OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 31/10)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1])

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Barbera d'Alba»

PDO-IT-A1068-AM04

Fecha de la comunicación: 21 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVO DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Barbera d'Alba – Designación de la subzona Castellinaldo**

La subzona Castellinaldo se incluye en la zona geográfica delimitada de la DOP Barbera d'Alba, cuyas características específicas se refieren a una zona especialmente idónea, que está incluida en el pliego de condiciones de la Barbera d'Alba desde su creación y que es tradicionalmente conocida, tanto que, ya a principios del siglo XX, se elaboraban en esta zona vinos etiquetados como Barbera Castellinaldo y, posteriormente, en los años noventa, los productores se organizaron en asociaciones para elaborar vinos de la DOP con parámetros más restrictivos. El territorio de la subzona «Castellinaldo» está expresamente definido e incluye el municipio de Castellinaldo d'Alba y parte de los municipios de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito y Guarene, en la provincia de Cuneo. La subzona Castellinaldo está regulada en la parte inferior del pliego de condiciones de la Barbera d'Alba, con condiciones más restrictivas destinadas a potenciar sus características específicas. Aquí el componente arenoso es menos determinante y el suelo tiene más similitudes con la zona a la derecha del Tanaro. Desde el punto de vista morfológico, las colinas son mucho más suaves que en el resto de la zona de la DOP y se observa un componente arenoso más reducido, que también se ve compensado por la presencia de arcilla (Marne di Sant'Agata, Fossili Laminate o Tortoniano Superiore). La subzona representa aproximadamente el 20 % de la superficie de la DOP Barbera d'Alba, lo que equivale a una superficie potencial de 207 hectáreas con una producción potencial de unas 1 837 000 botellas.

Las modificaciones se refieren al pliego de condiciones general de la DOP en lo que respecta a los artículos 1 y 9 (inclusión de la subzona Castellinaldo y del vínculo, respectivamente) y a los siguientes apartados: 4. Descripción de los vinos; 5. Prácticas de vinificación, 5.1. Prácticas enológicas específicas y 5.2. Rendimientos máximos; 6. Zona de producción de las uvas; 8. Vínculo con el medio;

2. **Zona de producción de las uvas**

— En aras de la claridad, la delimitación de la zona de producción de las uvas de la DOP Barbera d'Alba se ha descrito con más detalle, tomándola del pliego de condiciones, ya que la descripción actual era demasiado general. Esta modificación es de carácter formal y no supone ninguna modificación en la delimitación de la zona geográfica.

— También se añade la descripción de la delimitación de la zona de producción de la uva de la DOP Barbera d'Alba, subzona de Castellinaldo.

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

Las modificaciones afectan al apartado del documento único «4. Zona geográfica delimitada».

3. **Descripción del vínculo**

— Se añade el vínculo con la subzona de Castellinaldo.

— La descripción del vínculo, que se complementa con el artículo 9 «Vínculo con el medio ambiente» del pliego de condiciones, también se ha incluido en el apartado correspondiente del documento único «8. Descripción del vínculo».

4. **Rendimientos máximos**

Se añaden los rendimientos máximos de uva por hectárea, más restrictivos que los correspondientes a los vinos de la DOP general, relativos a la subzona Castellinaldo. La modificación afecta al apartado «5. Prácticas de vinificación», «5.2. Rendimientos máximos» del documento único.

5. Modificaciones de forma

— Se actualizan las referencias relativas a la sección «Otra información – Datos de contacto», puntos 2.1., 2.2. y 2.5. del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Barbera d'Alba

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos:**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (Cat. Vino)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí; aroma: afrutado y característico; sabor: seco, con buen cuerpo, armonioso; grado alcohólico volumétrico total mínimo: de 12,00 % a 12,50 % vol.; extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l;

los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo incluido el viñedo (Cat. Vino)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí tendente a granate a medida que envejece; aroma: afrutado y característico; sabor: seco, con buen cuerpo, armonioso, con buena estructura, grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % vol.; extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l;

los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas de vinificación**

Prácticas enológicas específicas

1. Período de envejecimiento de los vinos de la DOP Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo

Práctica enológica específica

— El vino con denominación de origen controlada «Barbera d'Alba» designado con la subzona «Castellinaldo» deberá someterse a un período de envejecimiento de catorce meses, de los cuales al menos seis meses deberán ser en madera y tres en botella, calculados a partir del 1 de noviembre del año en que se cosechó la uva.

Rendimientos máximos:

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

10 000 kg de uva por hectárea

2. Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo

9 500 kg de uva por hectárea

3. Barbera d'Alba y Barbera d'Alba subzona Castellinaldo con la mención «vigna»

9 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

– Las uvas destinadas a la elaboración de vinos con la denominación de origen «Barbera d'Alba» deberán producirse en la zona de origen constituida por todo el territorio de los municipios 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; y parte del territorio de los municipios de Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero y Sommariva Perno, en la provincia de Cuneo.

— La zona de producción de la uva destinada a la producción de los vinos Barbera d'Alba designados con la subzona Castellinaldo deberá ocupar todo el término municipal de Castellinaldo d'Alba y parte del territorio de los municipios de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito y Guarene, en la provincia de Cuneo.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vínculo con el medio ambiente

A) El Barbera d'Alba procede de las «Langhe», término que según algunos investigadores procede de «Langues», esto es, las lenguas de tierra que se extienden en un vivo juego de perfiles, que van cambiando con el paso de las estaciones. Desde el punto de vista geológico, estas Langhe trazan su origen hasta la era terciaria o cenozoica, que comenzó hace casi setenta millones de años. Las margas tobáceas blancas caracterizan la zona de producción, en las altas colinas que rodean el río Tanaro. La mayor parte del suelo de la zona pertenece a la formación geológica conocida como «terreno tortoniano», uno de los catorce estratos que componen el suelo sedimentario de la cuenca hidrográfica terciaria del Piamonte. El suelo tortoniano se caracteriza por estratos de arena y margas. Estas margas son de color gris azulado, poco resistentes y dan lugar a colinas blancas bastante bajas y redondeadas, ideales para el cultivo de este tipo de vid. El viduño Barbera es un ejemplo de la riqueza de la comarca de Langa y Roero: excelente para la producción de vinos de guarda, al tiempo que dota de carácter a los vinos más jóvenes. Se cultiva principalmente en las laderas suroccidentales, con un método de crianza en espaldera con poda guyot.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Barbera d'Alba, Cat. (1) Vino, se obtiene a partir de la vinificación monovarietal del viduño Barbera, aunque en algunos casos es tradicional realizar un pequeño ensamblaje con Nebbiolo para suavizar la acidez característica de la variedad de uva.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en las letras A) y B). En el pasado, el Barbera se consideraba un vino «rústico», pero con el tiempo se ha ganado la admiración del público pues ha demostrado ser capaz de ofrecer, mediante procesos de vinificación adecuados, tanto excelentes vinos listos para beber como vinos de mediana longevidad y una buena estructura, que resisten al tiempo y que no hacen sino reafirmar, tras muchos años, las características más originales de una tierra y una vid especialmente prestigiosas. La subzona de Castellinaldo se extiende a la izquierda del río Tanaro, en una zona donde los suelos son más sueltos y el componente arenoso es mayor que en los demás municipios donde se produce el Barbera d'Alba. Estas características siempre diferenciaron los vinos producidos en esta zona, de modo que el dúo «Barbera d'Alba» y «Castellinaldo» fue cada vez más fuerte, hasta el punto de que tras haber sido reconocido en varias publicaciones importantes, como la monografía Fantini a finales del siglo XIX, se mantuvo hasta la década de los noventa, cuando los productores de Castellinaldo, ya unidos en una asociación, decidieron adoptar una normativa de uso más restrictiva con respecto al Barbera d'Alba.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

—

Enlace al pliego de condiciones

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