INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 31/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1])

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Barbera d'Alba"

PDO-IT-A1068-AM04

Dátum oznámenia: 21. 10. 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **„Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo**

Vymedzená zemepisná oblasť pre CHOP „Barbera d'Alba" zahŕňa podoblasť s názvom „Castellinando". Táto oblasť, od začiatku zahrnutá do špecifikácie CHOP „Barbera d'Alba", má jedinečný charakter a je tradične známa ako obzvlášť vhodná pre vinohradníctvo až do takej miery, že víno nesúce názov „Barbera Castellinaldo" sa tu vyrába už od začiatku dvadsiateho storočia. V deväťdesiatych rokoch dvadsiateho storočia výrobcovia spoločne vytvorili združenie s cieľom stanoviť ešte prísnejšie predpisy, než aké platia pre vína patriace pod dané CHOP. Špecificky sa vymedzila podoblasť Castellinaldo. Zahŕňa obec Castellinaldo d'Alba a časti územia obcí Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito a Guarene v provincii Cuneo. Predpisy pre podoblasť Castellinaldo sa stanovujú v závere špecifikácie CHOP „Barbera d'Alba", pričom podmienky sú prísnejšie, aby sa zdôraznil jej jedinečný charakter. Pôda tu nie je až taká piesčitá a krajina pripomína viac územie na pravom brehu rieky Tanaro. Z hľadiska reliéfu sú tunajšie vrchy miernejšie ako ostatné časti oblasti, ktorá patrí pod dané CHOP. Pôda obsahuje menej piesku, čo však vynahradzuje prítomnosť ílu (Marne di Sant'Agata, fosílna vrstva, vrchný tortón). Podoblasť predstavuje okolo 20 % územia s oprávnením používať CHOP „Barbera d'Alba", čo sa potenciálne rovná územiu s výmerou 207 hektárov a výstupom okolo 1 837 000 fliaš.

Zmena sa týka článkov 1 a 9 všeobecnej špecifikácie CHOP (predpisy v rámci podoblasti Castellinaldo, resp. bod týkajúci sa súvislostí), ako aj týchto bodov: 4. Opis vína (vín); 5. Vinárske výrobné postupy; 5.1. Osobitné enologické postupy a 5.2. Maximálne výnosy; 6. Oblasť produkcie hrozna; 8. Súvislosť s prostredím.

2. **Oblasť produkcie hrozna**

— Opis oblasti produkcie hrozna s CHOP „Barbera d'Alba" sa v špecifikácii upravuje a obsahuje viac podrobností v záujme lepšej zrozumiteľnosti. Dôvodom je, že súčasný opis je veľmi všeobecný. Ide o administratívnu zmenu, ktorou sa však nijako neupravuje vymedzenie danej zemepisnej oblasti.

— Opisujú aj hranice podoblasti produkcie hrozna Castellinaldo v rámci oblasti s CHOP „Barbera d'Alba".

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Zmena sa týka bodu 4 jednotného dokumentu (Vymedzená zemepisná oblasť).

3. **Opis súvislostí**

— Bod týkajúci sa súvislostí sa rozširuje a zahŕňa aj informácie o podoblasti Castellinaldo.

— Rozšírený opis súvislostí v článku 9 (Súvislosť s prostredím) špecifikácie sa zároveň dopĺňa do bodu 8 (Opis súvislostí) jednotného dokumentu.

4. **Maximálne výnosy**

Dopĺňa sa maximálny hektárový výnos hrozna v rámci podoblasti Castellinaldo. Predpísané hodnoty sú prísnejšie ako výnosy v rámci všeobecného kontrolovaného označenia pôvodu. Táto zmena sa týka bodu 5 jednotného dokumentu (Vinárske výrobné postupy; 5.2. Maximálne výnosy).

5. Administratívne zmeny

— Do bodu Ďalšie informácie sa v rámci jednotného dokumentu (body 2.1; 2.2 a 2.5) dopĺňa odkaz na kontaktné údaje.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Barbera d'Alba

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín):**

1. *„Barbera d'Alba", „Barbera d'Alba" Superiore, „Barbera d'Alba" Vigna (Kategória: Víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínová; vôňa: ovocná a charakteristická; chuť: suchá, veľmi aromatická, harmonická; minimálny celkový obsah alkoholu: 12,00 až 12,50 obj. %; minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *„Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo s označením „Vigna" (Kategória: Víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínová, vyzrievaním niekedy až granátová; vôňa: ovocná a charakteristická; chuť: suchá, veľmi aromatická, harmonická, dobre štruktúrovaná; minimálny celkový obsah alkoholu: 12,50 obj. %; minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

Osobitné enologické postupy

1. Doba zrenia vín s CHOP „Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo

Osobitný enologický postup

— Aby sa víno mohlo uvádzať pod kontrolovaným označením pôvodu „Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo, musí zrieť 14 mesiacov, z ktorých najmenej šesť mesiacov je uložené v drevenom sude a tri mesiace vo fľaši, pričom tento čas sa počíta od 1. novembra daného roku zberu.

Maximálne výnosy:

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

10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo

9 500 kilogramov hrozna na hektár

3. **„**Barbera d'Alba" a „Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo s označením „Vigna"

9 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno určené na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Barbera d'Alba" musí byť vypestované v oblasti pôvodu, ktorá zahŕňa celé územia obcí:

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; a časť územia obcí Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero a Sommariva Perno v provincii Cuneo.

— Hrozno určené na výrobu vín „Barbera d'Alba" – podoblasť Castellinaldo musí byť vypestované v rámci územia obce Castellinaldo d'Alba alebo časti územia obcí Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito a Guarene v provincii Cuneo.

7. **Hlavné muštové odrody**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Opis súvislostí**

Súvislosť s prostredím

A) Vína „Barbera d'Alba" pochádzajú z „langhe" (dlhých, nízko položených vrchov), čo je podľa niektorých odborníkov termín odvodený zo slova „langues", t. j. jazyky zeme so živými kontúrami, meniacimi sa v priebehu ročných období. Z geologického hľadiska vznikli tieto dlhé, nízko položené kopce v ére treťohôr alebo kenozoiku, ktoré sa začalo pred takmer 70 miliónmi rokov. Oblasť výroby sa nachádza na vysokých kopcoch nad riekou Tanaro a typický je pre ňu biely tufový slieň. Väčšina krajiny na tomto území patrí do geologického útvaru známeho ako „terreno tortoniano", tortónska vrstva, jedna zo štrnástich vrstiev tvoriacich sedimentárnu pôdu treťohorného povodia rieky v oblasti Piemont. Pre tortónsku vrstvu sú príznačné vrstvy piesku a slieňov. Modrasto sivý slieň nie je veľmi pevný, čoho výsledkom sú pomerne nízke, rozložité vrchy belavého odtieňa, ktoré sú na vinohradníctvo ideálne. Muštová odroda Barbera je ukážkovým príkladom toho, aké vhodné sú oblasti Langa a Roero pre vinohradníctvo: vynikajúca tak na vyzrievanie, ako aj pre zaujímavé mladšie vína. Pestuje sa hlavne na juhozápadných svahoch s použitím opornej konštrukcie a techník Guyotovho rezu.

B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

Víno „Barbera d'Alba" kategórie I sa vyrába použitím len muštovej odrody Barbera. V niektorých prípadoch sa však tradične pridáva malé množstvo odrody Nebbiolo na vyváženie kyslosti, ktorá je pre túto odrodu typická.

C) Opis príčinného vzťahu medzi prvkami, na ktoré sa odkazuje v písmenách A) a B). Víno Barbera sa zvyčajne považovalo za „vidiecke", no postupom času jeho spoločenská prestíž vzrástla, keďže vhodné vinárske postupy priniesli výsledky tak pri výrobe vynikajúcich vín vhodných na okamžité pitie, ako aj dobre štruktúrovaných vín so stredne dlhou dobou skladovateľnosti, ktoré pekne vyzrievajú a aj po mnohých rokoch si zachovávajú jedinečné vlastnosti tejto zvlášť prestížnej odrody aj oblasti. Podoblasť Castellinaldo sa rozprestiera pozdĺž ľavého brehu rieky Tanaro, kde je pôda kyprejšia a piesok predstavuje významnejšiu zložku ako na území iných obcí, kde sa vyrába víno „Barbera d'Alba". Tento aspekt vždy odlišoval vína vyrábané v tejto oblasti až natoľko, že kombinácia „Barbera d'Alba" – „Castellinaldo" sa stávala čoraz významnejšou. Význam tohto vína bol uznaný v mnohých publikáciách vrátane niektorých dôležitých, ako je Fantiniho *Monograph* z konca 19. storočia. Výrobcovia v podoblasti Castellinaldo koncom deväťdesiatych rokov dvadsiateho storočia spoločne vytvorili združenie s cieľom prijať prísnejšie predpisy ako pre vína „Barbera d'Alba".

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

—

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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