JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

(2020/C 32/10)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise ([1]) v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Referenční číslo: PDO-IT-A1382-AM04

Datum oznámení: 25. září 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis vín**

Popis a důvody

U druhů Brachetto d'Acqui nebo Acqui ve verzi „fermo" (tiché víno) a „spumante" (šumivé víno) se minimální celková kyselost mění z 5 g/l na 4,5 g/l.

Vedle toho byl u šumivého vína minimální bezcukerný extrakt snížen z 18 g/l na 17 g/l.

Důvody:

Změna klimatických podmínek ovlivnila fenologické fáze a dozrávání hroznů, které často nastává dříve a dochází při něm ke snížení kyselosti moštu a v důsledku toho i kyselosti z něj vyprodukovaných vín. Proto se považovalo za vhodné snížit minimální celkový obsah kyselin o 0,5 g/l.

Snížení obsahu bezcukerného extraktu o gram na litr představuje formální změnu v úřední metodě, jež se týká dříve stanovené hodnoty čistého suchého extraktu.

Změna se týká oddílu 1.4 jednotného dokumentu a článku 6 specifikace.

2. **Oblast vinifikace a plnění do lahví**

Popis a důvody

a) přepracovávají se ustanovení týkající se oblasti vinifikace a plnění do lahví a souvisejících odchylek tím, že se všechny činnosti stanovené v čl. 5 odst. 1 a 11 specifikace slučují do odstavců 1 a 2 téhož článku;

b) všechny činnosti týkající se vinifikace a zpracování se v souladu s odchylkou stanovenou v platných předpisech EU povolují na celém území regionu Piemont, a nejen v provinciích Asti, Cuneo a Alessandria;

c) pouze u druhů Brachetto d'Acqui nebo Acqui *spumante* s obsahem cukru jako ve variantách *extra-brut* až *demisec* bylo v souladu s platnými předpisy EU na správním území sousedních regionů Ligurie, Lombardie, Emilia Romagna a Val d'Aosta povoleno druhotné kvašení.

Odůvodnění:

a) a b) Jedná se o formální změny, jimiž se systematicky a v souladu s platnými unijními předpisy popisují ustanovení týkající se vinifikace/zpracování a plnění do lahví, jakož i příslušných odchylek pro různé druhy vín.

c) Rozšířením oblasti, ve které se pouze u některých druhů šumivých vín může provádět vinifikace spadající do výjimky, se mají producentům vytvořit nové příležitosti vyplývající z nových požadavků souvisejících s uváděním na trh.

Změny se týkají bodu 1.9 jednotného dokumentu (další podmínky) a článku 5 specifikace.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Označování**

Popis a důvody

V popisu a obchodní úpravě vín s chráněným označením původu „Brachetto d'Acqui" nebo „Acqui" a „Brachetto d'Acqui" nebo „Acqui" *spumante* již nemusí být údaje o obsahu cukru povinně uváděny jinými písmeny než písmeny použitými pro označení.

Důvody: zrušením tohoto omezení se producentům poskytuje větší volnost při volbě grafického ztvárnění etikety.

Změna se týká bodu 1.9 jednotného dokumentu (další podmínky) a článku 7 specifikace.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

4. **Popis vín**

Brachetto d'Acqui nebo Acqui

Víno vyrobené z hroznů Brachetto s charakteristickým a vynikajícím aromatem, jež se více či méně projevuje v závislosti na použité metodě vinifikace. Hrozny se pěstují v jednoznačně vymezené oblasti v Piemontu, a to na území 26 obcí nacházejících se v provinciích Asti a Alessandria.

Vlastnosti při spotřebě:

barva: rubínově červená s průměrnou intenzitou, jež přechází do světle granátové, růžové nebo *rosè*,

vůně: výrazná, velmi jemná, někdy ovocná až kořeněná ve variantě s nižším obsahem cukru,

chuť: jemná, výrazná, suchá až sladká,

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 %, z čehož nejméně

5,00 % skutečného alkoholu,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	5,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Brachetto d'Acqui nebo Acqui *spumante*

Víno vyrobené z hroznů Brachetto s charakteristickým a vynikajícím aromatem, jež se více či méně projevuje v závislosti na použité metodě vinifikace. Hrozny se pěstují v jednoznačně vymezené oblasti v Piemontu, a to na území 26 obcí nacházejících se v provinciích Asti a Alessandria.

Vlastnosti při spotřebě:

pěna: jemná, dlouhotrvající,

barva: rubínově červená s průměrnou intenzitou, jež přechází do světle granátové, růžové nebo *rosè*,

vůně: výrazná, jemná, někdy ovocná až kořeněná ve variantě s nižším obsahem cukru,

chuť: jemná, výrazná u kategorií *extra-brut* až sladké,

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 %, z čehož nejméně

6,00 % skutečného alkoholu, minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Brachetto d'Acqui nebo Acqui *passito*

Jedná se o sladké aromatické víno vyráběné z hroznů, jež se pěstují v jednoznačně vymezené oblasti v Piemontu, a to na území 26 obcí nacházejících se v provinciích Asti a Alessandria.

Vlastnosti při spotřebě:

barva: průměrně intenzivní rubínově červená, jež někdy přechází do granátové,

vůně: velmi jemné muškátové aroma typické pro odrůdu Brachetto, někdy s nádechem dřeva,

chuť: sladká s muškátovým aroma, harmonická, sametová, někdy s nádechem dřeva,

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 16,00 %,

minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

ŽÁDNÉ

b. *Maximální výnosy*

Brachetto d'Acqui nebo Acqui, včetně variant *spumante* a *passito*

8 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny určené k výrobě vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Brachetto d'Acqui" nebo „Acqui" v různých druzích se musí pěstovat v regionu Piemont, a to na území 26 obcí nacházejících se v provinciích Asti a Alessandria, jež jsou uvedeny níže:

Provincie Asti:

celé správní území obcí: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco a Nizza Monferrato (pouze na části území nacházejícího se na pravém břehu toku Belbo).

Provincie Alessandria:

celé správní území obcí: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine a Visone.

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

Brachetto N.

8. **Popis souvislostí**

Víno se zaručeným a kontrolovaným označením původu Brachetto d'Acqui nebo Acqui

Víno se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Brachetto d'Acqui" vděčí za své vlastnosti především území, na kterém se produkuje, tj. Alto Monferrato. Tato oblast čítající 26 obcí nacházejících se v provinciích Asti a Alessandria je v oblasti Nizza Monferrato tvořena jílovitými půdami, zatímco v oblasti Acqui Terme a okolí jsou písky a naplaveniny. Tyto vlastnosti mají zřejmý a výrazný vliv na čichové odstíny vypěstovaných hroznů a z nich vyrobených vín.

Díky vhodnosti území pro pěstování révy s jeho zvláštní morfologií, klimatickými podmínkami, dovednostmi a tradicemi v oblasti vinařství bylo v průběhu let možné vyšlechtit odrůdu, jež se lépe přizpůsobuje danému prostředí, tj. odrůdu Brachetto.

V roce 1817 přírodovědec Gallesio produkt popisuje jako „VINO CELEBRE" (slavné víno), zařazuje ho mezi alkoholická dezertní vína světlé barvy, které s postupujícím zráním získává chuť portského nebo sherry, a zmiňuje, že sladké nebo šumivé víno Brachetto je na jihoamerických trzích dobře známé a úspěšně se prodává. Z toho lze vyvodit, že v té době musela být produkce uvedeného vína nezanedbatelná. První oficiální definicí podepsal roku 1922 Garino Canina, který jako první toto víno skutečně vědecky zařadil, přičemž uvedl toto: „Brachetto patří do kategorie sladkých a aromatických červených výběrových vín. Jedná se totiž o víno se zvláštní vůní, s nižším obsahem alkoholu a cukru a nepříliš výrazné barvy, jež se převážně konzumuje jako perlivé nebo šumivé víno..."

Mezi různými historickými zprávami, které Canina podával jež jsou z historického hlediska velmi důležité, se jedna z nejzajímavějších týká skutečnosti, že víno Brachetto bylo velmi rozšířené zejména v oblastech Acqui a Nizza Monferrato. Uvádí však, že produkce pro trh představovala pouze 500 hl.

Jak je možné, že téměř „zmizelo" víno, jež se pouze 50 let předtím ve velkém množství vyváželo?

Výskyt mšičky révokazu zničil na konci první světové války vinice. Při opětovné výsadbě dávali vinaři přednost jiným odrůdám, které více vyhovovaly vývoji na trhu, a to na úkor odrůdy Brachetto, jež vyžadovala zvláštní pozornost a péči. Tak se na ni pozapomnělo. Její znovuobjevení je nedávného data. Zhruba v 50. letech minulého století na kopcích v jižní části Piemontu, kde se produkci věnovaly malé skupinky nadšenců, Arturo Bersano, producent dbalý tradic, avšak zároveň hledící do budoucna, začal metodou Charmat vyrábět šumivé víno Brachetto ve velkokapacitních nádobách (autoklávech). Od té doby víno Brachetto zaujímá přední místo mezi vyhlášenými aromatickými víny, mezi nimiž se vyznačuje specifickými vlastnostmi a těší se oblibě u nejnáročnějších znalců. Tradice, jíž se víno Brachetto pyšní, se vztahuje i na jeho nesladkou verzi, o čemž svědčí produkce nesladkých druhů vína Brachetto od začátku 20. století, a to jako tichého vína v oblastech Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme a polosuchého vína ve vinařství Cantine Spinola, jež bylo dokonce kladně hodnoceno na vinařských soutěžích (polosuché růžové Brachetto d'Acqui roku 1987 a suché Brachetto roku 1964) a které je zmiňováno v časopise Barolo a Co (1985), v němž se píše o odrůdě Brachetto jako o „typicky místní odrůdě, jež je surovinou pro víno, které lze uvádět na trh i v suché verzi". Odkazují na něj též historické údaje o suchém Brachettu, které vyráběl Carlo Lazzeri, majitel enotéky Enoteca Regionale di Acqui „Terme e Vino", jenž tvrdí: „v 80. letech 20. století jsem podával suché Brachetto z vinařství Cantine Spinola", a to zejména jako aperitiv, které bylo vysoce ceněno pro svou nepříliš sladkou a lehkou chuť. V těch letech bývalo víno Brachetto kladně hodnoceno i na vinařských soutěžích v Acqui Terme." Díky testování probíhajícímu od roku 2008 se veškeré suché šumivé a aromatické víno vyrábí z hroznů odrůdy Brachetto, přičemž se toto víno popisuje jako „produkt, který je oceňovaný a konzumovaný v místním prostředí a vyváží se navíc jako luxusní zboží do Japonska, Jižní Koreje a USA."

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

sesychání hroznů, jejich lisování, vinifikace a druhotné kvašení jsou vedle vymezené oblasti produkce povoleny i na celém území regionu Piemont.

Kromě toho pouze u druhů Brachetto d'Acqui nebo Acqui *spumante* s obsahem cukru jako ve variantách *extra-brut* až *demisec* může v souladu s platnými předpisy Evropské unie druhotné kvašení probíhat na správním území regionů Ligurie, Lombardie, Emilia Romagna a Val d'Aosta.

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

plnění do lahví musí probíhat v oblasti produkce, včetně oblastí, ve kterých je povolena vinifikace/zpracování spadající do výjimky.

Důvodem tohoto ustanovení je v souladu s předpisy Evropské unie zachování kvality a dobrého jména vín s CHOP Brachetto d'Acqui nebo Acqui, zaručení jejich původu a zajištění účinnosti a včasnosti příslušných kontrol. Uvedené podmínky jsou totiž lépe zajištěny, pokud se láhve plní v oblasti, neboť uplatňování a dodržování všech technických pravidel týkajících se přepravy a plnění do lahví je povinností subjektů působících v oblasti produkce.

Navíc kontroly ze strany příslušného subjektu, jimž jsou producenti ve všech fázích výroby podrobováni, jsou ve vymezené oblasti účinnější.

Údaje na etiketě

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

v popisu a obchodní úpravě vín s chráněným označením původu „Brachetto d'Acqui" nebo „Acqui" a „Brachetto d'Acqui" nebo „Acqui" *spumante* nemusí být údaje o obsahu cukru uváděny ve stejném řádku jako označení. Kromě toho nesmí být velikost písma uvedených údajů větší než velikost písma označení.

Odkaz na specifikaci produktu

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