ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 31/10)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1])

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Datum van de mededeling: 21 oktober 2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Barbera d'Alba - Aanwijzing van het deelgebied Castellinaldo**

Binnen het afgebakend geografisch gebied van de BOB Barbera d'Alba bevindt zich het deelgebied Castellinaldo, dat door zijn specifieke kenmerken bijzonder geschikt is voor de wijnteelt. Het gebied is van begin af aan in het productdossier van Barbera d'Alba opgenomen en van oudsher bekend, en er worden sinds het begin van de twintigste eeuw wijnen geproduceerd met de naam Barbera Castellinaldo op het etiket. Later, in de jaren 1990, hebben de producenten zich verenigd om parameters op te stellen die strenger zijn dan die voor de wijnen van de BOB. Het deelgebied Castellinaldo is uitdrukkelijk afgebakend en omvat de gemeente Castellinaldo d'Alba en een deel van de gemeenten Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito en Guarene, in de provincie Cuneo. De regels voor het deelgebied Castellinaldo bevinden zich aan het einde van het productdossier van Barbera d'Alba en bevatten strengere voorwaarden, om de specifieke kenmerken ervan te versterken. De bodem is minder zanderig en het terrein vertoont meer gelijkenissen met het gebied op de rechteroever van de rivier de Tanaro. Morfologisch gezien golven de heuvels veel zachter dan in de rest van het BOB-gebied. De bodem bevat minder zand, maar dat wordt gecompenseerd door de aanwezigheid van klei (fossiele lagen Sant'Agata-mergel of boven-tortonien). Het deelgebied beslaat ongeveer 20 % van de BOB Barbera d'Alba, met een potentiële oppervlakte van 207 ha en een potentiële productie van ongeveer 1 837 000 flessen.

De wijzigingen betreffen de artikelen 1 en 9 van het algemene productdossier (respectievelijk de bepaling van het deelgebied Castellinaldo en het deel over het verband) en de delen: 4. Beschrijving van de wijn(en); 5. Wijnbereidingsprocedés, punt 5.1 Specifieke oenologische procedés, en punt 5.2 Maximumopbrengsten; 6. Productiegebied van de druif; 8. Verband met de omgeving.

2. **Productiegebied van de druif**

— Omdat de bestaande beschrijving in het productdossier te algemeen was, is de afbakening van het productiegebied van de druiven van de BOB Barbera d'Alba met het oog op de duidelijkheid geherformuleerd met meer bijzonderheden. Het gaat om een formele aanpassing, die de grenzen van het geografisch gebied geenszins wijzigt.

— Bovendien worden de grenzen beschreven van het productiegebied van de druiven van het deelgebied Castellinaldo binnen de BOB Barbera d'Alba.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

De wijzigingen betreffen deel 4 (Afgebakend geografisch gebied) van het enig document.

3. **Beschrijving van het verband**

— Het deel over het verband is uitgebreid met de bepaling van het deelgebied Castellinaldo.

— De uitgebreide beschrijving van het verband in artikel 9 (Verband met de omgeving) van het productdossier is ook opgenomen in deel 8 (Beschrijving van het verband) van het enig document.

4. **Maximumopbrengsten**

De maximale druivenopbrengsten per hectare voor het deelgebied Castellinaldo, die strenger zijn dan die voor de wijnen van de algemene gecontroleerde oorsprongsbenaming, zijn toegevoegd. Die wijziging heeft betrekking op deel 5 (Wijnbereidingsprocedés), punt 5.2 (Maximumopbrengsten), van het enig document.

5. Formele wijzigingen

— De contactgegevens in het deel "Overige informatie" van het enig document zijn bijgewerkt (punten 2.1, 2.2 en 2.5).

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Barbera d'Alba

2. **Type geografische aanduiding**

BOB - beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (categorie: wijn)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood; aroma: fruitig, karakteristiek; smaak: droog, vol, harmonieus; minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % tot 12,5 % vol; minimaal suikervrij extract: 23,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Totale minimale zuurtegraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *Barbera d'Alba, deelgebied Castellinaldo, met de aanvullende vermelding "vigna" (categorie: wijn)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood; aroma: fruitig, karakteristiek; smaak: droog, vol, harmonieus, goed gestructureerd; minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol; minimaal suikervrij extract: 25,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Totale minimale zuurtegraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

Specifieke oenologische procedés

1. Rijpingsperiode voor wijnen van de BOB Barbera d'Alba, deelgebied Castellinaldo

Specifiek oenologisch procedé

— Wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Barbera d'Alba" en de vermelding van het deelgebied "Castellinaldo" moet minstens 14 maanden rijpen, waarvan minstens 6 maanden in houten vaten en 3 maanden op fles, gerekend vanaf 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

Maximumopbrengsten

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

10 000 kg druiven per hectare

2. Barbera d'Alba, deelgebied Castellinaldo

9 500 kg druiven per hectare

3. Barbera d'Alba en Barbera d'Alba, deelgebied Castellinaldo, met de vermelding "vigna"

9 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

- Druiven die bestemd zijn voor de bereiding van wijn met de oorsprongsbenaming "Barbera d'Alba" moeten worden geteeld in het gebied van oorsprong, dat bestaat uit het gehele grondgebied van de gemeenten:

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; en uit een deel van het grondgebied van de gemeenten Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero en Sommariva Perno, in de provincie Cuneo.

— Druiven die bestemd zijn voor de bereiding van Barbera d'Alba-wijnen met de vermelding van het deelgebied Castellinaldo moeten worden geteeld op het gehele grondgebied van de gemeente Castellinaldo d'Alba en op een deel van het grondgebied van de gemeenten Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito en Guarene, in de provincie Cuneo.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Verband met de omgeving

A) Barbera d'Alba-wijnen zijn afkomstig uit de Langhe (een heuvelachtig gebied in de provincie Cuneo). Volgens sommige onderzoekers is die naam afgeleid van "langues": landtongen met levendige contouren die variëren naargelang de seizoenen. Geologisch gezien dateert de Langhe van het tertiair of het cenozoïcum, dat ongeveer 70 miljoen jaar geleden begon. Het productiegebied, dat zich uitstrekt over hoge heuvels met uitzicht op de rivier de Tanaro, wordt gekenmerkt door witte, tufsteenachtige mergel. Het grootste deel van het gebied behoort tot de geologische formatie die bekendstaat als de tortonien-bodem, een van de 14 lagen waaruit de sedimentaire bodem van het tertiaire Piëmont-bekken is opgebouwd. De tortonien-bodem bestaat doorgaans uit lagen zand en mergel. De mergel is blauw-grijs van kleur en niet erg stevig, en heeft de vorming veroorzaakt van witachtige, vrij lage en afgeronde heuvels die uiterst gunstig zijn voor de wijnbouw. Het druivenras barbera is een goed voorbeeld van hoe geschikt de gebieden Langa en Roero zijn: er worden grote bewaarwijnen geproduceerd, maar ook opwindende jongere wijnen. De wijnstokken worden voornamelijk geteeld op de zuidwestelijke hellingen, op spalieren en met Guyot-snoei.

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

Barbera d'Alba-wijn van categorie 1 wordt uitsluitend bereid met het ras barbera, hoewel het in sommige gevallen gebruikelijk is een kleine hoeveelheid nebbiolo toe te voegen om de karakteristieke zuurgraad te temperen.

C) Beschrijving van het causale verband tussen de onder A) en B) genoemde elementen. Barbera werd in het verleden beschouwd als een landwijn, maar gaandeweg is hij in de achting van het publiek gestegen. Dankzij geschikte wijnbereidingsprocedés worden zowel uitstekende drinkklare wijnen geproduceerd als goed gestructureerde wijnen met een middellange houdbaarheid die de tijd weerstaan en na vele jaren de unieke eigenschappen versterken van een bijzonder prestigieuze bodem en een bijzonder prestigieus druivenras. Het deelgebied Castellinaldo strekt zich uit over de linkeroever van de Tanaro, waar de bodem losser is en meer zand bevat dan in de andere gemeenten waar Barbera d'Alba wordt geproduceerd. Door dat aspect hebben de in dit gebied geproduceerde wijnen zich van oudsher onderscheiden, waardoor de combinatie "Barbera d'Alba"-"Castellinaldo" het steeds beter deed en reeds erkenning kreeg in talrijke publicaties, waaronder enkele belangrijke werken zoals de monografie van Fantini aan het eind van de 19e eeuw. Aan het eind van de jaren 1990 besloten de producenten van Castellinaldo, die zich reeds hadden verenigd, om regels op te stellen die strenger waren dan de regels voor Barbera d'Alba.

9. **Anadere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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