ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 31/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1])

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Data comunicării: 21 octombrie 2021

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Barbera d'Alba - Desemnarea subarealului Castellinaldo**

În cadrul arealului geografic delimitat al DOP Barbera d'Alba este prevăzut subarealul Castellinaldo, ale cărui particularități le oglindesc pe cele ale unui areal deosebit de favorabil, inclus deja de la început în caietul de sarcini al produsului Barbera d'Alba și atât de cunoscut prin tradiție încât deja de la începutul secolului al XX-lea în acest areal se produceau vinuri etichetate cu denumirea Barbera Castellinaldo, iar apoi, în anii '90, producătorii s-au organizat într-o asociație pentru a produce vinurile cu DOP respectând parametri mai restrictivi. Teritoriul subarealului „Castellinaldo" este delimitat în mod expres și cuprinde comuna Castellinaldo d'Alba și o parte a comunelor Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito și Guarene din provincia Cuneo; Subarealul Castellinaldo este inclus la sfârșitul caietului de sarcini al produsului Barbera d'Alba, cu condiții mai restrictive menite a-i evidenția caracteristicile deosebite. În acest subareal, componenta nisipoasă e mai puțin puternică, iar terenul seamănă mai mult cu cele de pe malul drept al râului Tanaro. Din punct de vedere morfologic, dealurile au contururi mult mai line decât restul arealului DOP, iar componenta nisipoasă este mai puțin pregnantă, fiind contrabalansată și de prezența argilei (Marne di Sant'Agata, straturi fosile sau tortonian superior). Subarealul reprezintă aproximativ 20 % din suprafața DOP Barbera d'Alba, fiind echivalent cu o suprafață potențială de 207 ha și având o producție potențială de aproximativ 1 837 000 de sticle.

Modificările vizează articolele 1 și 9 din caietul de sarcini general al DOP (dispoziția privind subarealul Castellinaldo și, respectiv, completarea legăturii) și punctele: 4. „Descrierea vinurilor"; 5. „Practici vitivinicole" - subpunctul 5.1. „Practici oenologice specifice" și subpunctul 5.2. „Producții maxime"; 6. „Arealul de producție a strugurilor"; 8. „Legătura cu mediul".

2. **Arealul de producție a strugurilor**

— Prin preluare din caietul de sarcini, a fost descrisă mai detaliat delimitarea arealului de producție a strugurilor DOP Barbera d'Alba, în scopul unei claritățisporite, deoarece descrierea actuală era prea generică. Această modificare are caracter formal și nu implică nicio schimbare a delimitării arealului geografic.

— De asemenea, a fost introdusă descrierea delimitării subarealului Castellinaldo din cadrul arealului de producție a strugurilor pentru DOP Barbera d'Alba.

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

Modificările vizează punctul 4. „Arealul geografic delimitat” din documentul unic.

3. **Descrierea legăturii**

— Legătura a fost completată prin introducerea subarealului Castellinaldo.

— Descrierea legăturii, astfel cum a fost completată la articolul 9 („Legătura cu mediul”) din caietul de sarcini, a fost preluată la punctul relevant (8. „Descrierea legăturii”) din documentul unic.

4. **Producții maxime**

Au fost introduse producțiile de struguri maxime per hectar aferente subarealului Castellinaldo, mai limitate decât cele aferente vinurilor cu DOP generală. Modificarea vizează punctul 5. „Practici vitivinicole” subpunctul 5.2. „Producții maxime” din documentul unic.

5. Modificări formale

— Au fost actualizate referirile de la punctele 2.1. 2.2. și 2.5. din documentul unic, privind alte informații și detaliile de contact.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea/denumirile**

Barbera d'Alba

2. **Tipul indicației geografice:**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor):**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (Categoria Vin)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin; miros: fructat și caracteristic; gust: sec, savuros, armonios. Tăria alcoolică totală minimă în volume: între 12,00 % vol. și 12,50 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. *Barbera d'Alba subarealul Castellinaldo, inclusiv cu menționarea plantației viticole („vigna") (Categoria Vin)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin, care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul; miros: fructat și caracteristic; gust: sec, savuros, armonios, cu structură bună. Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

Practici oenologice specifice

1. Perioada de învechire a vinurilor cu DOP Barbera d'Alba subarealul Castellinaldo

Practică oenologică specifică

— Vinul cu denumire de origine controlată „Barbera d'Alba" cu denumirea subarealului „Castellinaldo" trebuie să facă obiectul unei perioade de învechire de 14 luni, dintre care cel puțin 6 luni în recipiente de lemn și 3 luni în sticle, perioadele fiind calculate de la data de 1 noiembrie a anului de recoltare a strugurilor.

Producții maxime:

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

10 000 kg de struguri per hectar

2. Barbera d'Alba - subarealul Castellinaldo

9 500 kg de struguri per hectar

3. Barbera d'Alba și Barbera d'Alba subarealul Castellinaldo cu menționarea plantației viticole („vigna")

9 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

- Strugurii destinați producției vinurilor cu denumirea de origine „Barbera d'Alba" trebuie să fie produși în arealul de origine constituit din întregul teritoriu al comunelor următoare:

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 și dintr-o parte a teritoriului comunelor Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero și Sommariva Perno din provincia Cuneo.

— Arealul de producție a strugurilor destinați producției vinurilor Barbera d'Alba cu indicarea subarealului Castellinaldo este constituit din întregul teritoriu al comunei Castellinaldo d'Alba și dintr-o parte a teritoriilor comunelor Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito și Guarene din provincia Cuneo.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Legătura cu mediul

A) Vinul Barbera d'Alba este produs în zona numită „Langhe", termen care, potrivit unor specialiști, ar deriva din „Langues", niște limbi de pământ care se întind într-un vivace joc de profiluri modulate de schimbarea anotimpurilor. Din punct de vedere geologic, zona numită „Langhe" s-a format în era terțiară sau în neozoic, începând acum aproape 70 de milioane de ani. Arealul de producție, aflat pe dealurile înalte care domină râul Tanaro, este caracterizat de marnă albă tufacee. Solul din care este compus, în cea mai mare parte, teritoriul aparține formațiunii geologice numite „Terreno tortoriano" (teren tortonian), unul dintre cele 14 straturi de sedimente suprapuse care formează bazinul terțiar al regiunii Piemonte. Terenul tortonian este caracterizat de marne și nisipuri stratificate. Aceste marne sunt de culoare gri-albăstrui, nu sunt foarte rezistente, dau naștere unor coline albicioase destul de joase și rotunjite și sunt foarte potrivite pentru cultivarea viței-de-vie. Soiul Barbera ilustrează în mod exemplar cât de prielnice sunt teritoriile Langa și Roero pentru a produce vinuri foarte potrivite pentru învechit și, în același timp, vinuri tinere care pot emoționa. Acest soi este cultivat mai ales pe versanții orientați spre sud-vest, conducerea viței-de-vie fiind cu spalier, iar tăierea fiind de tip Guyot.

B) Detalii privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic.

Barbera d'Alba, vin din categoria 1, este obținut prin vinificarea unui singur soi, Barbera, chiar dacă în unele cazuri este tradițională asamblarea cu o cantitate mică de Nebbiolo în scopul atenuării acidității caracteristice a soiului.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B). În trecut, vinurile Barbera erau considerate „rustice", dar, cu timpul, au câștigat aprecierea consumatorilor pentru că, grație unor procese de vinificare adecvate, s-au demonstrat a fi atât vinuri excelente de băut tinere, cât și vinuri cu longevitate medie și structură bună care rezistă în timp și confirmă, după mulți ani, caracteristicile cele mai originale ale unui teritoriu și ale unui soi cu un prestigiu deosebit. Subarealul Castellinaldo se întinde pe malul stâng al râului Tanaro, pe un teritoriu cu terenuri mai afânate și cu o componentă nisipoasă mai bogată decât în alte comune în care se produce Barbera d'Alba. Acest aspect a diferențiat dintotdeauna vinurile produse în acest areal, făcând ca îmbinarea dintre „Barbera d'Alba" și „Castellinaldo" să fie tot mai puternică, într-atât încât, după ce a fost deja recunoscută de numeroase publicații, inclusiv importante, precum monografia lui Fantini la sfârșitul secolului al XIX-lea, producția a continuat până în anii 1990, când producătorii din Castellinaldo, organizați deja într-o asociație, au decis să adopte un regulament de utilizare mai restrictiv decât cel al Barbera d'Alba.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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