MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 31/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Barbera d’Alba”

PDO-IT-A1068-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 21. lokakuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Barbera d’Alba – Castellinaldon osa-alue**

Suojatun alkuperänimityksen (SAN) ”Barbera d’Alba” rajattu maantieteellinen alue käsittää vastedes myös Castellinaldon osa-alueen. Kyseisen alueen, joka mainitaan jo Barbera d’Alba -viinin eritelmässä, tiedetään soveltuvan erityisen hyvin viininviljelyyn, ja siellä on jo 1900-luvun alusta alkaen tuotettu ”Barbera Castellinaldo” -nimellä merkittyjä viinejä. Näiden viinien tuottajat järjestäytyivät 1990-luvulla ottaakseen tuotannossaan käyttöön SAN-viinien tuotannossa noudatettavia sääntöjä tiukemmat säännöt. Siksi Castellinaldon osa-alue on nyt tarkasti määritetty, ja siihen kuuluvat Castellinaldo d’Alban kunta sekä osia Vezza d’Alban, Canalen, Prioccan, Magliano Alfierin, Castagniton ja Guarenen kuntien alueesta Cuneon provinssissa. Castellinaldon osa-alueeseen sovellettavat säännöt vahvistetaan Barbera d’Alba -viinin eritelmän loppuosassa, ja niihin sisältyy tarkempia edellytyksiä alueen ainutlaatuisten ominaisuuksien korostamiseksi. Alueen maaperä on vähemmän hiekkapitoista ja ominaisuuksiltaan verrattavissa Tanarojoen oikealla puolella sijaitsevaan alueeseen. Myös pinnanmuodostus poikkeaa muusta alueesta: kukkulat ovat täällä huomattavasti loivempia kuin muualla suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueella. Maaperän hiekkapitoisuus on alempi, mitä kompensoi puolestaan korkeampi savipitoisuus (Tortonian-kauden lopulta peräisin oleva Marne di Sant’Agatan fossiilikerros). Tämä alue muodostaa noin 20 prosenttia SAN-viinin ”Barbera d’Alba” alueesta, ja se tarjoaa näin ollen 207 hehtaaria potentiaalista viljelyalaa ja noin 1 837 000 pullon tuotantopotentiaalin.

Muutokset koskevat suojatun alkuperänimityksen yleisen tuote-eritelmän 1 ja 9 artiklaa (Castellinaldon osa-alueen määrittelyä sekä yhteyttä koskevat kohdat) sekä seuraavia kohtia: 4. Viinien kuvaus 5. Viininvalmistusmenetelmät (5.1 Erityiset viininvalmistusmenetelmät ja 5.2 Enimmäistuotokset) 6. Viinirypäleiden tuotantoalue 8. Yhteys ympäristöön.

2. **Viinirypäleiden tuotantoalue**

— Barbera d’Alba SAN -viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden tuotantoalueen rajaamista koskeva eritelmän kohta on selkeyden vuoksi muotoiltu uudelleen, koska nykyinen kuvaus on liian yleinen. Tarkistus on luonteeltaan muodollinen eikä aiheuta muutoksia maantieteellisen alueen rajoihin.

— Lisäksi kyseiseen kohtaan on lisätty Castellinaldon osa-alueen kuvaus.

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

Muutokset vaikuttavat yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan (Rajattu maantieteellinen alue).

3. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

— Yhteyttä kuvaavaa kohtaa on täydennetty lisäämällä siihen Castellinaldon osa-alue.

— Eritelmän 9 artiklaan (Yhteyden kuvaus) tehty lisäys on sisällytetty myös yhtenäisen asiakirjan vastaavaan kohtaan (8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus).

4. **Enimmäistuotokset**

Eritelmään on lisätty Castellinaldon osa-aluetta koskevat rypäleiden hehtaarikohtaiset enimmäistuotokset. Niihin sovelletaan tiukempia vaatimuksia kuin tarkistetun alkuperänimityksen enimmäistuotoksiin. Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan kohtiin 5 (Viininvalmistusmenetelmät) ja 5.2 (Enimmäistuotokset).

5. Muodolliset muutokset

— Viittaukset yhtenäisen asiakirjan muita tietoja ja yhteystietoja koskeviin kohtiin 2.1, 2.2 ja 2.5 on ajantasaistettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Barbera d'Alba

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinien kuvaus**

1. *"Barbera d'Alba", "Barbera d'Alba Superiore", "Barbera d'Alba Vigna" (luokka: viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen; tuoksu hedelmäinen, tunnusomainen; maku kuiva, täyteläinen, tasapainoinen. Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 12,00–12,50 tilavuusprosenttia; Sokeriton uutos vähintään 23,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Kokonaishappopitoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *”Barbera d’Alba” merkinnällä ”Castellinaldo”, myös maininnalla ”Vigna” varustetut viinit (luokka: viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä; tuoksu hedelmäinen, tunnusomainen; maku kuiva, maukas, tasapainoinen, hyvärakenteinen. Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 12,5 til-%. Sokeriton uutos vähintään 25,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Kokonaishappopitoisuus vähintään	5,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. SAN ”Barbera d’Alba” merkinnällä ”Castellinaldo” varustettujen viinien kypsytysaika

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Tarkistetun alkuperänimityksen ”Barbera d’Alba” merkinnällä ”Castellinaldo” varustettuja viinejä on vanhennettava 14 kuukauden ajan, josta vähintään 6 kuukautta puutynnyreissä ja 3 kuukautta pulloissa, sadonkorjuuvuoden 1. päivästä marraskuuta alkaen.

Enimmäistuotokset:

1. ”Barbera d’Alba”, ”Barbera d’Alba Superiore”

10 000 kg rypäleitä hehtaarilta

2. ”Barbera d’Alba” merkinnällä ”Castellinaldo”

9 500 kg rypäleitä hehtaarilta

3. ”Barbera d’Alba” ja ”Barbera d’Alba” merkinnällä ”Castellinaldo”, joissa maininta ”Vigna”

9 000 kg rypäleitä hehtaarilta

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

– Alkuperänimityksen ”Barbera d’Alba” valmistukseen tarkoitetut rypäleet on tuotettava alkuperäalueella, joka koostuu seuraavien kuntien koko alueesta:

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 ja Vezza d’Alba; sekä osittain kunnat Baldissero d’Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d’Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero ja Sommariva Perno Cuneon maakunnassa

— Merkinnällä ”Castellinaldo” varustettujen Barbera d’Alba -viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää Castellinaldo d’Alban kunnan alueen ja osia Vezza d’Alban, Canalen, Prioccan, Magliano Alfierin, Castagniton ja Guarenen kuntien alueesta Cuneon provinssissa.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yhteys ympäristöön

A) Barbera d'Alba -viinit ovat peräisin Langhen alueelta. Joidenkin asiantuntijoiden mukaan alueen nimi juontuu sanasta "langues", joka tarkoittaa maakaistaleita, jotka muodostavat pinnanmuodoltaan eloisasti vaihtelevan ja vuodenaikojen mukaan värittyvän alueen. Geologisesti Langhe-kukkulat ovat muodostuneet tertiääri- tai kenotsooisella kaudella, joka alkoi lähes 70 miljoonaa vuotta sitten. Tanarojoen laaksosta kohoavilla korkeilla kukkuloilla sijaitsevien tuotantoalueiden maaperä on valkoista tuffi- ja merkelikiveä. Suurin osa maa-alueesta kuuluu geologiseen muodostumaan, nk. "terreno tortoniano" (Tortonian-kaudella muodostunut maakerros). Se on yksi 14 kerrostumasta, jotka muodostavat Piemonten tertiäärikautisen valuma-alueen sedimentin. Tortonian-kaudella muodostunut maaperä koostuu tyypillisesti hiekka- ja merkelikerroksista. Siniharmaan sävyisestä melko hauraasta merkelikivestä muodostuneet matalahkot, kumpuilevat ja vaaleasävyiset kukkulat tarjoavat ihanteelliset olosuhteet viiniköynnösten viljelylle. Barbera-viiniköynnöslajike on erinomainen esimerkki siitä, kuinka hyvin Langan ja Roeron alueet soveltuvat viininviljelyyn: lajikkeesta saadaan laadukkaita viinejä vanhentamista varten, mutta yhtä lailla nautinnollisia elämyksiä tarjoavia nuoria viinejä. Lajiketta viljellään pääasiassa lounaisilla rinteillä espalier-kasvatustapaa ja guyot-leikkausmenetelmää käyttäen.

B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä.

"Barbera d'Alba" (luokan 1 viini) valmistetaan yksinomaan Barbera-lajikkeesta. Tälle lajikkeelle tyypillisen hapokkuuden taittamiseksi viiniin on perinteisesti kuitenkin lisätty pieni määrä Nebbiolo-rypäleitä.

C) Kuvaus A ja B kohdassa mainittujen tekijöiden välisestä syy-yhteydestä. Barbera-viiniä pidettiin aiemmin "talonpoikaisviininä", mutta ajan myötä sen arvostus on kasvanut, koska parempien viininvalmistusmenetelmien avulla saadaan nykyisin paitsi erinomaisia nuorena nautittavia viinejä myös hyväranteisia keskikypsiä viinejä, jotka soveltuvat hyvin vanhentamiseen ja säilyttävät vuosienkin jälkeen kyseisen alueen ja tämän arvokkaan lajikkeen ainutlaatuiset ominaisuudet. Castellinaldon osa-alue seurailee Tanarojoen vasenta törmää, jossa maa on rakenteeltaan huokoisempaa ja hiekkaisempaa kuin muiden sellaisten kuntien alueella, joilla tuotetaan Barbera d'Alba -viiniä. Nämä tekijät ovat aina erottaneet Castellinaldon osa-alueella tuotetut viinit alueen muista viineistä ja vahvistaneet merkinnällä "Castellinaldo" varustettujen Barbera d'Alba -viinien asemaa. Nämä viinit mainittiin jo monissa merkittävissä julkaisuissa, kuten Fantinin 1800-luvun lopulla laatima viinejä käsittelevä monografia, ja niiden maine jatkoi kasvamistaan 1990-luvulle asti, jolloin Castellinaldon tuottajat järjestäytyivät ottaakseen kyseiselle tuotannolle käyttöön Barbera d'Alba -viinien tuotannossa noudatettavia sääntöjä tiukemmat säännöt.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

—

Linkki eritelmään

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