ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

(2020/C 32/10)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, Kommissionens ([1]) delegerede forordning (EU) 2019/33.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Brachetto d'Acqui/Acqui«

Referencenummer: PDO-IT-A1382-AM04

Meddelelsesdato: 25. september 2019

BESKRIVELSE OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Beskrivelse af vinene**

Beskrivelse og begrundelse

For ikke-mousserende og mousserende »Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« er det samlede minimumssyreindhold ændret fra 5 g/l til 4,5 g/l.

For mousserende vin (Spumante) er det mindste ukorrigerede tørstofindhold blevet reduceret fra 18 g/l til 17 g/l.

Begrundelse:

Ændringer i klimaforhold har påvirket de fænologiske faser og modningen af druer, som ofte forekommer tidligt, og derudover reduceres surhedsgraden i mosten og dermed i de vine, der fremstilles heraf. Det blev derfor anset for hensigtsmæssigt at nedsætte det samlede minimumssyreindhold med 0,5 g/l.

Nedsættelsen af det sukkerfri ekstrakt med et gram pr. liter er en formel ændring af den tidligere værdi for minimumstørstofindhold i forhold til den officielle metode.

Denne ændring vedrører afsnit 1.4 i enhedsdokumentet og artikel 6 i varespecifikationen.

2. **Vinfremstillings- og aftapningsområde**

Beskrivelse og begrundelse

a) bestemmelserne om vinfremstillings- og aftapningsområdet og dertil knyttede undtagelser er blevet omformuleret, idet alle operationer, der allerede er omhandlet i artikel 5, stk. 1 og 11, i varespecifikationen, er samlet i artikel 5, stk. 1 og 2

b) I overensstemmelse med undtagelsen i gældende EU-lovgivning tillades alle vinfremstillings- og produktionsaktiviteter i hele Piemonte-regionen, frem for at være begrænset til provinserne Asti, Cuneo og Alessandria

c) for »Brachetto d'Acqui« og »Acqui« Spumante med et sukkerindhold fra extra-brut til demi-sec kan den anden fermenteringsproces finde sted inden for det administrative område i naboregionerne Liguria, Lombardiet, Emilia Romagna og Valle d'Aosta i overensstemmelse med undtagelsen i gældende EU-lovgivning.

Begrundelse:

a) og b) Disse er formelle ændringer, der beskriver bestemmelserne om vinfremstilling/produktion og aftapning samt de relevante undtagelser for de forskellige vintyper på en organisk måde og i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

c) Formålet med at udvide det område, hvor vinfremstilling kun er tilladt for visse typer mousserende vin ved undtagelse, er at skabe nye muligheder for producenterne i forhold til nye afsætningsbehov.

Ændringerne vedrører punkt 1.9 (yderligere betingelser) i enhedsdokumentet og artikel 5 i varespecifikationen.

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

3. **Mærkning**

Beskrivelse og begrundelse

I navnet og præsentationen af »Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« og »Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« Spumante, der er mærket »Denominazione di origine controllata e garantita« [»kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse« eller »DOCG«], er det ikke nødvendigt at angive sukkerindholdet med andre tegn end dem, der bruges til navnet.

Begrundelse: der er fjernet en restriktion, hvilket giver producenterne større frihed til at vælge udformningen af mærket.

Ændringerne vedrører punkt 1.9 (yderligere betingelser) i enhedsdokumentet og artikel 5 i varespecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

»Brachetto d'Acqui« eller »Acqui«

Vin fremstillet af Brachetto-druer med en karakteristisk og udsøgt aroma, som er mere eller mindre fremherskende afhængigt af den anvendte vinfremstillingsmetode. Druerne dyrkes inden for et veldefineret område i Piemonte i 26 kommuner i provinserne Asti og Alessandria.

Egenskaber ved forbrug:

Farve: rubinrød af middel intensitet, tendens til klar granatrød, pink eller rosé

Aroma: karakteristisk, meget delikat, undertiden frugtagtig, lettere krydret i den version, der har et lavere sukkerindhold

Smag: delikat, karakteristisk, fra tør til sød.

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 11,50 %,

med virkeligt alkoholindhold på mindst 5 %.

Sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 18 g/l.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	5
Totalt minimumssyreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	

»Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« Spumante

Vin fremstillet af Brachetto-druer, med en karakteristisk og udsøgt aroma, som er mere eller mindre fremherskende afhængigt af den anvendte vinfremstillingsmetode. Druerne dyrkes inden for et veldefineret område i Piemonte i 26 kommuner i provinserne Asti og Alessandria.

Egenskaber ved forbrug:

Skum: fint og langvarigt

Farve: rubinrød af middel intensitet, tendens til klar granatrød, pink eller rosé

Aroma: karakteristisk, delikat, undertiden frugtagtig, lettere krydret i den version med et lavere sukkerindhold

Smag: delikat, karakteristisk, fra ekstra tør til sød.

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 12 %, med erhvervet alkoholindhold på mindst 6%.

Sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 17 g/l.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	6
Totalt minimumssyreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	

»Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« Passito

Denne søde aromatiske vin er fremstillet af druer, der dyrkes inden for et veldefineret område i Piemonte i blot 26 kommuner i provinserne Asti og Alessandria.

Egenskaber ved forbrug

Farve: rubinrød af middel intensitet, tendens til granatrød.

Aroma: en meget delikat muskatagtig aroma, der er typisk for Brachetto-sorten, undertiden med antydninger af træ.

Smag: sød, moskusagtig, harmonisk, glat, af og til med antydninger af træ.

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 16 %

Sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	11
Totalt minimumssyreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

INGEN

b. *Maksimumsudbytter*

»Brachetto d'Acqui« eller »Acqui«, herunder Spumante og Passito

8 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

De druer, der anvendes til fremstilling af DOCG-vine »Brachetto d'Acqui« eller »Acqui«, skal dyrkes i Piemonte-regionen i de 26 kommuner i provinserne Asti og Alessandria, som er anført nedenfor:

Asti-provinsen:

hele det administrative område for følgende kommuner: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco og Nizza Monferrato (kun det område, der er beliggende på højre side af Belbo-floden)

Alessandria-provinsen:

hele det administrative område for følgende kommuner: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina, Visone.

7. **Primære druesorter**

Brachetto N.

8. **Tilknytning til det geografiske område:**

»Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« DOCG

Kvaliteten af DOCG-vin »Brachetto d'Acqui« kan primært tilskrives produktionsområdet Alto Monferrato. Området breder sig over 26 kommuner i provinserne Asti og Alessandria og består af lerjord i Nizza Monferrato-området samt sand- og kalkjord i området i og omkring Acqui Terme. Druernes olfaktoriske kvaliteter og de vine, der fremstilles af dem, er i vid udstrækning bestemt af disse vækstbetingelser.

Områdets egnethed til vindyrkning med den særlige morfologi og specifikke klimaforhold samt vinfremstillingsfærdigheder og -traditioner har gjort det muligt med tiden at »vælge« Brachetto som den druesort, der egner sig bedst til omgivelserne.

I 1817 beskrev naturforskeren Gallesio den som en »VINO CELEBRE« [»berømt vin«] og klassificerede den som en alkoholisk, bleg dessertvin, der begyndte at smage som portvin eller sherry, når den blev lagret. Han berettede, at Brachetto-vine, både de søde og mousserende, var velkendte og solgte godt på sydamerikanske markeder: Dette tyder på, at produktionen må have været betydelig på daværende tidspunkt. Den første officielle definition blev skrevet i 1922 af Attilio Garino Canina, som gav en virkelig videnskabelig klassificering af denne drue: »Brachetto hører til deluxe-kategorien af søde, aromatiske rødvine. Det er en vin med en specifik aroma, med moderat alkohol- og sukkerindhold, ikke særlig farvet, og som ofte indtages som perlevin eller mousserende vin…«

Af de mange historisk betydningsfulde beskrivelser fra Canina var en af de mest interessante, at selv om Brachetto var yderst populær i området Acqui og Nizza Monferrato, var markedsproduktionen kun på 500 hl.

Hvad var årsagen til, at en vin, som bare 50 år tidligere blev eksporteret i store mængder, »forsvandt«?

Udbruddet af phylloxera havde ødelagt vinmarker ved afslutningen af første verdenskrig: Hvad angår genplantning af vinstokke, valgte vinproducenter andre druesorter frem for Brachetto, fordi de passede bedre til markedsudviklingen end den sidstnævnte sort, som krævede særlig pleje og opmærksomhed. Dette førte til dens forsvinden. Druens tilbagevenden er sket i nyere tid. Omkring 1950'erne i bakkerne i det sydlige Piemonte, hvor Brachetto stadig blev produceret af en lille flok loyale tilhængere, udviklede Arturo Bersano, en fremadskuende producent med respekt for tradition, en mousserende Brachetto, der blev fremstillet i en autoklave ved hjælp af Charmat-metoden. Brachetto har lige siden været til at finde blandt de store aromatiske vine, den er kendetegnet ved sine særlige kvaliteter og det forhold, at den er værdsat af de største kendere. Men Brachetto har også en tradition for ikke-søde vine, hvilket fremgår af produktionen af ikke-søde, ikke-mousserende typer af Brachetto fra begyndelsen af det 20. århundrede i områderne Strevi, Alto Monferrato og Acqui Terme og af Brachetto demi-sec, der fremstilles af Cantine Spinola, som blev udvalgt i vinfremstillingskonkurrencer (Brachetto d'Acqui demi-sec rosé fra 1987 og Brachetto tør fra 1964). Vinen blev nævnt i et nummer af Barolo & Co. fra 1985, hvor Brachetto blev beskrevet som en »typisk lokal sort, af hvilken der findes en tør version, som også kan markedsføres«. Der henvises også til den i en historisk beretning om Brachetto tør fra Carlo Lazzeri, ejeren af Enoteca Regionale di Acqui »Terme e Vino« [Regional vinbutik i Acqui, »kursted og vin«]. »Omkring 1980'erne serverede de glas med Brachetto tør, der var fremstillet af Cantine Spinola«, især som en aperitif, som var meget populær på grund af dens lette og ikke alt for søde smag. I den årrække blev Brachetto tør også udvalgt ved vinfremstillingskonkurrencer i Acqui Terme." Fra 2008 blev der efter nogle forsøg fremstillet en tør, mousserende aromatisk vin af 100% Brachetto-druer. Det blev hævdet, at denne vin var et »produkt, der værdsættes, og som indtages lokalt og eksporteres som nicheprodukt til Japan, Sydkorea og USA«.

9. **Vigtige yderligere betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Tørring af druer, presning, vinfremstilling og sekundær fermentering er ikke blot tilladt inden for det afgrænsede produktionsområde, men i hele Piemonte-regionen.

For vintyperne »Brachetto d'Acqui« og »Acqui« Spumante, der spænder fra extra-brut til demi-sec med hensyn til sukkerindhold, kan den anden fermenteringsproces finde sted inden for det administrative område i regionerne Liguria, Lombardiet, Emilia Romagna og Valle d'Aosta i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapning skal finde sted inden for produktionsområdet, herunder i områder, hvor vinfremstilling/-produktion undtagelsesvis er tilladt.

Begrundelsen for denne bestemmelse er i henhold til EU-retten at beskytte kvaliteten og omdømmet af BOB-vinene »Brachetto d'Acqui« og »Acqui«, garantere deres oprindelse og sikre, at de relevante kontroller udføres effektivt og rettidigt. Disse betingelser opfyldes bedre, hvis aftapning finder sted inden for området, da virksomheder i produktionsområdet har ansvaret for at anvende og overholde alle tekniske forskrifter vedrørende transport og aftapning.

Desuden er det kontrolsystem, der forvaltes af det kompetente organ, og som operatørerne skal overholde i alle produktionsstadier, mere effektivt i det afgrænsede område.

Angivelser på mærkningen

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

I navnet og præsentationen af »Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« og »Brachetto d'Acqui« eller »Acqui« Spumante, der er mærket »Denominazione di origine controllata e garantita« [»kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse« eller »DOCG«], må sukkerindholdet ikke angives på samme linje som navnet på vinen. Desuden skal sukkerindholdet præsenteres med en mindre skriftstørrelse end den, der bruges til navnet.

Link til varespecifikationen

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