ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 31/10)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1])

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Barbera d'Alba»

PDO-IT-A1068-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 21 Οκτωβρίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Barbera d'Alba — Ορισμός της υποπεριοχής Castellinaldo**

Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ «Barbera d'Alba» ορίζεται η υποπεριοχή «Castellinaldo», μια εξαιρετικά κατάλληλη περιοχή με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, η οποία περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ Barbera d'Alba από συστάσεώς της και η οποία είναι παραδοσιακά τόσο γνωστή, ώστε από τις αρχές του 20ου αιώνα στην εν λόγω περιοχή παράγονταν οίνοι με την ένδειξη Barbera Castellinaldo και αργότερα, τη δεκαετία του'90, οι παραγωγοί οργανώθηκαν σε ένωση για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ με αυστηρότερες προδιαγραφές. Η επικράτεια της υποπεριοχής «Castellinaldo» οριοθετείται ρητά και περιλαμβάνει τον δήμο Castellinaldo d'Alba, καθώς και τμήμα των δήμων Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito και Guarene της επαρχίας Cuneo. Οι ρυθμίσεις που αφορούν την υποπεριοχή Castellinaldo αναπτύσσονται στο τέλος των προδιαγραφών της Barbera d'Alba και περιλαμβάνουν αυστηρότερους όρους που αποσκοπούν στην ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της. Εδώ το έδαφος είναι λιγότερο αμμώδες και μοιάζει με το έδαφος στη δεξιά όχθη του ποταμού Tanaro. Από μορφολογική άποψη, οι λόφοι είναι πολύ ηπιότεροι από της υπόλοιπης περιοχής της ΠΟΠ και με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε άμμο, η οποία αντισταθμίζεται από την παρουσία αργίλου (Marne di Sant'Agata Fossili Laminate ή ανώτερο τορτόνιο). Η υποπεριοχή αντιπροσωπεύει περίπου το 20 % της περιοχής της ΠΟΠ Barbera d'Alba, δηλαδή δυνητική έκταση 207 εκταρίων με δυνητική παραγωγή περίπου 1 837 000 φιαλών.

Οι τροποποιήσεις επηρεάζουν τα άρθρα 1 και 9 των γενικών προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ (διάταξη για την υποπεριοχή Castellinaldo και προσθήκη του δεσμού αντίστοιχα), καθώς και τις ενότητες: 4. Περιγραφή των οίνων· 5.Οινολογικές πρακτικές, σημείο 5.1 Ειδικές οινολογικές πρακτικές και σημείο 5.2 Μέγιστες αποδόσεις· 6. Περιοχή παραγωγής σταφυλιών 8. Δεσμός με το περιβάλλον

2. **Περιοχή παραγωγής σταφυλιών**

— Για μεγαλύτερη σαφήνεια, η οριοθέτηση της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών της ΠΟΠ Barbera d'Alba που περιέχεται στις προδιαγραφές προϊόντων αναδιατυπώνεται λεπτομερέστερα, διότι η υφιστάμενη περιγραφή ήταν υπερβολικά γενική. Η τροποποίηση αυτή έχει τυπικό χαρακτήρα και δεν συνεπάγεται καμία αλλαγή στην οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

— Επιπλέον προστίθεται η περιγραφή της οριοθέτησης της περιοχής παραγωγής σταφυλιών της ΠΟΠ Barbera d'Alba υποπεριοχή Castellinaldo.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Οι αλλαγές επηρεάζουν την ενότητα 4 του ενιαίου εγγράφου (Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή).

3. **Περιγραφή του δεσμού**

— Προστέθηκε ο δεσμός που αφορά την υποπεριοχή Castellinaldo·

— Η περιγραφή του δεσμού, ο οποίος προστέθηκε στο άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος (Δεσμός με το περιβάλλον), περιλήφθηκε και στην ενότητα 8 του ενιαίου εγγράφου (Περιγραφή του δεσμού).

4. **Μέγιστες αποδόσεις**

Προστίθενται οι μέγιστες αποδόσεις σταφυλιών ανά εκτάριο της υποπεριοχής Castellinaldo, οι οποίες είναι αυστηρότερες από τις αποδόσεις που προβλέπονται για την ευρύτερη ΠΟΠ. Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει την ενότητα 5 του ενιαίου εγγράφου (Οινολογικές πρακτικές· 5.2 Μέγιστες αποδόσεις)

5. Μη ουσιώδεις τροποποιήσεις

— Επικαιροποιούνται οι αναφορές στην ενότητα Λοιπές πληροφορίες — Στοιχεία επικοινωνίας (σημεία 2.1, 2.2 και 2.5 του ενιαίου εγγράφου).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Barbera d'Alba

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφη των οινων**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (κατηγορία: Οίνος)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ρουμπινί· άρωμα: φρουτώδες και χαρακτηριστικό· γεύση: ξηρή, πλούσια, αρμονική· ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 % έως 12,50 % vol.· ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 g/l·

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Barbera d'Alba υποπεριοχή Castellinaldo, και με ένδειξη vigna (κατηγορία: Οίνος)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη· άρωμα: φρουτώδες και χαρακτηριστικό· γεύση: ξηρή, πλούσια, αρμονική, καλοδομημένη, με ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο: 12,50 % vol· ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l·

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Διάρκεια παλαίωσης των οίνων ΠΟΠ Barbera d'Alba υποπεριοχή Castellinaldo

Ειδική οινολογική πρακτική

— Ο οίνος με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Barbera d'Alba» που φέρει ένδειξη της υποπεριοχής «Castellinaldo» παλαιώνεται επί 14 μήνες που υπολογίζονται από την 1η Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής των σταφυλιών, εκ των οποίων τουλάχιστον 6 μήνες πρέπει να είναι σε ξύλινο βαρέλι και 3 σε φιάλη.

Μέγιστες αποδόσεις:

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

10 000 κιλά σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Barbera d'Alba υποπεριοχή Castellinaldo

9 500 κιλά σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Barbera d'Alba και Barbera d'Alba υποπεριοχή Castellinaldo με ένδειξη vigna

9 000 κιλά σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων με ονομασία προέλευσης «Barbera d'Alba» παράγονται εντός της περιοχής προέλευσης, η οποία περιλαμβάνει ολόκληρη την επικράτεια των δήμων:

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· και τμήμα της επικράτειας των δήμων Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero και Sommariva Perno της επαρχίας Cuneo

— Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων Barbera d'Alba που φέρουν ένδειξη της υποπεριοχής Castellinaldo παράγονται σε ολόκληρη την επικράτεια του δήμου Castellinaldo d'Alba και σε τμήμα της επικράτειας των δήμων Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito και Guarene της επαρχίας Cuneo.

7. **Κυρια/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Δεσμός με το περιβάλλον

Α) Ο οίνος Barbera d'Alba προέρχεται από τη λοφώδη περιοχή «Langhe», τοπωνύμιο που σύμφωνα με ορισμένους ερευνητές προέρχεται από τη λέξη «Langues», δηλαδή γλώσσες γης που εκτείνονται σε ένα έντονο ανάγλυφο που αλλάζει πρόσωπο σε κάθε εποχή. Η γεωλογική προέλευση των λόφων Langhe εντοπίζεται στην Τριαδική ή Καινοζωική περίοδο που ξεκίνησε προ 70 εκατ. ετών. Η περιοχή παραγωγής εκτείνεται επί των υψηλών λόφων που δεσπόζουν του ποταμού Tanaro και χαρακτηρίζεται από την παρουσία λευκής τοφφώδους μάργας. Το μεγαλύτερο μέρος του εδάφους της περιοχής ανήκει στον γεωλογικό σχηματισμό «terreno tortoniano» (τορτόνιο έδαφος), ένα από τα 14 στρώματα της στρωματογραφικής στήλης των ιζηματογενών εδαφών που συνθέτουν την τριαδική λεκάνη του Πεδεμοντίου. Το terreno tortoniano χαρακτηρίζεται από στρώματα άμμων και μαργών. Οι μάργες αυτές έχουν γκρίζο-γαλαζωπό χρώμα, δεν είναι πολύ σκληρές και σχηματίζουν λευκωπούς, μάλλον χαμηλούς και στρογγυλεμένους λόφους ιδανικούς για την αμπελοκαλλιέργεια. Η ποικιλία Barbera καταδεικνύει με παραδειγματικό τρόπο το δυναμικό των περιοχών Langa και Roero για την παραγωγή σπουδαίων οίνων παλαίωσης αλλά και νεαρότερων οίνων με χαρακτήρα. Καλλιεργείται κυρίως στις νοτιοδυτικές πλαγιές με γραμμική μόρφωση Guyot.

Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Ο οίνος Barbera d'Alba, κατηγορίας 1 παράγεται με μονοποικιλιακή οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας Barbera, αν και σε ορισμένες περιπτώσεις συνδυάζεται παραδοσιακά με μικρή ποσότητα Nebbiolo για να αμβλυνθεί η χαρακτηριστική οξύτητα της ποικιλίας.

Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των στοιχείων που αναφέρονται στα σημεία Α) και Β). Ο οίνος Barbera στο παρελθόν θεωρούνταν «χωριάτικος», αλλά με το πέρασμα του χρόνου κέρδισε την εκτίμηση του κοινού, διότι αποδείχθηκε ικανός να προσφέρει, μέσω κατάλληλων οινοποιητικών διεργασιών, εξαιρετικούς οίνους άμεσης κατανάλωσης, καθώς και καλοδομημένους οίνους μέσης παλαίωσης που αντιστέκονται στον χρόνο και επιβεβαιώνουν, μετά από πολλά χρόνια, τα πιο πρωτότυπα χαρακτηριστικά ενός εδάφους και μιας ποικιλίας με ιδιαίτερο γόητρο. Η υποπεριοχή Castellinaldo εκτείνεται στην αριστερή όχθη του ποταμού Tanaro, σε μια περιοχή με εδάφη πιο χαλαρά και αμμώδη από των άλλων δήμων όπου παράγονται οίνοι Barbera d'Alba. Αυτή η παράμετρος ανέκαθεν διαφοροποιούσε τους οίνους που παράγονται στην εν λόγω περιοχή, με αποτέλεσμα η σύνθετη ένδειξη «Barbera d'Alba» «Castellinaldo» να ισχυροποιείται όλο και περισσότερο. Αφού αναγνωρίστηκε σε πολυάριθμες σημαντικές δημοσιεύσεις, όπως η μονογραφία του Fantini στα τέλη του 19ου αιώνα, συνέχισε να χρησιμοποιείται μέχρι τη δεκαετία του'90, όταν οι παραγωγοί του Castellinaldo που είχαν ήδη οργανωθεί σε ένωση, αποφάσισαν να ακολουθήσουν αυστηρότερους κανόνες από της Barbera d'Alba.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)**

—

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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