AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2022/C 31/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1])

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Barbera d'Alba»

PDO-IT-A1068-AM04

Date de la communication: 21 octobre 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Barbera d'Alba — Désignation de la sous-zone Castellinaldo**

La zone géographique délimitée de l'AOP «Barbera d'Alba» comprend désormais la sous-zone Castellinando, dont les spécificités la rendent particulièrement adaptée à la viticulture. La région, présente dans le cahier des charges «Barbera d'Alba» dès sa création, est traditionnellement connue pour ses vins étiquetés sous le nom de «Barbera Castellinaldo», qui y sont produits dès le début du XX^{e} siècle. Plus tard, dans les années 90, les producteurs se sont organisés en associations afin de produire les vins de l'AOP selon des paramètres plus restrictifs. Le territoire de la sous-zone Castellinaldo est expressément délimité et comprend la commune de Castellinaldo d'Alba, ainsi qu'une partie des communes de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito et Guarene, dans la province de Cuneo. La sous-zone Castellinaldo est réglementée au bas du cahier des charges «Barbera d'Alba» avec des conditions plus restrictives destinées à en valoriser les spécificités. Ici, la composante sableuse est moins prononcée et le sol présente plus de similitudes avec le territoire situé à droite du fleuve Tanaro. D'un point de vue morphologique, les collines de la sous-zone Castellinaldo présentent des pentes beaucoup plus douces que dans le reste de l'AOP et la composante sableuse est moins importante, également compensée par la présence d'argile (marnes de Sant'Agata Fossili laminées ou du Tortonien supérieur). La sous-zone représente environ 20 % de la superficie de l'AOP «Barbera d'Alba», soit une superficie potentielle de 207 hectares pour une production potentielle d'environ 1 837 000 bouteilles.

Les modifications concernent le cahier des charges général de l'AOP, précisément les articles 1er et 9 (respectivement, ajout de la sous-zone Castellinaldo et informations complémentaires sur le lien) et les rubriques suivantes: 4. Description du ou des vins; 5. Pratiques vitivinicoles, point 5.1 Pratiques œnologiques spécifiques et point 5.2 Rendements maximaux; 6. Zone de production des raisins; 8. Lien avec l'environnement.

2. **Zone de production des raisins**

— La délimitation de la zone de production des raisins de l'AOP «Barbera d'Alba», reprise du cahier des charges, a été décrite plus en détail, dans un souci de clarté, la description actuelle étant trop générale. Il s'agit d'une modification formelle qui ne comporte aucune variation de la délimitation de la zone géographique.

— En outre, dans le cadre de la délimitation de la zone de production des raisins de l'AOP «Barbera d'Alba», la description de la sous-zone Castellinaldo a été ajoutée.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Les modifications concernent la rubrique «4. Zone géographique délimitée» du document unique.

3. **Description du ou des liens**

— Les informations sur le lien ont été complétées par l'ajout de la sous-zone Castellinaldo.

— La description du lien, telle qu'intégrée dans l'article 9 (Lien avec l'environnement) du cahier des charges, a également été reportée dans la rubrique correspondante du document unique (8. Description du ou des liens).

4. **Rendements maximaux**

La modification concerne l'ajout des rendements maximaux de raisins à l'hectare de la sous-zone Castellinaldo, qui sont soumis à des conditions plus strictes que celles des raisins destinés aux vins de l'AOC générale. La modification concerne la rubrique 5. Pratiques vitivinicoles, point 5.2 «Rendements maximaux» du document unique.

5. Modifications formelles

— La rubrique «Autres informations – Coordonnées» a été mise à jour (points 2.1, 2.2 et 2.5 du document unique).

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Barbera d'Alba

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore, Barbera d'Alba Vigna (catégorie «Vin»)*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

robe: rouge rubis; nez: fruité et caractéristique; bouche: sèche, savoureuse, harmonieuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % à 12,50 % vol. Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Barbera d'Alba sous-zone Castellinaldo, y compris Vigna (catégorie «Vin»)*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

robe: rouge rubis, tendant au rouge grenat avec l'âge; nez: fruité et caractéristique; bouche: sèche, savoureuse, harmonieuse, de bonne structure. Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol. Extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

Pratiques œnologiques spécifiques

1. Période de vieillissement des vins de l'AOP «Barbera d'Alba», sous-zone Castellinaldo

Pratique œnologique spécifique

— Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Barbera d'Alba» portant l'indication de la sous-zone Castellinaldo doit être soumis à une période de vieillissement de 14 mois, dont au moins 6 mois dans des fûts en bois et 3 mois en bouteilles, calculés à partir du 1er novembre de l'année de récolte des raisins.

Rendements maximaux:

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

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Barbera d'Alba, sous-zone Castellinaldo

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. Barbera d'Alba et Barbera d'Alba sous-zone Castellinaldo avec la mention «Vigna»

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

- Les raisins utilisés dans l'élaboration des vins de l'appellation d'origine «Barbera d'Alba» doivent être produits dans la zone d'origine comprenant l'ensemble du territoire des communes suivantes:

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; et en partie le territoire des communes de Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero et Sommariva Perno, dans la province de Cuneo.

— Les raisins utilisés dans l'élaboration des vins «Barbera d'Alba» portant l'indication de la sous-zone Castellinaldo doivent être produits sur l'ensemble du territoire de la commune de Castellinaldo d'Alba et en partie dans les communes de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito et Guarene, dans la province de Cuneo.

7. **Cépages principaux**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Description du ou des liens**

Lien avec l'environnement

A) Le vin «Barbera d'Alba» est originaire de la zone dite des «Langhe»: selon certains spécialistes, ce terme dériverait du mot «Langues», qui désignerait des langues de terre qui s'étendent dans un jeu vibrant de profils, qui évoluent au rythme des saisons. D'un point de vue géologique, les origines des Langhe remontent à l'ère cénozoïque, ou ère tertiaire, qui débute il y a près de 70 millions d'années. La marne tufacée blanche caractérise cette zone de production, située sur les collines dominant le fleuve Tanaro. Le terrain qui compose la majeure partie de ce territoire appartient à la formation géologique connue sous le nom de «terrain tortonien», l'une des 14 strates formant la pile des terrains sédimentaires du bassin tertiaire du Piémont. Le terrain tortonien est caractérisé par des stratifications de marnes et de sables. Très favorables à la culture de la vigne, ces marnes, de couleur gris bleuté, sont peu résistantes et donnent naissance à des collines blanchâtres plutôt basses et arrondies. Le cépage Barbera témoigne de manière exemplaire de la vocation toute particulière du territoire des Langhe et de Roero: d'une part, produire de grands vins de garde et, de l'autre, procurer des émotions grâce aux vins plus jeunes. La variété Barbera est principalement cultivée sur les versants sud-ouest en espalier avec taille Guyot.

B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique.

Le «Barbera d'Alba» de catégorie «1. Vin» n'est produit qu'à partir du cépage Barbera, même si, dans certains cas, un petit assemblage avec la variété Nebbiolo permet traditionnellement d'atténuer l'acidité caractéristique du cépage.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés aux points A) et B). Autrefois considéré comme un vin «rustique», le Barbera a fini par gagner l'estime du public grâce à sa capacité d'offrir, à travers des processus de vinification appropriés, à la fois d'excellents vins prêts à boire et des vins de moyenne garde et de bonne structure qui résistent dans le temps et confirment, même après de nombreuses années, les caractéristiques les plus originales d'un terroir et d'un cépage de grande valeur . La sous-zone Castellinaldo se situe sur la rive gauche du fleuve Tanaro, dans une zone où les sols sont plus meubles et où la composante sableuse est plus importante que dans les autres communes de production du «Barbera d'Alba». Cet aspect a toujours distingué les vins produits dans cette zone, contribuant à renforcer le binôme «Barbera d'Alba» et «Castellinaldo». D'ailleurs, dès la fin du XIX^{e} siècle, des publications nombreuses et importantes pour certaines, comme la monographie de Fantini, l'ont reconnu; cette reconnaissance se poursuit jusqu'aux années 1990, lorsque les producteurs de Castellinaldo, déjà réunis en association, ont décidé d'adopter un règlement d'utilisation plus restrictif que celui du «Barbera d'Alba».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

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