OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 31/10)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1])

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Barbera d'Alba»

PDO-IT-A1068-AM04

Data da comunicação: 21 de outubro de 2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Barbera d'Alba – Designação da subzona Castellinaldo**

A área geográfica delimitada da DOP «Barbera d'Alba» compreende agora a subzona «Castellinando». Esta área presta-se particularmente à viticultura pelas suas características específicas e foi incluída, desde o início, no caderno de especificações de Barbera d'Alba. Já em princípios do século XX se produziam vinhos com a denominação Barbera Castellinaldo. Mais tarde, nos anos 90, os produtores criaram uma associação e passaram a produzir vinhos DOP segundo parâmetros mais restritivos. O território da subzona «Castellinaldo» é expressamente delimitado e compreende o município de Castellinaldo d'Alba e parte dos municípios de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, na província de Cuneo. As regras que regem a subzona Castellinaldo constam do final do caderno de especificações de «Barbera d'Alba». Estipulam-se condições mais restritivas destinadas a valorizar as características específicas desta área. A componente arenosa é menos pronunciada e o solo apresenta mais semelhanças com a zona da margem direita do rio Tanaro. Do ponto de vista morfológico, as colinas da subzona de Castellinaldo são mais suaves do que no resto da DOP. O solo menos arenoso é compensado pela presença de argila (margas de Sant'Agata, fósseis laminados ou do Tortoniano superior). A subzona representa cerca de 20 % da área da DOP «Barbera d'Alba», ou seja, uma superfície potencial de 207 ha com uma produção que pode atingir 1 837 000 garrafas, aproximadamente.

As alterações dizem respeito ao caderno de especificações geral da DOP, nomeadamente aos artigos 1.º e 9.º (disposição relativa à subzona Castellinaldo e integração da ligação, respetivamente), bem como às seguintes secções: «Descrição dos vinhos»; 5. «Práticas enológicas», ponto 5.1, «Práticas enológicas específicas» e ponto 5.2. «Rendimentos máximos»; 6. «Área de produção das uvas»; 8. «Relação com a área geográfica».

2. **Área de produção das uvas**

— Por motivos de clareza, a área de produção das uvas DOP «Barbera d'Alba» foi delimitada de forma mais detalhada no caderno de especificações, uma vez que a delimitação existente era demasiado genérica. Trata-se de uma alteração de caráter formal sem qualquer variação da delimitação da área geográfica.

— Inclui-se, ainda, na delimitação da área de produção das uvas DOP «Barbera d'Alba» a descrição da subzona de Castellinaldo.

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

As alterações dizem respeito à parte 4 do documento único, «Área geográfica delimitada».

3. **Descrição da(s) relação(ões)**

— Completou-se a descrição da relação incluindo a subzona Castellinaldo.

— A descrição da relação (artigo 9.º «Relação com o meio ambiente») do caderno de especificações, foi igualmente incluída na parte 8 («Descrição da relação») do documento único.

4. **Rendimentos máximos**

Inserem-se os rendimentos máximos de uva por hectare para a subzona Castellinaldo. As condições aplicáveis são mais restritas do que aquelas previstas para os vinhos da DOC geral. A alteração diz respeito à parte 5 do documento único («Práticas de vinificação»; 5.2 «Rendimentos máximos»).

5. Alterações formais

— Atualizam-se as referências relativas à parte «Outras informações - Dados de contacto», pontos 2.1, 2.2 e 2.5 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Barbera d'Alba

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição dos vinhos:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore, Barbera d'Alba Vigna (Categoria: Vinho)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi; Aroma: frutado e característico; Boca: seco, sápido, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % a 12,50 % vol; extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo, incluindo os vinhos com menção «vigna» (categoria: Vinho)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento. Aroma: frutado e característico; boca: seco, sápido, harmonioso, de boa estrutura. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol; extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

Práticas enológicas específicas

1. Período de envelhecimento dos vinhos DOP «Barbera d'Alba», subzona Castellinaldo

Prática enológica específica

— O vinho com denominação de origem controlada «Barbera d'Alba», subzona «Castellinaldo», deve ser sujeito a um período de envelhecimento de 14 meses, seis dos quais, pelo menos, em madeira e três em garrafa. Este período é calculado a partir do dia 1 de novembro do ano em que as uvas foram vindimadas.

Rendimentos máximos:

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

10 000 kg de uvas por hectare

2. Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo

9 500 kg de uvas por hectare.

3. Barbera d'Alba e Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo, com a menção «vigna»

9 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

– As uvas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem «Barbera d'Alba» devem ser produzidas na zona de origem, constituída pelo território dos municípios de

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; e, em parte, pelos municípios de Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, província de Cuneo.

— As uvas destinadas à produção de vinhos Barbera d'Alba, designados pela subzona Castellinaldo, devem ser produzidas em todo o território do município de Castellinaldo d'Alba e em parte do território dos municípios de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, na província de Cuneo.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Relação com a área geográfica

A) O vinho Barbera d'Alba é originário das chamadas «Langhe» (terras baixas). Segundo alguns estudiosos, o termo deriva da palavra «langes», línguas de terra de perfis diferentes que se vão transformando ao ritmo das estações. Do ponto de vista geológico, as Langhe remontam à era terciária ou cenozóica, que começou há cerca de 70 milhões de anos. A área de produção, de grandes colinas sobranceiras ao rio Tanaro, é constituída por marga branca tufácia. Os solos que compõem este território pertencem, na sua maioria, a uma formação geológica conhecida como «terreno tortoniano», um dos 14 estratos que compõem o solo sedimentar da bacia terciária do Piemonte. O terreno tortoniano é tipicamente constituído por camadas de areia e margas. Estas margas cinzento-azuladas são pouco sólidas e dão origem a colinas esbranquiçadas relativamente baixas, muito favoráveis ao cultivo da videira. A casta *barbera* atesta de forma exemplar a diversidade da região de Langa e Roero: produz grandes vinhos de guarda, bem como vinhos mais jovens e estimulantes. É preferencialmente cultivada nas encostas sudoeste, conduzida em espaldeira e podada segundo o método Guyot.

B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto decorrentes essencial ou exclusivamente do meio geográfico

O «Barbera d'Alba» (categoria 1. Vinho) é produzido unicamente a partir da casta *barbera*, embora, em certos casos, seja de uso misturar uma pequena percentagem da casta *nebbiolo* para atenuar a sua acidez característica.

C) Descrição da interação causal entre os elementos referidos nas alíneas A) e B). Outrora considerado um vinho «rústico», o vinho Barbera acabou por ser apreciado pelo público. A modernização dos processos de vinificação permitiu obter vinhos excelentes prontos a beber e vinhos de guarda média e de boa estrutura, capazes de resistir ao tempo e confirmar, mesmo após muitos anos, as características mais originais de uma terra e de uma casta de grande valor. A subzona de Castellinaldo estende-se à margem esquerda do rio Tanaro, de solos mais soltos e arenosos comparativamente a outros municípios onde se produz o «Barbera d'Alba». Este aspeto sempre diferenciou os vinhos produzidos na zona, contribuindo para reforçar o binómio «Barbera d'Alba» e «Castellinaldo». De resto, o vinho é reconhecido desde finais do século XIX em inúmeras publicações, algumas das quais importantes, como a monografia Fantini. Em finais dos anos 90, a associação dos produtores de Castellinaldo adotou um regulamento mais restritivo do aquele previsto para o «Barbera d'Alba».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

—

Hiperligação para o caderno de especificações

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