ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от

(2020/C 32/10)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]) от

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Референтен номер: PDO-IT-A1382-AM04

Дата на съобщението: 25 септември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на вината**

Описание и основания

За видовете вино „Brachetto d'Acqui" или „Acqui", попадащи в категорията „fermo" (тихи) и „spumante" (пенливи), минималната обща киселинност, която беше 5 g/l, е променена и сведена до 4,5 g/l.

Освен това за категорията spumante минималното съдържание на беззахарен екстракт е сведено от 18 g/l до 17 g/l.

Основания:

Промяната в климатичните условия е повлияла върху етапите на фенологична зрялост и върху процеса на зреене на гроздето, което често настъпва по-рано отпреди и е придружено от намаление на киселинността на мъстта и следователно — на получените вина. Поради това бе счетено за подходящо минималното ниво на общата киселинност да бъде намалено с 0,5 g/l.

Намаляването с един грам/литър на беззахарния екстракт в сравнение с първоначалната стойност на нетното съдържание сух екстракт представлява формална промяна по отношение на официалния метод.

Това изменение се отнася до раздел 1.4 от единния документ и член 6 от продуктовата спецификация.

2. **Район на винопроизводство и на бутилиране на виното**

Описание и основания

а) Изискванията по отношение на района на винопроизводство и на бутилиране на виното, както и съответните дерогации, са преформулирани: всички операции, вече предвидени в член 5, параграфи 1 и 11 от спецификацията на продукта, са прегрупирани в параграфи 1 и 2 от същия член.

б) Всички операции по винопроизводство/производство са разрешени, съгласно дерогацията, предвидена от действащото законодателство на ЕС, на цялата територия на региона Пиемонт, както и на провинциите Асти, Кунео и Алесандрия.

в) Само за видовете „Brachetto d'Acqui" или „Acqui" spumante, принадлежащи към категориите вино от екстра брют до полусухо (според съдържанието на захар), е разрешено операциите по вторична ферментация да се осъществяват на административната територия на разположените в съседство региони Лигурия, Ломбардия, Емилия-Романя и Вале д'Аоста, в съответствие с дерогацията, предвидена от действащото законодателство на ЕС.

Основания:

а) и б). Тези официални изменения позволяват изискванията за винопроизводство/производство, бутилиране и съответните дерогации за различните видове вина да бъдат описани цялостно и в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

в) Разширяването на зоната, в която чрез дерогация могат да се осъществяват операциите по винопроизводство само на някои видове пенливо вино, цели отварянето на нови възможности за производителите, като се имат предвид новите изисквания за пускане на продукт на пазара.

Тези изменения се отнасят до точка 1.9 от единния документ („Други условия") и член 5 от спецификацията на продукта.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Етикетиране**

Описание и основания

В описанието и представянето на вината „Brachetto d'Acqui“ или „Acqui“ и „Brachetto d'Acqui“ или „Acqui“ spumante, носещи маркировката Denominazione di Origine Controllata e Garantita (или DOCG — контролирано и гарантирано наименование за произход), вече не е задължително данните за съдържанието на захар да са означени с шрифт, различен от използвания за изписването на наименованието.

Основания: по този начин се премахва ограничение и се осигурява повече свобода на производителите в избора им на дизайн на етикета.

Това изменение се отнася до точка 1.9 от единния документ („Други условия“) и член 7 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

„Brachetto d'Acqui“

„Acqui“

2. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

4. **Описание на виното или вината**

„Brachetto d'Acqui“ или „Acqui“

Това е вино, произведено от лозовия сорт Brachetto, със забележителен и много характерен аромат, който е по-силно или по-слабо изразен в зависимост от методите, използвани при винопроизводството. Гроздето се произвежда в определен район на Пиемонт, на територията на 26 общини, разпределени между провинциите Асти и Алесандрия.

Характеристики на продукта, готов за консумация;

Цвят: рубиненочервен със средна степен на наситеност, с тенденция към светъл гранат, розов или бледорозов;

Мирис: характерен, много деликатен, понякога плодов и клонящ към пикантен при по-малко сладкия вид;

Вкус: деликатен, характерен за категориите сухо до сладко вино;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %, от които най-малко

5,00 % действителен алкохол;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	5,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Brachetto d'Acqui" или „Acqui" spumante

Това е вино, произведено от лозовия сорт Brachetto, със забележителен и много характерен аромат, който е по-силно или по-слабо изразен в зависимост от методите, използвани при винопроизводството. Гроздето се произвежда в определен район на Пиемонт, на територията на 26 общини, разпределени между провинциите Асти и Алесандрия.

Характеристики на продукта, готов за консумация:

Пяна: лека, трайна;

Цвят: рубиненочервен със средна степен на наситеност, с тенденция към светъл гранат, розов или бледорозов;

Мирис: характерен, деликатен, понякога плодов и клонящ към пикантен при по-малко сладкия вид;

Вкус: деликатен, характерен за категориите вино от екстра брют до сладко вино;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %, от които най-малко

6,00 % действителен алкохол; минимално съдържание на беззахарен екстракт: 17 g/l

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Brachetto d'Acqui" или „Acqui" passito

Това ароматно сладко вино е получено от грозде, произвеждано в определен район на Пиемонт, ограничен на територията на 26 общини, разпределени между провинциите Асти и Алесандрия.

Характеристики на продукта, готов за консумация

Цвят: рубиненочервен със средна степен на наситеност, понякога клонящ към гранат;

Мирис: мускусен аромат, много деликатен, характерен за лозовия сорт Brachetto, понякога с дъх на дърво;

Вкус: сладък, мускусен, балансиран, мек, понякога с дъх на дърво;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 %;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 20 g/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

НЯМА

б. *Максимални добиви*

„Brachetto d'Acqui" или „Acqui", включително spumante и passito

8 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, предназначено за производство на всички видове вина „Brachetto d'Acqui“ или „Acqui“ DOCG, трябва да е произведено в региона Пиемонт, на територията на 26 общини, разпределени между провинциите Асти и Алесандрия и посочени по-долу:

Провинция Асти:

цялата административна територия на следните общини: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, както и единствено тази част от територията на Nizza Monferrato, която е разположена вдясно от река Belbo

Провинция Алесандрия:

цялата административна територия на следните общини: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Основни лозови сортове**

Brachetto N.

8. **Описание на връзката или връзките**

„Brachetto d'Acqui“ или „Acqui“ DOCG

„Brachetto d'Acqui“ DOCG основно черпи характеристиките си от своята територия на производство — Alto Monferrato. В тази конкретна зона, която се разпростира на териториите на 26 общини, разпределени между провинциите Асти и Алесандрия, почвите са глинести в района на Nizza Monferrato, докато в околностите на регион Acqui Terme са песъкливи и праховити. Тези фактори оказват ясно изразено и видимо влияние върху обонятелните характеристики на произведеното грозде и на получените от него вина.

Благоприятстващата територия — с нейната особена морфология, с климатичните ѝ характеристики и със свойствените лозаро-винарски умения и традиции — с времето е довела до „избора“ на Brachetto за най-добре адаптиран към околната среда лозов сорт.

През 1817 г. естественикът Галесио дефинира виното от този лозов сорт като „VINO CELEBRE“ [прочуто вино] и го описва като алкохолно и леко оцветено десертно вино, което с времето придобива вкуса на порто или шери. Той добавя, че Brachetto — сладко или пенливо, е познато и се продава много добре на южноамериканския пазар. Следователно от това може да се предположи, че произвежданите количества по онова време не са били за пренебрегване. Първото официално определение на този лозов сорт дължим на Гарино Канина, който през 1922 г. е и първият, който го класифицира научно: „Brachetto принадлежи към престижната категория сладки и ароматни червени вина. Всъщност то притежава особен аромат, съдържа умерено количество алкохол и захар, има леко загатнат цвят и в повечето случаи се консумира искрящо или пенливо...“.

Сред различните исторически свидетелства на Канина съществува едно, което е изключително интригуващо и което показва, че макар Brachetto да е било много разпространено вино предимно в околностите на Acqui и Nizza Monferrato, производството му с търговска цел не е надвишавало 500 hl.

Как вино, което допреди 50 години се е изнасяло в големи количества, почти е изчезнало?

Появата на филоксера в края на Първата световна война опустошава лозовите масиви: пренебрегвайки сорта Brachetto, който изисква внимание и специфични грижи, при презасаждането лозарите избират други лозови сортове, отговарящи по-добре на нуждите на пазара. Така този сорт изпада в забрава. Завръщането му е отскоро. През 50-те години на миналия век на хълмовете на Южен Пиемонт, където малък кръг ценители поддържат производството, човек на име Артуро Берсано — производител, уважаващ традициите, но и с поглед към бъдещето, разработва пенливо вино Brachetto, произвеждано в автоклави по метода „Шармат“. Оттогава Brachetto се нарежда сред най-добрите ароматни вина, отличаващо се с уникалния си характер и с успеха си сред най-големите ценители. Все пак традицията на Brachetto не се ограничава само до производството на сладки видове вина, като това е видно от производството на несладки видове тихо вино от началото на XX век в регионите Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme, и на Brachetto полусухо от Cantine Spinola, селектирано за участие на конкурсите за вино (полусухо розе Brachetto d'Acqui от 1987 г. и сухо Brachetto от 1964 г.). През 1985 г. в списание „Barolo e Co“ сортът Brachetto е споменат като „типично местен лозов сорт, от който се получава и сухо вино“. В историческо свидетелство относно сухото вино Bracchetto на Карло Лацери — собственик на регионалната изба на Acqui „Terme e Vino“, се споменава: „някъде около 80-те години на XX век сервирах чаши сухо Brachetto от Cantine Spinola главно като аперитив, който беше много ценен заради лекия си и умерено сладък вкус. В онези години сухото Brachetto беше селектирано за участие и в конкурсите за вино на Acqui Terme“. От 2008 г. след множество опити започва производството на сухо и ароматно пенливо вино, произведено на 100% от грозде от сорта Brachetto и обявено за „продукт, ценен и консумиран на местно ниво, но също и изнасян като продукт от специална пазарна ниша за Япония, Южна Корея и Съединените щати“.

9. **Основни допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогация, свързана с производството в определения географски район

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Дерогация, свързана с производството в определения географски район

Описание на условието:

Операциите по стафидиране на гроздето, пресоване, винопроизводство и вторична ферментация се извършват не само в определената производствена зона, но и на цялата територия на региона Пиемонт.

Също така за видовете „Brachetto d'Acqui" или „Acqui" spumante, принадлежащи към категориите вино от екстра брют до полусухо вино (според съдържанието на захарта), операциите по вторична ферментация могат да се извършват на административната територия на регионите Лигурия, Ломбардия, Емилия-Романя и Вале д'Аоста, в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

Бутилиране в определения географски район

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Бутилирането трябва да бъде извършвано в района на производство, включително в районите, в които винопроизводството/производството са разрешени чрез дерогация.

Това изискване, което е в съответствие със законодателството на Европейския съюз, е обосновано поради необходимостта да се запази качеството и репутацията на вината, които се ползват със ЗНП „Brachetto d'Acqui" или „Acqui", да се гарантира техният произход и навременно и ефикасно да се осигури необходимият контрол. Действително спазването на тези условия е по-добре гарантирано, когато бутилирането се извършва в горепосочения периметър, тъй като прилагането и спазването на всички технически разпоредби, свързани с транспортирането и бутилирането, са поверени на предприятия, намиращи се в района на производство.

Освен това системата за контрол от страна на компетентния орган, от която са обхванати операторите на всеки етап на производството, е по-ефективна в определения район.

Данни, свързани с етикетирането

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В описанието и представянето на вината „Brachetto d'Acqui" или „Acqui" и „Brachetto d'Acqui" или „Acqui" spumante, носещи обозначението Denominazione di Origine Controllata e Garantita (или DOCG — контролирано и гарантирано наименование за произход), данните за съдържанието на захар не трябва да са на същия ред, на който се намира наименованието на виното; освен това тези данни трябва да са изписани с шрифт, чийто размер не бива да надвишава размера на шрифта, използван за обозначението.

Връзка към спецификацията ня продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14376