SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 31/10)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Datum der Mitteilung: 21. Oktober 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Barbera d'Alba – Ausweisung des Untergebiets Castellinaldo**

Innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets der g. U. „Barbera d'Alba" wird das Untergebiet „Castellinaldo", dessen Besonderheiten als besonders geeignetes Gebiet von Anfang an in der Produktspezifikation für „Barbera d'Alba" enthalten waren, vorgesehen; traditionell bekannt ist, dass man dort bereits seit dem Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts Weine mit der Kennzeichnung „Barbera Castellinaldo" erzeugt hat und dass sich die Erzeuger später, in den neunziger Jahren, in einem Verband zusammenschlossen, um die Weine dieser g. U. mit strengeren Parametern zu erzeugen. Der Bereich des Untergebiets Castellinaldo wird ausdrücklich abgegrenzt und umfasst die Gemeinde Castellinaldo d'Alba sowie Teile der Gemeinden Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito und Guarene in der Provinz Cuneo. Die Spezifikationen für das Untergebiet Castellinaldo werden am Ende der Spezifikation für Barbera d'Alba festgelegt und umfassen strengere Bedingungen, deren Zweck darin besteht, die besonderen Merkmale des Teilgebiets hervorzuheben. In diesem Gebiet ist die sandige Komponente weniger ausgeprägt und der Boden weist stärkere Übereinstimmungen mit dem Gebiet rechts des Tanaro auf. Unter morphologischen Gesichtspunkten sind die Hügel wesentlich sanfter als im übrigen Gebiet der g. U.; ferner ist zu beobachten, dass die sandige Komponente kleiner ist, wobei hier Ton ein Gegengewicht bildet (Marne di Sant'Agata, Fossili Laminate oder Tortoniano Superiore). Das Teilgebiet macht etwa 20 % der Gesamtfläche des Gebiets der g. U. „Barbera d'Alba" aus; dies entspricht einer potenziellen Fläche von 207 ha mit einer potenziellen Erzeugung von ca. 1 837 000 Flaschen.

Die Änderungen betreffen die allgemeine Produktspezifikation der g. U. hinsichtlich der Artikel 1 und 9 (Einführung des Untergebiets Castellinaldo bzw. Ergänzung des Zusammenhangs) und folgender Abschnitte: 4. Beschreibung der Weine; 5. Weinbereitungsverfahren Nummer 5.1 spezifische önologische Verfahren und Nummer 5.2 Höchstertrag; 6. Gebiet der Traubenerzeugung; 8. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet;

2. **Gebiet der Traubenerzeugung**

— Die Abgrenzung des Erzeugungsgebiets der Trauben der g. U. „Barbera d'Alba" wurde erneut in die Produktspezifikation aufgenommen und genauer beschrieben, um angesichts dessen, dass sich die derzeitige Beschreibung als zu allgemein erwiesen hat, für größere Klarheit zu sorgen. Diese Änderung ist formaler Art und führt nicht zu einer Änderung der Abgrenzung des geografischen Gebiets.

— Darüber hinaus ist vorgesehen, eine Beschreibung der Abgrenzung des Gebiets der Erzeugung der Trauben der g. U. „Barbera d'Alba", Untergebiet Castellinaldo, hinzuzufügen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Änderungen betreffen folgenden Abschnitt des Einzigen Dokuments: „4. Abgegrenztes geografisches Gebiet".

3. **Beschreibung des Zusammenhangs**

— Der Abschnitt über den Zusammenhang wurde durch die Beschreibung des Untergebiets Castellinaldo erweitert;

— Die erweiterte Beschreibung des Zusammenhangs in Artikel 9 der Produktspezifikation „Zusammenhang mit dem Gebiet" wurde außerdem in den entsprechenden Abschnitt des Einzigen Dokuments „8. Beschreibung des Zusammenhangs" aufgenommen.

4. **Höchsterträge**

Bezüglich des Untergebiets Castellinaldo wurden strengere Werte für die Höchsterträge eingefügt als die allgemeinen, für die g. U. vorgesehenen Erträge. Diese Änderung betrifft Abschnitt 5. „Weinbereitungsverfahren", und 5.2 „Höchsterträge" des Einzigen Dokuments.

5. Formale Änderungen

— Die Verweise auf den Abschnitt „Sonstige Angaben – Kontaktdaten" (Nummer 2.1, 2.2 und 2.5 des Einzigen Dokuments) werden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Barbera d'Alba

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der Weine:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (Kat. Wein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot; Geruch: fruchtig und ausgeprägt; Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch, Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol. bis 12,50 % vol.; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l;

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

2. *Barbera d'Alba Untergebiet Castellinaldo einschließlich Angabe des Weinbergs (Kat. Wein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot; Geruch: fruchtig und ausgeprägt; Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch, gut strukturiert, Mindestgesamtalkoholgehalt: 12.50 vol.; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l;

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

Spezifische önologische Verfahren

1. Reifungszeit der Weine mit der g. U. „Barbera d'Alba" im Untergebiet Castellinaldo

Spezifisches önologisches Verfahren

— Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Barbera d'Alba" und mit der Angabe des Untergebiets „Castellinaldo" muss eine Reifungszeit von 14 Monaten, davon mindestens sechs im Holzfass und drei in der Flasche, ab dem 1. November des Lesejahres der Trauben gerechnet, durchlaufen.

Höchsterträge:

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

10 000 kg Trauben pro Hektar

2. Barbera d'Alba Untergebiet Castellinaldo

9 500 kg Trauben pro Hektar

3. Barbera d'Alba und Barbera d'Alba Untergebiet Castellinaldo mit Angabe des Weinbergs

9 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

- Die Trauben, die zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Barbera d'Alba" bestimmt sind, müssen in dem Ursprungsgebiet erzeugt werden, das aus der gesamten Fläche folgender Gemeinden besteht:

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; und zum Teil aus dem Gebiet der Gemeinden Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero und Sommariva Perno in der Provinz Cuneo.

— Die Trauben, die zur Erzeugung der Weine „Barbera d'Alba" mit Angabe des Untergebiets „Castellinaldo" bestimmt sind, müssen in dem die gesamte Fläche der Gemeinden Castellinaldo d'Alba und teilweise die Flächen der Gemeinden Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene in der Provinz Cuneo umfassenden Erzeugungsgebiet erzeugt werden.

7. **Wichtigste Rebsorte(n)**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

A) Der Barbera d'Alba stammt aus der Langhe und dieser Begriff leitet sich laut einigen Wissenschaftlern aus „Langues" ab, also Hügelketten, die sich in einem lebhaften Wechselspiel der Profile, geformt durch den Wechsel der Jahreszeiten, hinziehen. Aus geologischer Sicht entstand die Langhe im Zeitalter des Tertiärs oder Känozoikums, das vor etwa 70 Millionen Jahren begann. Der weiße Tuffmergel prägt das Erzeugungsgebiet auf den hohen Hügeln, die über dem Tanaro-Fluss thronen. Der Boden, aus dem das Gebiet zum größten Teil besteht, gehört zu der geologischen Formation, die Tortorianer Boden genannt wird, eine der 14 Schichten, aus denen sich der Sedimentbodenhaufen bildet, aus dem das Tertiärbecken des Piemont zusammengesetzt ist. Der Tortorianer Boden ist geprägt durch Mergel und geschichteten Sand. Diese Mergel haben eine bläulich-graue Farbe, sind nicht sehr widerstandsfähig und bilden eher niedrige und abgerundete weißliche Hügel; für den Anbau der Reben sind sie sehr günstig. Die Rebsorte Barbera ist ein Beispiel für den Segen, der auf dem Gebiet Langa und Roero ruht. Durch den Reifungsprozess entstehen große Weine, gleichzeitig aber überraschen die jüngeren Jahrgänge mit aufregenden Weinen. Die Rebsorte wird hauptsächlich an den südwestlichen Hängen angebaut, wobei die Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt zum Einsatz kommt.

B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Produkts, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zuzuschreiben ist bzw. sind.

Barbera d'Alba, Kat. (1) Wein, wird durch ausschließliche Weinbereitung aus der Rebsorte Barbera gewonnen, obgleich mitunter zur Dämpfung der Säuremerkmale dieser Rebsorte traditionell ein geringfügiger Verschnitt mit der Rebsorte Nebbiolo vorgenommen wird.

C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten. Der Barbera galt in der Vergangenheit als „Landwein", ist aber im Laufe der Zeit in der Achtung der Öffentlichkeit gestiegen, denn er hat bewiesen, dass er mittels entsprechender Weinbereitungsverfahren sowohl optimale Weine für den sofortigen Genuss als auch Weine mit mittlerer Lagerfähigkeit und guter Struktur bieten kann, die die Zeit überdauern und bereits seit Jahren die ganz ursprünglichen Merkmale eines Bodens und einer Rebsorte bestätigen, die sich besonderen Ansehens erfreuen. Das Untergebiet Castellinaldo erstreckt sich bis zu den Hängen links des Tanaro-Flusses in ein Gebiet, in dem die Böden im Vergleich zu den Gemeinden, in denen Barbera d'Alba erzeugt wird, lockerer sind und der Sandanteil höher ist. Dieser Aspekt kennzeichnete die in diesem Gebiet erzeugten Weine seit jeher und bewirkte, dass sich das Wortpaar „Barbera d'Alba" und „Castellinaldo" immer stärker durchsetzte; nachdem es in zahlreichen Veröffentlichungen, zu denen auch wichtige Publikationen wie die Fanini-Monografie zählen, bereits anerkannt worden war, setzte es diesen Weg bis in die neunziger Jahre des zwanzigsten Jahrhunderts fort, als sich die Erzeuger in Castellinaldo zu einer Vereinigung zusammenschlossen und beschlossen, für den Barbera d'Alba eine strengere Regelung für die Verwendung dieses Wortpaares einzuführen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

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