MUUD AKTID

# EUROOPA KOMISJON

## Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 31/10)

Käesolev teade avaldataksevastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„Barbera d'Alba"**

**PDO-IT-A1068-AM04**

**Teate esitamise kuupäev: 21. oktoober 2021**

**KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

1. **Veini „Barbera d'Alba" – Castellinaldo alapiirkonna määramine**

Kaitstud päritolunimetusega „Barbera d'Alba" hõlmatud geograafilisse piirkonda kuulub Castellinaldo alapiirkond, mille eripära tagab eriti sobiva piirkonna, mida on kirjeldatud „Barbera d'Alba" tootespetsifikaadis alates selle loomisest ja mis on traditsiooniliselt niivõrd tuntud, et juba alates 20. sajandi algusest on selles piirkonnas toodetud Barbera Castellinaldo nimetusega veine. 90ndatel asutasid tootjad ühenduse, et toota rangemate piirangutega kaitstud päritolunimetusega veine. Castellinaldo alapiirkonna territoorium on selgelt määratletud ja hõlmab Castellinaldo d'Alba valda ning osa Cuneo provintsi Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito ja Guarene valdadest; Castellinaldo alapiirkond on reguleeritud veini „Barbera d'Alba" tootespetsifikaadi allosas ning selle eripärade rõhutamiseks on kehtestatud rangemad tingimused. Piirkonnas on liivasisaldus väiksem ja pinnas sarnaneb rohkem Tanaro jõest paremal asuva piirkonna pinnasega. Morfoloogilisest seisukohast on künkad palju laugjamad kui kaitstud päritolunimetuse ülejäänud osa ning võib täheldada väiksemat liivasisaldust, mida tasakaalustab ka savi (Marne di Sant'Agata, Fossili Laminate või Tortoniano Superiore) olemasolu. Alapiirkond moodustab umbes 20 % kaitstud päritolunimetusega „Barbera d'Alba" hõlmatud pindalast, mis on potentsiaalselt 207 ha suurune ala ja mille potentsiaalne toodang on ligikaudu 1 837 000 pudelit.

Muudatused puudutavad kaitstud päritolunimetuse üldise tootespetsifikaadi artikleid 1 ja 9 (Castellinaldo alapiirkonna ilmastikutingimused ja lisateave seose kohta) ning punkte 4 „Veinide kirjeldus", 5 „Veinivalmistustavad", 5.1 „Konkreetsed veinivalmistustavad", 5.2 „Maksimaalne saagikus", 6 „Viinamarjade tootmispiirkond" ja 8 „Seos keskkonnaga".

2. **Viinamarjade tootmispiirkond**

— Kaitstud päritolunimetusega veinis „Barbera d'Alba" kasutatavate viinamarjade tootmispiirkonna piiritlemist on selguse huvides tootespetsifikaadis üksikasjalikumalt kirjeldatud, kuna praegune kirjeldus on liiga üldine. See muudatus on vormiline ega too kaasa muudatusi geograafilise piirkonna piiritlemises.

— Lisatud on kaitstud päritolunimetuse „Barbera d'Alba" Castellinaldo alapiirkonna viinamarjade tootmispiirkonna määratlemise kirjeldus.

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Muudatused mõjutavad koonddokumendi punkti 4 „Määratletud geograafiline piirkond“.

3. **Seos(t)e kirjeldus**

— Lisatud on seos Castellinaldo alapiirkonna ilmastikutingimustega.

— Seose kirjeldus, mis on lisatud tootespetsifikaadi artiklisse 9 „Seos keskkonnaga“, on lisatud ka koonddokumendi punkti 8 „Seose kirjeldus“.

4. **Maksimaalne saagikus**

Lisatud on maksimaalne viinamarjasaagikus hektari kohta, mis on piiravam kui teiste kaitstud päritolunimetuse veinide puhul, võrreldes Castellinaldo alapiirkonnaga. Käesolev muudatus puudutab koondokumendi punkte 5 „Veinivalmistustavad“ ja 5.2 „Maksimaalne saagikus“.

5. Vormilised muudatused

— Ajakohastatakse viiteid koonddokumendi osa „Muu teave – kontaktandmed“ punktidele 2.1, 2.2 ja 2.5.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus(ed)**

Barbera d'Alba

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veinide kirjeldus:**

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

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane; lõhn: puuviljaline ja iseloomulik; maitse: kuiv, täidlane, harmooniline, minimaalne üldalkoholisisaldus: 12–12,50 mahuprotsenti; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

2. *Veini „Barbera d'Alba" Castellinaldo alapiirkond, märgisel sõna „vigna" (veinikategooria)*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel kaldub granaatpunase poole; lõhn: puuviljaline ja iseloomulik; maitse: kuiv, täidlane, harmooniline, hea minimaalse üldalkoholisisaldusega: 12,50 mahuprotsenti; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

5. **Veinivalmistustavad**

*Veinivalmistuse eritavad*

1. Castellinaldo alapiirkonna kaitstud päritolunimetusega veinide „Barbera d'Alba" laagerdumisaeg

Veinivalmistuse eritava

— Castellinaldo alapiirkonna kontrollitud päritolunimetusega vein „Barbera d'Alba" peab läbima 14-kuulise laagerdumisaja, millest vähemalt kuus kuud puitvaatides ja kolm kuud pudelites alates viinamarjade korjamise aasta 1. novembrist.

*Maksimaalne saagikus:*

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

10 000 kg viinamarju hektari kohta

2. „Barbera d'Alba" alapiirkond Castellinaldo

9 500 kg viinamarju hektari kohta

3. „Barbera d'Alba" ja Castellinaldo alapiirkonna „Barbera d'Alba" märgisel sõna „vigna"

9 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

– Kaitstud päritolunimetusega veinide „Barbera d'Alba" tootmiseks ettenähtud viinamarjad peavad olema toodetud päritolupiirkonnas, mis hõlmab kogu järgmiste valdade territooriumi:

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 ja osaliselt Cuneo provintsi Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno valla territooriume.

— Castellinaldo alapiirkonna „Barbera d'Alba" veinide tootmiseks ettenähtud viinamarjad peavad olema toodetud kogu Castellinaldo d'Alba valla territooriumil ning osal Cuneo provintsi Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito ja Guarene valla territooriumil.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Barbera' (punane)

'Nebbiolo' (punane)

8. **Seos(t)e kirjeldus**

*Seos piirkonnaga*

A) Vein „Barbera d'Alba" on pärit mäestikualadelt (*langhe*). Mõned teadlased väidavad, et see tuleneb sõnast „Langues" (keel), mis on väljaulatuvad neemed, mille profiil muutub olenevalt aastaajast. Geoloogiliselt on need mäestikualad pärit tertsiaar- või kainosoikumiajastust, mis algas peaaegu 70 miljonit aastat tagasi. Tootmispiirkonda Tanaro jõe kõrgetel küngastel iseloomustab valge tuffkivim. Pinnas, millest territoorium suuremas osas koosneb, kuulub geoloogilisse formatsiooni, mida tuntakse Tortori pinnase nime all. See on üks 14 kihist, mis moodustavad Piemonte kolmanda taseme valgala settepinnase. Tortoni pinnas koosneb lubjakivi- ja marmorikihtidest. Sinakashall lubjakivi ei ole eriti vastupidav ning moodustab pigem madalaid ja ümaraid valgeid künkaid, mis on viinapuude kasvatamiseks väga sobivad. Viinamarjasort 'Barbera' on üks näide Langa ja Roero territooriumi rikkusest: sellest saadakse suurepäraseid laagerdatud veine ja samas pakub see emotsioone nooremates veinides. Seda kasvatatakse peamiselt edelanõlvadel spaleerimeetodil ja kasutatakse *Guyot*' lõikust.

B) Toote selliste omaduste ja tunnuste üksikasjalik kirjeldus, mis on valdavalt või eranditult seotud geograafilise piirkonnaga.

„Barbera d'Alba", 1. kategooria vein, valmistatakse üksnes sordist 'Barbera', kuigi mõnel juhul lisatakse traditsiooniliselt viinamarjasordile iseloomuliku happesuse summutamiseks 'Nebbiolo' viinamarju.

C) Punktides A ja B osutatud elementide vahelise põhjusliku seose kirjeldus. Barberat peeti varem lihtsaks rustikaalseks veiniks, kuid aja jooksul on hakatud seda rohkem hindama, sest see on tänu asjakohasele veinivalmistusmeetodile osutunud nii suurepäraseks joogivalmis veiniks kui ka keskmise pikaealisuse ja hea struktuuriga veiniks, mis peab ajale vastu ja pakub paljude aastate pärast pinnase ja erilise prestiižiga viinapuu kõige iseloomulikumaid omadusi. Castellinaldo alapiirkond asub Tanaro jõe vasakul kaldal piirkonnas, kus pinnas on lahtisem ja liivasisaldus suurem kui teistes valdades, kus veini „Barbera d'Alba" toodetakse. See iseärasus on alati eristanud selles piirkonnas toodetud veine, tagades „Barbera d'Alba" ja Castellinaldo üha tugevama koosmõju, nii et pärast seda, kui paljud väljaanded (sealhulgas olulised väljaanded, nagu Fantini monograafia 19. sajandi lõpus) seda juba tunnustasid, jätkus tuntus 20. sajandi 90ndateni, mil Castellinaldo tootjad, kes olid juba moodustanud ühingu, otsustasid vastu võtta määruse, mis piiritleb „Barbera d'Alba" kasutamist.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

–

**Link tootespetsifikaadile**

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