundrede. Producenterne i underområdet Castellinaldo gik i slutningen af 1990'erne sammen om at oprette en sammenslutning med henblik på at vedtage mere restriktive regler end dem, der gjaldt for »Barbera d'Alba«-vinene.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

—

Link til produktspecifikationen

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