SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 32/10)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Bezugsnummer: PDO-IT-A1382-AM04

Datum der Mitteilung: 25. September 2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Beschreibung der Weine**

Beschreibung und Änderungsgründe

Bei den Weinen „Brachetto d' Acqui" oder „Acqui" der Sorten „Fermo" (still) oder „Spumante" (Schaumwein) wird der Mindestgesamtsäuregehalt von 5 g/l auf 4,5 g/l gesenkt.

Außerdem wird bei den Weinen der Sorte Spumante (Schaumwein) der Mindestwert für den zuckerfreuen Extrakt von 18 g/l auf 17 g/l gesenkt.

Begründung:

Der Klimawandel hat sich auf die Entwicklungsphasen und den Reifungsverlauf der Trauben ausgewirkt, der oft früher eintritt und mit einer Verringerung des Säuregehalts der Moste und der daraus gewonnenen Weine einhergeht. Deshalb erschien es sinnvoll, den Mindestgesamtsäuregehalt um 0,5 g/l zu senken.

Bei der Senkung des Wertes für den zuckerfreien Extrakt gegenüber dem vorher bestehenden Wert des Netto-Trockenextrakts um 1 g/l handelt es sich um eine förmliche Änderung im Zusammenhang mit dem offiziellen Verfahren.

Die Änderung betrifft Abschnitt 1.4 des Einzigen Dokuments und Artikel 6 der Produktspezifikation.

2. **Gebiet der Weinherstellung und der Abfüllung**

Beschreibung und Änderungsgründe

a) Die Bestimmungen zum Gebiet der Weinherstellung und -abfüllung sowie zu den diesbezüglichen Ausnahmen werden neu gefasst, wobei alle Vorgänge, die bereits in Artikel 5 Absätze 1 und 11 der Produktspezifikation geregelt sind, in den Absätzen 1 und 2 desselben Artikels zusammengefasst werden.

b) Alle Vorgänge der Weinherstellung bzw. Weinbereitung werden gemäß der in den geltenden EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Ausnahmeregelung in der gesamten Region Piemont statt wie bisher nur in den Provinzen Asti, Cuneo und Alessandria genehmigt.

c) Ausschließlich für die Weine der Sorten „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" Spumante mit einem Zuckergehalt des Typs „extra trocken" oder „halbtrocken" darf die Gärung entsprechend der in den geltenden EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Ausnahmeregelung im Verwaltungsgebiet der Nachbarregionen Ligurien, Lombardei, Emilia Romagna und Aostatal erfolgen.

Begründung:

Für die Buchstaben a und b: Es handelt sich um förmliche Änderungen, mit denen die Bestimmungen für die Weinherstellung/Weinbereitung und die Abfüllung sowie die jeweiligen Ausnahmebestimmungen für die einzelnen Weinsorten auf schlüssige und mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften vereinbare Weise beschrieben werden sollen.

Für Buchstabe c: Die Ausdehnung des Gebiets, in denen die Weinherstellungsvorgänge — nur bei einigen Arten des Typs Spumante — ausnahmsweise stattfinden dürfen, soll den Erzeugern im Zusammenhang mit den neuen Anforderungen an die Vermarktung neue Möglichkeiten eröffnen.

Die Änderungen betreffen Punkt 1.9 des Einzigen Dokuments (sonstige Bedingungen) und Artikel 5 der Produktspezifikation.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Kennzeichnung**

Beschreibung und Änderungsgründe

Bei der Bezeichnung und Aufmachung von „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" und „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" Spumante mit dem Zusatz „Denominazione di Origine controllata e Garantita" (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) muss der Zuckergehalt nicht mehr in einer anderen als der für die Bezeichnung verwendeten Schriftgröße angegeben werden.

Begründung: Es wird eine Einschränkung beseitigt, um den Erzeugern mehr Spielraum bei der grafischen Gestaltung des Etiketts zu geben.

Die Änderung betrifft Punkt 1.9 des Einzigen Dokuments (sonstige Bedingungen) und Artikel 7 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des erzeugnisses**

„Brachetto d'Acqui"

„Acqui"

2. **Art der geografischen angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von weinbauerzeugnissen**

1. Wein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des weines/der weine**

„Brachetto d'Acqui" oder „Acqui"

Es handelt sich um einen aus Brachetto-Trauben hergestellten Wein, der über eine charakteristische und bemerkenswerte Aromapalette verfügt, die je nach dem angewandten Weinherstellungsverfahren mehr oder weniger stark ausgeprägt ist. Die Trauben werden in einem genau abgegrenzten Gebiet im Piemont in 26 Gemeinden der Provinzen Asti und Alessandria angebaut.

Eigenschaften beim Genuss:

Farbe: Rubinrot (mittlere Intensität) bis hell-granatrot, rötlich oder rosé;

Geruch: charakteristisch, sehr fein, teils fruchtig und bei den weniger zuckerhaltigen Sorten mit Gewürznote;

Geschmack: zart, charakteristisch, trocken bis süß;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %, davon mindestens

5,00 % vorhandener Alkohol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 18,0 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	5,0
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

„Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" Spumante

Es handelt sich um einen aus Brachetto-Trauben hergestellten Wein mit einer charakteristischen und bemerkenswerten Aromapalette, die je nach den angewandten Weinherstellungsverfahren mehr oder weniger stark ausgeprägt ist. Die Weine werden in einem genau abgegrenzten Gebiet im Piemont in 26 Gemeinden der Provinzen Asti und Alessandria hergestellt.

Eigenschaften beim Genuss:

Schaum: fein und lang anhaltend;

Farbe: Rubinrot (mittlere Intensität) bis hell-granatrot, rötlich oder rosé;

Geruch: charakteristisch, fein, teils fruchtig und bei den weniger zuckerhaltigen Sorten mit Gewürznote;

Geschmack: zart, charakteristisch, trocken bis süß;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 %, davon mindestens

6,00 % vorhandener Alkohol; Zuckerfreier Extrakt: mindestens 17 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,0
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

„Brachetto d'Acqui" oder „Acqui passito"

Es handelt sich um einen aromatischen und süßen Wein, dessen Trauben in einem genau abgegrenzten Gebiet im Piemont in nur 26 Gemeinden der Provinzen Asti und Alessandria angebaut werden.

Eigenschaften beim Genuss:

Farbe: rubinrot (mittlere Intensität), teilweise eher granatrot;

Geruch: Moschusaroma, sehr fein, charakteristisch nach der Rebsorte Brachetto, teilweise mit Holznote;

Geschmack: süß, Moschusaroma, harmonisch, samtig, teilweise mit Holznote;

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 16,00 %;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,0
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

KEINE

b) *Höchsterträge*

„Brachetto d'Acqui" oder „Acqui", auch Spumante (Schaumwein) und Passito (Likörwein)

8 000 kg Trauben pro Hektar.

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Die verschiedenen für die Herstellung der Weine mit der DOCG „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" verwendeten Traubensorten müssen in den 26 Gemeinden der Region Piemont in den Provinzen Asti und Alessandria angebaut werden, die nachstehend aufgeführt sind:

Provinz Asti:

das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco sowie der Teil von Nizza Monferrato auf der rechten Seite des Flusses Belbo;

Provinz Alessandria:

das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine und Visone.

7. **Wichtigste keltertraubensorte(n)**

Brachetto N.

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**

„Brachetto d'Acqui" DOCG oder „Acqui" DOCG

Die Merkmale von „Brachetto d'Acqui" DOCG sind im Wesentlichen auf die Bedingungen in dem Anbaugebiet Alto Monferrato zurückzuführen. In diesem auf 26 Gemeinden verteilten, in den Provinzen Asti und Alessandria gelegenen Gebiet zeichnet sich die Gegend um Nizza Monferrato durch Tonböden und die Gegend um Acqui durch Sand- und Lehmböden aus. Diese Merkmale haben einen wesentlichen Einfluss auf die Geschmacks- und Geruchsnuancen der Trauben und der daraus gewonnenen Weine.

Durch die Eignung des Gebiets mit seiner besonderen Geländebeschaffenheit, den Merkmalen des Klimas sowie der Fachkenntnis und den Traditionen der Weinherstellung konnte sich im Laufe der Jahre die Rebsorte herausbilden, die am besten an diese Umgebung angepasst ist: die Brachetto-Traube.

Im Jahr 1817 beschrieb der Naturkundler Gallesio ihn als „berühmten Wein" und stufte ihn als Dessertwein ein, der einen gewissen Alkoholgehalt und eine leichte Färbung aufweist, welcher mit zunehmendem Alter den Geschmack von Portwein oder Sherry entwickelt; außerdem berichtete er, dass „Brachetto" als süßer Wein oder Schaumwein erfolgreich auf den südamerikanischen Märkten verkauft wird. Daraus lässt sich der Schluss ziehen, dass zur damaligen Zeit durchaus beachtliche Mengen erzeugt wurden. Die erste offizielle Beschreibung aus dem Jahr 1922 durch den Weinforscher Garino-Canina, der den Wein nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten klassifizierte, lautete wie folgt: „Bei den Luxusweinen zählt ‚Brachetto' zu den süßen und aromatischen Rotweinen: Es ist ein Wein mit einem besonderen Duft, mäßigem Alkohol- und Zuckergehalt, nicht sehr intensiver Farbe, der zumeist als moussierender Wein oder als Schaumwein getrunken wird..."

Unter den zahlreichen, aus historischer Sicht sehr wichtigen Anmerkungen Garino-Caninas ist insbesondere diejenige hervorzuheben, wonach „Brachetto" vor allem in der Umgebung von Acqui und Nizza Monferrato verbreitet war, wobei jedoch nur 500 hl für den Markt hergestellt wurden.

Wie lässt sich erklären, dass ein Wein fast vom Markt verschwindet, der 50 Jahre zuvor noch in großen Mengen ausgeführt wurde?

Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs wurden die Rebflächen durch Reblausbefall zerstört. Für die Wiederbepflanzung verwendeten die Winzer vorzugsweise stärker an den Markttrends ausgerichtete Rebsorten, was zulasten dieser Sorte ging, die besondere Sorgfalt und Pflege erforderte. So geriet sie zum zweiten Mal in Vergessenheit. Erst in jüngerer Zeit wurde sie wiederentdeckt: Um die 50er Jahre entwickelte Aldo Bersano, ein traditionsbewusster, aber weitblickender Winzer, in den Hügeln des südlichen Piemonts, wo die Rebsorte als Nischenerzeugnis für Liebhaber weiter angebaut wurde, einen „Brachetto" Spumante im Autoklav nach dem Charmat-Verfahren. Von da an setzte „Brachetto" seinen Erfolgskurs als einer der großen aromatischen Weine fort, unter denen er sich durch seine besonderen Merkmale und die Wertschätzung der raffiniertesten Weinkenner auszeichnet. Aber „Brachetto" hat auch als trockener Wein Tradition: So wird seit Beginn des 20. Jahrhunderts in den Gegenden von Strevi, Alto Monferrato, und Acqui Terme „Brachetto" des Typs „trocken" als Stillwein und in der Kellerei Cantine Spinola als Wein des Typs halbtrocken hergestellt, der auch bei Weinwettbewerben ausgezeichnet wurde („Brachetto d'Acqui" rosé halbtrocken im Jahr 1987 und „Brachetto" trocken im Jahr 1964), wie in der Zeitschrift Barolo et Co (1985) zu lesen ist, wo zu „Brachetto" Folgendes vermerkt ist: „Eine typische lokale Rebsorte, die auch als trockener Wein in den Handel kommen kann." Als historischer Beleg zu „Brachetto" trocken kann der Hinweis von Carlo Lazzeri, Gastwirt der Weinstube „Enoteca Regionale di Acqui ‚Terme e Vino'" angeführt werden, der Folgendes berichtet: „In den achtziger Jahren haben wir ‚Brachetto' trocken der Kellerei Cantine Spinola vor allem als Aperitif ausgeschenkt; er war wegen seines leichten, nicht zu süßen Geschmacks sehr beliebt. In diesen Jahren wurde ‚Brachetto' trocken auch bei Weinwettbewerben in Acqui Terme prämiert." Dank der seit dem Jahr 2008 laufenden Forschungsarbeiten wird auch ein trockener, duftender Schaumwein aus 100% Brachetto-Trauben hergestellt; er wird als ein Produkt beschrieben, das „vor Ort geschätzt und getrunken, aber als Nischenprodukt auch nach Japan, Südkorea und in die USA ausgeführt wird."

9. **Weitere wesentliche bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften.

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Beschreibung der Bedingung:

Die Vorgänge Trocknen der Trauben, Mostherstellung, Weinherstellung und zweite alkoholische Gärung dürfen in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet sowie in der gesamten Region Piemont erfolgen.

Außerdem darf im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union ausschließlich für alle Sorten von „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" Spumante mit einem Zuckergehalt des Typs extra trocken oder halbtrocken die Gärung auch im Verwaltungsgebiet der Regionen Ligurien, Lombardei, Emilia Romagna und Aostatal erfolgen.

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften.

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung muss im Erzeugungsgebiet, einschließlich der Gebiete, in denen die Weinherstellung/Weinbereitung ausnahmsweise ebenfalls zulässig ist, erfolgen.

Die Gründe für diese mit den Rechtsvorschriften der Europäischen Union vereinbare Bestimmung sind der Schutz der Qualität und des Ansehens der Weine „Brachetto d'Acqui" g. U. und „Acqui" g. U., die Gewährleistung ihres Ursprungs und die Sicherstellung der Effizienz und der Rechtzeitigkeit der betreffenden Kontrollen. Die Einhaltung dieser Bedingungen wird durch die Abfüllung in dem Gebiet besser sichergestellt, da die Anwendung und die Beachtung aller technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung den Unternehmen im Erzeugungsgebiet übertragen werden.

Zudem ist das System der Kontrolle durch die zuständige Einrichtung, der die Marktteilnehmer auf allen Stufen der Herstellung unterstehen, im abgegrenzten Gebiet effizienter.

Angaben auf dem Etikett

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften.

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" und „Brachetto d'Acqui" oder „Acqui" Spumante mit dem Zusatz „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) darf die Angabe des Zuckergehalts nicht in derselben Zeile erscheinen wie die Bezeichnung. Außerdem darf die Schrift, in der diese Angaben angebracht sind, nicht größer sein als die Schrift, die für die Bezeichnung verwendet wird.

Link zur produktspezifikation

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