EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(2022/C 31/10)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Az értesítés időpontja: 2021.10.21.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Barbera d'Alba – A Castellinaldo alterület kijelölése**

A „Barbera d'Alba" OEM borok körülhatárolt földrajzi területén belül kijelölésre kerül a szőlőtermesztésre különösen alkalmas tulajdonságokkal rendelkező, a Barbera d'Alba termékleírásában már a kezdetek óta jelen levő és hagyományosan ismert „Castellinando" alterület, hiszen itt Barbera Castellinaldo néven már a huszadik század elejétől készítettek címkézett borokat, később pedig, a kilencvenes években a borkészítők egyesületbe tömörültek, hogy szigorúbb paraméterekkel rendelkező OEM borokat készítsenek. A kifejezetten körülhatárolt „Castellinaldo" alterület magában foglalja Castellinaldo d'Alba települést, valamint Cuneo megyében Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito és Guarene települések egy részét; A Castellinaldo alterületre vonatkozó szabályozás a Barbera d'Alba termékleírásának alján található; szigorúbb feltételeket ír elő annak érdekében, hogy kihozza a fajta legjobb tulajdonságait. A homokos összetevő kevésbé markáns, a talaj pedig nagyobb hasonlóságot mutat a Tanaro jobb oldalán fekvő területek talajával. Morfológiai szempontból a dombok sokkal lankásabbak, mint az OEM borok előállítási területének többi részén, és megfigyelhető a homokos összetevő kisebb aránya, amelyet az agyag (Marne di Sant'Agata, Fossili Laminate vagy Tortoniano Superiore) jelenléte is ellensúlyoz. Az alterület a Barbera d'Alba OEM borok területének mintegy 20 %-át teszi ki, ez 207 hektárnak felel meg, ahol potenciálisan körülbelül 1 837 000 üveg állítható elő.

A módosítások az OEM általános termékleírásának 1. és 9. cikkét érintik (a Castellinaldo alterületre vonatkozó rendelkezések és a kapcsolat kiegészítése), valamint a következő szakaszokat érintik: 4. A borok leírása; 5. Borkészítési eljárások 5.1. pont: Különleges borászati eljárások és 5.2. pont: Maximális hozamok; 6 A szőlők termőterülete; 8. Kapcsolat a környezettel;

2. **A szőlők termőterülete**

– A Barbera d'Alba OEM borok előállításához felhasznált szőlő – a termékleírásából átvett – körülhatárolt termőterületét az egyértelműbb megfogalmazás kedvéért ezentúl részletesebb leírás mutatja be, mivel a jelenlegi leírás túl általánosnak bizonyult. Ez a módosítás formális jellegű, és a körülhatárolt földrajzi terület semmiféle változtatásával nem jár.

– Mindez kiegészül a Barbera d'Alba OEM borok Castellinaldo alterülethez tartozó körülhatárolt termőterületének leírásával.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A módosítások az egységes dokumentum 4. szakaszát (Körülhatárolt földrajzi terület) érintik.

3. **A kapcsolat leírása**

– Kiegészült a Castellinaldo alterület bevonásával megvalósuló kapcsolat leírásával.

– A kapcsolatnak a termékleírás 9. cikkében (Kapcsolat a környezettel) ily módon kiegészített leírása az egységes dokumentum megfelelő 8. szakaszába (A kapcsolat leírása) is átvezetésre került.

4. **Maximális hozamok**

Bevezetésre kerül a Castellinaldo alterületen termesztett szőlő hektáronkénti maximális terméshozama, amely szigorúbb, mint az OEM borok esetében általában. A módosítás az egységes dokumentum 5. szakaszának (Borkészítési eljárások) 5.2. pontját („Maximális hozamok”) érinti.

5. Formai jellegű módosítások

– Frissítésre kerülnek az egységes dokumentum „Egyéb információk – Kapcsolattartási adatok” című szakaszaira való hivatkozások (2.1., 2.2. és 2.5. pont).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Barbera d'Alba

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (Kategória: Bor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös; illat: gyümölcsös és karakteres; íz: száraz, ízletes, harmonikus. minimális összes alkoholtartalom: 12–12,50 térfogatszázalék; minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. *Barbera d'Alba Castellinaldo alterület, a szőlőfajta megjelölésével (kategória: Bor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, amely idővel gránátvörössé válik; illat: gyümölcsös és karakteres; íz: száraz, ízletes, harmonikus, jól strukturált. Minimális összes alkoholtartalom: 12,50 térfogatszázalék; minimális cukormentes kivonat: 25,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

Különleges borászati eljárások

1. A Castellinaldo alterületen készült Barbera d'Alba OEM borok érlelési ideje

Különleges borászati eljárás

– A „Castellinaldo" alterületen készült „Barbera d'Alba" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borokat 14 hónapos érlelési időszaknak kell alávetni, ebből legalább 6 hónapig fahordóban és 3 hónapig palackban kell történnie az érlelésnek, a szőlő szüretelési évének november 1-jétől számítva.

Maximális hozamok:

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

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Barbera d'Alba Castellinaldo alterület

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

3. Barbera d'Alba és a Castellinaldo alterületen készült Barbera d'Alba, a szőlőfajta megjelölésével

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

– A „Barbera d'Alba" eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához felhasznált szőlőt Cuneo megyében,

az 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 települések teljes területe; és Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero és Sommariva Perno települések egyes részei alkotta származási területen kell termeszteni

– A Castellinaldo alterület jelöléssel ellátott „Barbera d'Alba" borok előállításához felhasznált szőlőt Cuneo megyében, Castellinaldo d'Alba település egész területén, valamint Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito és Guarene településeken egyes részein kell termeszteni.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Kapcsolat a környezettel

A) A Barbera d'Alba bor a „Langhe" dombvidékről származik. Egyes kutatók szerint a kifejezés a „langues" szóból ered, ami olyan földnyelveket vagy földsávokat jelent, amelyeket az évszakok változása intenzíven formál, alakít. Földtani szempontból a „Langhe" dombvidék kialakulása a csaknem 70 millió évvel ezelőtt kezdődött harmadidőszakra vagy kainozikumra tehető. A termőterület talaját jellemzően fehér tufás márga alkotja a Tanaro folyó feletti magas dombokon. A terület nagy részét alkotó talaj a harmadidőszaki Piemonti-medence üledékes talaját alkotó 14 réteg egyike, a „tortoni talaj" néven ismeretes földtani képződmény. A tortoni talaj jellemzően márga- és homokrétegekből áll. A nem túl szilárd kékesszürke márga a szőlőtermesztés szempontjából nagyon kedvező, meglehetősen alacsony, fehéres, lekerekített formájú dombokat hozott létre. A Barbera szőlőfajta kiváló példa a Langa és Roero területek szerencsés adottságaira, ahol remekül érlelt nemes borokat lehet előállítani és egyúttal izgalmas jellemzőkkel lehet felruházni a fiatalabb borokat is. Elsősorban a délnyugati lejtőkön termesztik combműveléssel vagy más néven Guyot-műveléssel.

B) Alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetnek tulajdonítható, a termék minőségére vagy jellemzőire vonatkozó információk

A Barbera d'Alba (1. kategória) bor kizárólag a Barbera szőlőfajtából készül, bár néhány esetben hagyományosnak tekinthető kis arányban Nebbiolo fajtát hozzáadni a jellegzetes savasság csillapítása érdekében.

C) Az A) és B) pontban említett tényezők közötti ok-okozati összefüggés leírása. A Barbera egykor „rusztikus" bornak számított, de idővel a közvélemény egyre jobban megbecsülte, mivel megfelelő borkészítési eljárások révén alkalmasnak bizonyult arra, hogy mind kiváló, fogyasztásra kész, mind közepes élettartamú, jó struktúrájú borokat kínáljon, amelyek kiállják az idő próbáját és sok év elteltével is kiadják a nagy presztízzsel rendelkező földterület és szőlőfajta eredeti jellemzőit. A Castellinaldo alterület a Tanaro folyótól balra terül el, talaja lazább szerkezetű, homokosabb, mint a Barbera d'Alba-t előállító más települések talaja. E szempont miatt mindig is megkülönböztették az itt termelt borokat, ügyelve arra, hogy a „Barbera d'Alba" és a „Castellinaldo" egysége egyre erősebb legyen, olyannyira, hogy miután számos fontos kiadványban – mint például a tizenkilencedik század végén megjelent Fantini monográfiában – is elismerték és ez a siker a kilencvenes évekig folytatódott, a Castellinaldo immáron egyesületbe tömörült termelői a Barbera d'Alba-nál szigorúbb szabályozás elfogadása mellett döntöttek.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

–

A termékleíráshoz vezető link

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