ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2022/C 31/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Barbera d’Alba”

PDO-IT-A1068-AM04

Datum för meddelandet: 21 oktober 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Barbera d’Alba – anges komma från delområdet Castellinaldo**

I det avgränsade geografiska området för ”Barbera d’Alba” SUB ingår ett delområde som kallas ”Castellinaldo”. Detta område med unika egenskaper har traditionellt ansetts vara särskilt väl lämpat för vinodling och har ingått i produktspecifikationen för ”Barbera d’Alba” redan från början, där vin med namnet ”Barbera Castellinaldo” har framställts i området allt sedan början av 1900-talet. På 1990-talet gick tillverkarna samman för att bilda en sammanslutning i syfte att fastställa strängare regler än de som gäller för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Delområdet Castellinaldo har nu uttryckligen definierats. Det omfattar kommunen Castellinaldo d’Alba och delar av kommunerna Vezza d’Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito och Guarene i provinsen Cuneo. Bestämmelserna för delområdet Castellinaldo fastställs i slutet av produktspecifikationen för ”Barbera d’Alba”, med strängare krav som syftar till att framhäva dess unika egenskaper. Jorden är inte lika sandrik och marken påminner mer om den mark som ligger till höger om floden Tanaro. I fråga om relief är kullarna mycket mjukare än i resten av det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Jorden innehåller mindre sand, men detta kompenseras av förekomsten av lera (Marne di Sant’Agata, fossillager, övre tortonium). Delområdet utgör cirka 20 % av det område som får användas för att producera viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Barbera d’Alba”, vilket motsvarar ett potentiellt område på 207 hektar med en möjlig avkastning på runt 1 837 000 flaskor.

Ändringarna gäller artiklarna 1 och 9 i de allmänna specifikationerna för den skyddade ursprungsbeteckningen (bestämmelserna för delområdet Castellinaldo respektive avsnittet om sambandet) samt följande avsnitt: 4. Beskrivning av vinet eller vinerna, 5. Vinframställningsmetoder, 5.1 Särskilda oenologiska metoder och 5.2 Högsta avkastning, 6. Druvproduktionsområde samt 8. Samband med omgivningen.

2. **Druvproduktionsområde**

— Beskrivningen i produktspecifikationen av druvproduktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Barbera d’Alba har omformulerats för att förbättra tydligheten. Den befintliga beskrivningen var för allmän och på det här viset kan man få med mer information. Detta är en redaktionell ändring som inte påverkar avgränsningen av det geografiska området.

— Gränserna för druvproduktionsområdet Castellinaldo inom området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Barbera d’Alba” har också beskrivits.

([1]) EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dessa ändringar gäller avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet (Avgränsat geografiskt område).

3. **Beskrivning av samband**

— Avsnittet om sambandet har kompletterats med information om delområdet Castellinaldo.

— Den utökade beskrivningen av sambandet i artikel 9 (Samband med omgivningen) i produktspecifikationen har även inkluderats i avsnitt 8 (Beskrivning av samband) i det sammanfattande dokumentet.

4. **Högsta avkastning**

Den högsta druvavkastningen per hektar för delområdet Castellinaldo har lagts till. Bestämmelserna är strängare än de som gäller för viner som omfattas av den allmänna kontrollerade ursprungsbeteckningen. Denna ändring gäller avsnitt 5 i det sammanfattande dokumentet (Vinframställningsmetoder, 5.2 Högsta avkastning).

5. Redaktionella ändringar

— Hänvisningar till kontaktuppgifterna har lagts till i avsnittet om övrig information i det sammanfattande dokumentet (punkterna 2.1, 2.2 och 2.5).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Barbera d'Alba

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore och Barbera d'Alba Vigna (kategori: vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen är rubinröd och vinerna har en karakteristisk och fruktig arom, med en torr, fyllig och harmonisk smak. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %–12,50 % och lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Barbera d'Alba som anges komma från delområdet Castellinaldo och har beteckningen "Vigna" (kategori: vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen är rubinröd, som drar åt granatröd vid lagring. Vinet har en karakteristisk och fruktig arom och en torr, fyllig, harmonisk och välstrukturerad smak. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % och lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

Särskilda oenologiska metoder

1. Lagringstid för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Barbera d'Alba" som anges komma från delområdet Castellinaldo

Särskilda oenologiska metoder

— För att kunna omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Barbera d'Alba" med beteckningen Castellinaldo för delområdet måste vinet lagras i 14 månader, varav minst sex månader på fat och tre månader på flaska, räknat från och med den 1 november det år när druvorna skördas.

Högsta avkastning

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

10 000 kg druvor per hektar

2. Barbera d'Alba som anges komma från delområdet Castellinaldo

9 500 kg druvor per hektar

3. Barbera d'Alba och Barbera d'Alba som anges komma från delområdet Castellinaldo med beteckningen "vigna"

9 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De druvor som är avsedda för framställning av viner med ursprungsbeteckningen "Barbera d'Alba" måste odlas i ursprungsområdet, vilket omfattar hela territoriet i kommunerna

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 och Vezza d'Alba, och delar av territoriet i kommunerna Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero och Sommariva Perno, i provinsen Cuneo.

— Druvor som är avsedda för framställning av viner med ursprungsbeteckningen Barbera d'Alba, som anges komma från delområdet Castellinaldo, måste odlas inom kommunen Castellinaldo d'Albas gränser eller i vissa områden i kommunerna Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito och Guarene i provinsen Cuneo.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. **Beskrivning av samband**

Samband med omgivningen

A) Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Barbera d'Alba härrör från "Langhe" (som betyder långa, låglänta kullar), en term som vissa experter menar kan härledas från *langues*, dvs. landremsor som bildar levande konturer som varierar med årstiderna. Utifrån ett geologiskt perspektiv härstammar dessa långa och låglänta kullar från tertiärtiden eller kenozoikum, som inleddes för nästan 70 miljoner år sedan. Produktionsområdet, som är beläget på höga kullar som vetter mot floden Tanaro, kännetecknas av vit tuffartad märgel. Merparten av marken i området är en del av den geologiska formation som kallas *terreno tortoniano* (tortonisk jordmån), ett av de 14 lager som bildar den sedimentära jordmånen i Piemontes tertiära flodområde. Den tortoniska jordmånen består vanligtvis av lager av sand och märgel. Den blågrå märgeljorden är ganska lös och ger upphov till vitaktiga, ganska låga och mjuka kullar som lämpar sig utmärkt för vinodling. Druvsorten barbera är ett utmärkt exempel på hur väl lämpade områdena Langa och Roero är för vinodling. I dessa områden produceras både viner som lämpar sig ypperligt för lagring och spännande yngre viner. Sorten odlas främst på de sydvästliga sluttningarna, med användning av spaljé- och guyotuppbindningsmetoder.

B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen

Vin i kategori I med den skyddade ursprungsbeteckningen "Barbera d'Alba" framställs endast av sorten barbera. Traditionellt har dock en liten mängd nebbiolodruvor ibland tillsatts för att balansera upp den syra som är typisk för druvsorten.

C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de faktorer som anges i punkterna A och B. Vin av druvsorten barbera ansågs tidigare vara ett "lantligt" vin, men har över tid börjat uppskattas av den stora allmänheten. Lämpliga vinframställningsmetoder har visat sig ge både utmärkta drickfärdiga viner och välstrukturerade viner med god hållbarhet på medellång sikt, som åldras väl och bibehåller, också efter många år, de mest unika egenskaper som finns hos denna synnerligen ansedda druvsort och i detta område. Delområdet Castellinaldo är beläget på vänstra sidan om floden Tanaro, där jorden är lösare och mer sandrik än i andra kommuner där viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Barbera d'Alba" framställs. Detta är något som alltid har utmärkt vinerna som framställs i detta område, så till den grad att kombinationen "Barbera d'Alba" – "Castellinaldo" blev allt vanligare. Vinet hade redan uppmärksammats i en rad (viktiga) publikationer, såsom Fantinis monografi, i slutet av 1800-talet. I slutet av 1990-talet gick tillverkare i delområdet Castellinaldo samman för att bilda en sammanslutning, i syfte att anta strängare regler än de som gäller för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Barbera d'Alba".

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

–

Länk till produktspecifikationen

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