DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 31/10)

Ova je obavijest objavljena u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Datum obavijesti: 21. listopada 2021.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Barbera d'Alba – oznaka da potječe iz potpodručja Castellinaldo**

Definirano zemljopisno područje za zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI) „Barbera d'Alba" obuhvaća potpodručje pod nazivom „Castellinaldo". Tradicionalno je poznato da je to područje s jedinstvenim svojstvima posebno prilagođeno vinogradarstvu i od samog je početka uključeno u specifikaciju za ZOI „Barbera d'Alba" tako da se vino s nazivom „Barbera Castellinaldo" na tom području proizvodi od početka 20. stoljeća. Tijekom 1990-ih proizvođači su osnovali udruženje kako bi uspostavili restriktivnija pravila od onih koja se primjenjuju na vina obuhvaćena tim ZOI-jem. Izričito je definirano potpodručje Castellinaldo. Obuhvaća općinu Castellinaldo d'Alba i dio općina Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito i Guarene u pokrajini Cuneo. Pravila za potpodručje Castellinaldo utvrđena su na kraju specifikacije za „Barbera d'Alba", uz restriktivnije uvjete za isticanje njegovih jedinstvenih svojstava. Tlo nije toliko pjeskovito i zemlja je sličnija onoj koja se nalazi s desne strane rijeke Tanaro. Kad je riječ o reljefu, brežuljci su mnogo blaži nego u ostatku područja koje je obuhvaćeno tim ZOI-jem. Tlo je manje pjeskovito, ali je to nadoknađeno prisutnošću gline (Marne di Sant'Agata, fosilni sloj, gornji torton). Potpodručje čini oko 20 % površine prihvatljive za ZOI „Barbera d'Alba", što odgovara potencijalnoj površini od 207 hektara s potencijalnom proizvodnjom od oko 1 837 000 boca.

Izmjene se odnose na članke 1. i 9. opće specifikacije za taj ZOI (pravila za potpodručje Castellinaldo i odjeljak o povezanosti) te sljedeće odjeljke: 4. Opis vina; 5. Postupci proizvodnje vina; 5.1. Posebni enološki postupci i 5.2. Najveći prinosi; 6. Područje proizvodnje grožđa; 8. Povezanost sa zemljopisnim područjem.

2. **Područje proizvodnje grožđa**

— Radi veće jasnoće opis iz specifikacije područja proizvodnje grožđa ZOI-ja Barbera d'Alba preformuliran je kako bi se uključilo više pojedinosti. To je zato što je postojeći opis bio previše općenit. Riječ je o administrativnoj izmjeni koja ne dovodi do promjene razgraničenja tog zemljopisnog područja.

— Opisane su i granice potpodručja proizvodnje grožđa Castellinaldo unutar područja ZOI-ja „Barbera d'Alba".

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Izmjene se odnose na odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta (Razgraničeno zemljopisno područje).

3. **Opis povezanosti**

— Odjeljak o povezanosti proširen je kako bi se uključile i informacije o potpodručju Castellinaldo.

— Prošireni opis povezanosti iz članka 9. (Povezanost sa zemljopisnim područjem) specifikacije uključen je i u odjeljak 8. (Opis povezanosti) jedinstvenog dokumenta.

4. **Najveći prinosi**

Dodani su najveći prinosi grožđa po hektaru za potpodručje Castellinaldo. Restriktivniji su od onih koji se primjenjuju na vina obuhvaćena općim DOC-om (tal. *denominazione di origine controllata,* kontrolirana oznaka izvornosti). Ova se izmjena odnosi na odjeljak 5. jedinstvenog dokumenta (Postupci proizvodnje vina; 5.2. Najveći prinosi).

5. Administrativne izmjene

— Upućivanja na podatke za kontakt dodana su u odjeljak Druge informacije jedinstvenog dokumenta (točke 2.1., 2.2. i 2.5.).

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(I)**

Barbera d'Alba

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore, Barbera d'Alba Vigna (kategorija: vina)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin crvena. Miris: voćan i prepoznatljiv. Okus: suh, punog okusa, skladan. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: od 12,00 % do 12,50 %. Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 23,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Barbera d'Alba ima oznaku podrijetla potpodručja Castellinaldo te oznaku „vigna" (kategorija: vina)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena. Miris: voćan i prepoznatljiv. Okus: suh, punog okusa, skladan, dobro strukturiran. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %; Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

Posebni enološki postupci

1. Razdoblje dozrijevanja vina sa ZOI-jem „Barbera d'Alba" koja su označena kao vina iz potpodručja Castellinaldo

Poseban enološki postupak

— Kako bi se ispunili uvjeti za DOC „Barbera d'Alba" s oznakom potpodručja Castellinaldo, vino mora proći 14-mjesečno razdoblje dozrijevanja, od čega mora provesti najmanje šest mjeseci u drvenim bačvama te tri mjeseca u bocama, računajući od 1. studenoga godine u kojoj je grožđe ubrano.

Najveći prinosi:

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

10 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Barbera d'Alba s oznakom podrijetla potpodručja Castellinaldo

9 500 kilograma grožđa po hektaru

3. Potpodručja Barbera d'Alba i Barbera d'Alba Castellinaldo s oznakom „*vigna*"

9 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina s oznakom izvornosti „Barbera d'Alba" mora se uzgajati na području podrijetla koje se sastoji od cjelokupnih općina:

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; i dijela područja općina Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero i Sommariva Perno u pokrajini Cuneo.

— Grožđe namijenjeno proizvodnji vina Barbera d'Alba s oznakom podrijetla iz potpodručja Castellinaldo mora se proizvoditi unutar granica općine Castellinaldo d'Alba ili u dijelu općina Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito i Guarene u pokrajini Cuneo.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Barbera (crno)

Nebbiolo (crno)

8. **Opis povezanosti**

Povezanost sa zemljopisnim područjem

A) Vina Barbera d'Alba podrijetlom su iz područja „Langhe" (što znači niski, dugački brežuljci), za čiji naziv neki stručnjaci tvrde da potječe od izraza *langues*, koji se odnosi na zemljišne pojaseve koji tvore živopisne obrise koji se mijenjaju ovisno o godišnjem dobu. Iz geološke perspektive, podrijetlo tih dugih, niskih brežuljaka seže do tercijarnog ili kenozoičkog doba, koje je započelo prije gotovo 70 milijuna godina. Proizvodno područje visokih brežuljaka s pogledom na rijeku Tanaro odlikuje se bijelim tufnim laporom. Većina zemljišta na tom području pripada geološkoj formaciji poznatoj kao *terreno tortoniano* (tortonsko tlo), jednom od 14 slojeva koji čine sedimentno tlo tercijarnog riječnog sliva Pijemonta. Tortonsko tlo obično se sastoji od slojeva pijeska i lapora. Plavkastosivi lapor nije vrlo čvrst, što rezultira prilično niskim, valovitim brežuljcima bjelkastih tonova koji su idealni za vinogradarstvo. Sorta vinove loze Barbera izvrstan je primjer toga koliko su područja Langa i Roero pogodna za vinogradarstvo: to su vina koja su izvrsna za dozrijevanje, a istodobno i uzbudljiva mlada vina. Sorta se uglavnom uzgaja na jugozapadnim padinama, uz primjenu špalirskog sustava uzgoja i uzgojnog oblika Guyot.

(B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnom okruženju

Vino kategorije I. „Barbera d'Alba" proizvodi se samo od sorte Barbera. Međutim, u nekim se slučajevima tradicionalno dodaje mala količina grožđa Nebbiolo kako bi se neutralizirala kiselost tipična za sortu Barbera.

(C) Opis uzročne veze između elemenata iz točaka (A) i (B). Vino Barbera nekada se smatralo „domaćim" vinom, ali je s vremenom postalo cijenjeno jer se pokazalo da se odgovarajućim postupcima proizvodnje dobivaju izvrsna vina koja su spremna za piće i dobro strukturirana, sa srednjim rokom trajanja, koja dobro dozrijevaju i nakon mnogo godina uspijevaju sačuvati krajnje jedinstvena svojstva te posebno prestižne sorte vinove loze i tog područja. Potpodručje Castellinaldo proteže se duž lijeve obale rijeke Tanaro, gdje je tlo manje čvrste teksture, a udio pijeska veći nego u drugim općinama u kojima se proizvodi „Barbera d'Alba". Po tom su se aspektu vina proizvedena na tom području uvijek isticala tako da je kombinacija „Barbera d'Alba" i „Castellinaldo" postajala sve poznatija. To je vino već bilo prepoznato u brojnim publikacijama, uključujući i neke važne, kao što je Fantinijeva monografija s kraja 19. stoljeća. Proizvođači s potpodručja Castellinaldo udružili su se krajem 1990-ih kako bi donijeli restriktivnija pravila od onih koja se primjenjuju na vina „Barbera d'Alba".

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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