DRUGI AKTI

# EVROPSKA KOMISIJA

## Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 31/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1])

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**„Barbera d'Alba"**

**PDO-IT-A1068-AM04**

**Datum obvestila: 21. oktober 2021**

**OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE**

1. **Barbera d'Alba – opredelitev podobmočja Castellinaldo**

Opredeljeno geografsko območje za ZOP „Barbera d'Alba" vključuje podobmočje, imenovano „Castellinando". To podobmočje z edinstvenimi značilnostmi je tradicionalno posebno primerno za vinogradništvo in je bilo v specifikacijo za območje „Barbera d'Alba" vključeno že od samega začetka, saj na njem že od začetka 20. stoletja proizvajajo vino z imenom „Barbera Castellinaldo". V 90. letih prejšnjega stoletja so se proizvajalci združili in ustanovili združenje, da bi pripravili strožja pravila od tistih, ki veljajo za vina z ZOP. Podobmočje Castellinaldo je bilo izrecno razmejeno. Vključuje občino Castellinaldo d'Alba in del občin Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito ter Guarene v pokrajini Cuneo. Pravila za podobmočje Castellinaldo so navedena na koncu specifikacije za območje „Barbera d'Alba" in vsebujejo strožje pogoje, da se tako poudarijo edinstvene značilnosti podobmočja. Tla so manj peščena, površina pa je bolj podobna tisti na desnem bregu reke Tanaro. Kar zadeva oblikovitost območja, so griči položnejši od tistih na preostalem območju, ki ga zajema ZOP. Tla so manj peščena, kar izravna prisotnost gline (Marne di Sant'Agata, fosilna plast, pozni tortonij). Podobmočje zajema približno 20 % območja, ki lahko uporablja ZOP „Barbera d'Alba" in lahko potencialno dosega 207 hektarjev površine in proizvodnjo približno 1 837 000 steklenic.

Spremembe se nanašajo na člen 1 (pravila za podobmočje Castellinaldo) in 9 (oddelek o povezavi) splošne specifikacije za ZOP ter na naslednje oddelke: 4. Opis vin, 5. Enološki postopki, 5.1 Posebni enološki postopki in 5.2 Največji donosi, 6. Območje pridelave grozdja ter 8. Povezava z okoljem.

2. **Območje pridelave grozdja**

— Zaradi večje jasnosti je bil v specifikaciji preoblikovan opis območja pridelave grozdja za ZOP „Barbera d'Alba", ki je zdaj podrobnejši. Prejšnji opis je bil namreč presplošen. Gre za formalno spremembo, ki ne spreminja razmejitve geografskega območja.

— Opisane so bile tudi meje podobmočja proizvodnje grozdja Castellinaldo na območju ZOP „Barbera d'Alba".

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Spremembe se nanašajo na oddelek 4 enotnega dokumenta (Razmejeno geografsko območje).

3. **Opis povezave**

— Oddelek na povezavi je bil razširjen z informacijami o podobmočju Castellinaldo.

— Razširjeni opis povezave v členu 9 (Povezava z okoljem) specifikacije je bil vključen tudi v oddelek 8 (Opis povezave) enotnega dokumenta.

4. **Največji donosi**

Dodani so bili največji donosi grozdja na hektar za podobmočje Castellinaldo. Ti so strožji od donosov, ki veljajo za vina, ki jih zajema splošni DOC. Ta sprememba zadeva pododdelek 5.2 Največji donosi v oddelku 5 Enološki postopki enotnega dokumenta .

5. Formalne spremembe

— V oddelku Druge informacije (točke 2.1, 2.2 in 2.5) enotnega dokumenta so bili posodobljeni kontaktni podatki.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Barbera d'Alba

2. **Vrsta geografske označbe:**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba vigna (kategorija: vino)*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča; vonj: saden in značilen; okus: suh, mineralen, skladen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 % do 12,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

2. *Barbera d'Alba podobmočje Castellinaldo, lahko tudi z izrazom „vigna" (kategorija: vino)*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno; vonj: saden in značilen; okus: suh, mineralen, skladen, dobro strukturiran; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

5. **Enološki postopki**

*Posebni enološki postopki*

1. Obdobje staranja za vina z ZOP „Barbera d'Alba" podobmočje Castellinaldo

Posebni enološki postopki

— Da bi se za vino lahko uporabila označba DOC „Barbera d'Alba" s podobmočjem Castellinaldo, se vino mora starati 14 mesecev, od tega vsaj 6 mesecev v lesenih sodih in 3 mesece v steklenici, ki se štejejo od 1. novembra leta, v katerem se grozdje trga.

*Največji donosi:*

1. Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore

10 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Barbera d'Alba podobmočje Castellinaldo

9 500 kilogramov grozdja na hektar

3. Barbera d'Alba in Barbera d'Alba podobmočje Castellinaldo z izrazom „vigna"

9 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje za proizvodnjo vin z označbo porekla „Barbera d'Alba", se mora pridelati na območju porekla, ki zajema celotno ozemlje občin

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 in del ozemlja občin Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero ter Sommariva Perno v pokrajini Cuneo.

— Grozdje za proizvodnjo vin „Barbera d'Alba" podobmočje Castellinaldo se mora pridelati znotraj meja občine Castellinaldo d'Alba ali v delih občin Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito in Guaraene v pokrajini Cuneo.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Opis povezav**

*Povezava z okoljem*

(A) Vina Barbera d'Alba izvirajo z območja, ki mu pravijo *langhe*, dolgi griči, kar naj bi nekateri strokovnjaki izvajali iz besede „langues", tj. jeziki, pasovi zemlje, ki živahno razčlenjujejo pokrajino, ki se spreminja z letnimi časi. Geološko gledano ti dolgi griči izvirajo iz terciarja ali kenozoika, ki se je začel pred skoraj 70 milijoni let. Za območje proizvodnje na visokih gričih nad reko Tanaro je značilen beli tufski lapor. Večina zemljišč na ozemlju spada v geološko formacijo, poznano kot tortonijska tla (*terreno tortoniano*), ki je eden od 14 plasti v sedimentnih tleh terciarnega porečja dežele Piemont. Tortonijska tla običajno sestavljajo sloji peska in laporja. Ker modrosivi lapor ni zelo trden, tvori valovite griče z belkastimi odtenki, ki so zelo primerni za vinogradništvo. Sorta vinske trte barbera je odličen primer tega, kako zelo sta območji Langa in Roero primerni za vinogradništvo, saj sta odlični za starana vina, obenem pa se tam proizvajajo vznemirljiva mlajša vina. Večinoma uspevajo na jugozahodnih pobočjih z vzgojo v brajdah in tehnikami obrezovanja guyot.

(B) Podrobnosti o kakovosti ali značilnostih proizvoda, ki so bistveno ali izključno posledica geografskega okolja

Vino „Barbera d'Alba" kategorije I se proizvaja le iz sorte barbera. V nekaterih primerih pa se tradicionalno dodaja majhna količina grozdja sorte nebbiolo, da se izravna vsebnost kislin, ki je značilna za sorto.

(C) Opis vzročne zveze med elementi iz točke (A) in (B). Vino Barbera je nekdaj veljalo za „podeželsko" vino, sčasoma pa je pridobil ugled v javnosti, saj so z ustreznimi postopki proizvodnje vina dokazano nastajala odlična vina, ki se uživajo mlada, in dobro strukturirana vina s srednje dolgim rokom uporabnosti, ki se dobro starajo in tudi po več letih ohranijo najbolj edinstvene značilnosti te posebno prestižne sorte vinske trte in ozemlja. Podobmočje Castellinaldo poteka vzdolž levega brega reke Tanaro, kjer je tekstura tal bolj rahla in vsebuje več peska kot v drugih občinah, v katerih se proizvaja vino „Barbera d'Alba". Zaradi tega vidika so se vina, proizvedena na tem območju, vedno razlikovala od drugih, zveza vina „Barbera d'Alba" in podobmočja „Castellinaldo" pa je vse bolj izstopala. Vino je bilo omenjeno v številnih publikacijah, tudi v nekaterih pomembnejših, kot je denimo Fantinijeva monografija iz poznega 19. stoletja. Proizvajalci s podobmočja Castellinaldo so se v poznih 90. letih prejšnjega stoletja združili in ustanovili združenje, katerega namen je sprejeti strožja pravila od tistih, ki veljajo za vina „Barbera d'Alba".

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

**Povezava do specifikacije proizvoda**

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