ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

(2020/C 32/10)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Brachetto d'Acqui / ACQUI»

Αριθμός αναφοράς: PDO-IT-A1382-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης : 25 Σεπτεμβρίου 2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των οίνων**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Για τους τύπους Brachetto d'Acqui ή Acqui (μη αφρώδης) και Brachetto d'Acqui ή Acqui spumante (αφρώδης), η ελάχιστη ολική οξύτητα μειώνεται από τα 5 g/l στα 4,5 g/l.

Επιπλέον, για τον τύπο spumante, το ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα μειώνεται από τα 18 g/l στα 17 g/l.

Αιτιολόγηση:

Οι μεταβολή των κλιματικών συνθηκών έχει επηρεάσει τις φαινολογικές φάσεις και τον ρυθμό ωρίμασης των σταφυλιών, η οποία συχνά επέρχεται πρόωρα και συνοδεύεται από μείωση της οξύτητας των γλευκών και, κατά συνέπεια, των παραγόμενων οίνων. Ως εκ τούτου, κρίθηκε σκόπιμο να μειωθεί το ελάχιστο επίπεδο της ολικής οξύτητας 0,5 γραμμαρίων ανά λίτρο.

Η μείωση του στερεού υπολείμματος χωρίς σάκχαρα κατά 1 γραμμάριο/λίτρο συνιστά τυπική τροποποίηση, όσον αφορά την επίσημη μέθοδο, σε σχέση με την τιμή του καθαρού στερεού υπολείμματος που ίσχυε προηγουμένως.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου και το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Περιοχή οινοποίησης και εμφιάλωσης**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

α) αναδιατυπώνονται οι διατάξεις για την περιοχή οινοποίησης και εμφιάλωσης και οι σχετικές παρεκκλίσεις, με ομαδοποίηση όλων των εργασιών που επί του παρόντος προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφοι 1 και 11 των προδιαγραφών, στις παραγράφους 1 και 2 του ίδιου άρθρου.

β) σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία, επιτρέπεται η εκτέλεση όλων των εργασιών οινοποίησης/παρασκευής σε ολόκληρη την επικράτεια της περιφέρειας του Πεδεμοντίου, αντί των επαρχιών Asti, Cuneo και Alessandria.

γ) μόνον όσον αφορά τους τύπους Brachetto d'Acqui ή Acqui spumante με περιεκτικότητα σε σάκχαρα από extra brut έως ημίγλυκο, σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, επιτρέπεται η εκτέλεση των εργασιών σχηματισμού φυσαλίδων στην επικράτεια των γειτονικών περιφερειών της Λιγυρίας, της Λομβαρδίας, της Εμίλια-Ρομάνια και της Κοιλάδας Αόστης.

Αιτιολόγηση:

α) και β). Πρόκειται για τυπικές τροποποιήσεις με τις οποίες διασφαλίζεται η περιγραφή, με τρόπο οργανικό και συνεκτικό με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία, των διατάξεων για την οινοποίηση/παρασκευή και την εμφιάλωση, καθώς και των σχετικών διατάξεων περί παρεκκλίσεων για τους διάφορους τύπους οίνου.

γ) Η επέκταση της περιοχής στην οποία μπορούν να εκτελούνται οι εργασίες οινοποίησης, κατά παρέκκλιση μόνο για ορισμένους τύπους οίνου spumante (αφρώδους), αποσκοπεί στη δημιουργία νέων ευκαιριών για τους παραγωγούς που ανταποκρίνονται στις νέες ανάγκες εμπορίας.

Οι τροποποιήσεις επηρεάζουν το σημείο 1.9 του ενιαίου εγγράφου (άλλες προϋποθέσεις) και το άρθρο 5 των προδιαγραφών.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Επισήμανση:**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στην περιγραφή και παρουσίαση των οίνων με ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης «Brachetto d'Acqui» ή «Acqui» και «Brachetto d'Acqui» ή «Acqui» spumante, τα στοιχεία της περιεκτικότητας σε σάκχαρα δεν χρειάζεται πλέον να αναγράφονται υποχρεωτικά με χαρακτήρες διαφορετικούς από τους χρησιμοποιούμενους για την ονομασία.

Αιτιολόγηση: με την κατάργηση του εν λόγω περιορισμού, παρέχεται στους παραγωγούς μεγαλύτερη ελευθερία επιλογών στον σχεδιασμό της ετικέτας.

Η τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 1.9 του ενιαίου εγγράφου (άλλες προϋποθέσεις) και το άρθρο 7 των προδιαγραφών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια προϊοντος**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

Brachetto d'Acqui ή Acqui

Οίνος που παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Brachetto, ο οποίος διαθέτει χαρακτηριστικό και αξιόλογο άρωμα που εκφράζεται με ποικίλη ένταση ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους οινοποίησης. Τα σταφύλια καλλιεργούνται σε σαφώς οριοθετημένη περιοχή του Πεδεμοντίου, σε 26 δήμους των επαρχιών Asti και Alessandria.

Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση

Χρώμα: ρουμπινί μέτριας έντασης που τείνει προς το ανοιχτό πορφυρό ή στο ρόδινο ή το ροζέ·

Άρωμα: χαρακτηριστικό, πολύ λεπτό, ενίοτε φρουτώδες, το οποίο, στην εκδοχή με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τείνει προς άρωμα μπαχαρικών·

Γεύση: λεπτή, χαρακτηριστική, από ξηρή έως γλυκιά.

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % εκ των οποίων

ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 5,00 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 18,0 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	5,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Brachetto d'Acqui ή Acqui spumante

Οίνος που παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Brachetto, ο οποίος διαθέτει χαρακτηριστικό και αξιόλογο άρωμα που εκφράζεται με ποικίλη ένταση ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο οινοποίησης. Τα σταφύλια καλλιεργούνται σε σαφώς οριοθετημένη περιοχή του Πεδεμοντίου, σε 26 δήμους των επαρχιών Asti και Alessandria.

Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση

Αφρός: λεπτός με διάρκεια·

Χρώμα: ρουμπινί μέτριας έντασης που τείνει προς το ανοιχτό πορφυρό ή ρόδινο ή ροζέ·

Άρωμα: χαρακτηριστικό, λεπτό, ενίοτε φρουτώδες, το οποίο, στην εκδοχή με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα,, τείνει προς άρωμα μπαχαρικών·

Γεύση: λεπτή, χαρακτηριστική, από extra brut έως γλυκιά.

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,00 % εκ των οποίων

ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 6,00 %· ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα 17 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Brachetto d'Acqui ή Acqui passito

Πρόκειται για αρωματικό γλυκό οίνο από σταφύλια που καλλιεργούνται σε σαφώς οριοθετημένη περιοχή του Πεδεμοντίου, μόνο σε 26 δήμους των επαρχιών Asti και Alessandria.

Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση

Χρώμα: ρουμπινί μέσης έντασης, που ενίοτε τείνει προς το πορφυρό·

Άρωμα: μοσχάτο, πολύ λεπτό άρωμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας Brachetto, ενίοτε με νότες ξύλου·

Γεύση: γλυκιά, μοσχάτο άρωμα, αρμονική, βελούδινη, ενίοτε με νότες ξύλου·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 16,00 %

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 20 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

ΚΑΜΙΑ

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Brachetto d'Acqui ή Acqui spumante και passito

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή των διάφορων τύπων των οίνων «Brachetto d'Acqui» ή «Acqui» DOCG πρέπει να παράγονται στην περιφέρεια του Πεδεμοντίου, στους 26 δήμους των επαρχιών Asti και Alessandria που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία Asti:

ολόκληρη η επικράτεια των ακόλουθων δήμων: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, καθώς και Nizza Monferrato, μόνο στο τμήμα που εκτείνεται στη δεξιά όχθη του χειμάρρου Belbo

Επαρχία Alessandria:

ολόκληρη η επικράτεια των ακόλουθων δήμων: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Κυριες οινοποιησιμες ποικιλιες αμπελου**

Brachetto N.

8. **Περιγραφη του δεσμου/ των δεσμων**

DOCG Brachetto d'Acqui ή Acqui

Τα χαρακτηριστικά του οίνου «Brachetto d'Acqui» DOCG οφείλονται κυρίως στην περιοχή παραγωγής Alto Monferrato. Εντός της περιοχής αυτής, η οποία διαιρείται σε 26 δήμους που ανήκουν στις επαρχίες Asti και Alessandria, απαντούν αργιλώδη εδάφη στη ζώνη Nizza Monferrato, ενώ στη ζώνη Acquese απαντά άμμος και ιλύς. Αυτά τα χαρακτηριστικά επηρεάζουν σαφώς και καθοριστικά το αρωματικό προφίλ των παραγόμενων σταφυλιών και των οίνων που προέρχονται από αυτά.

Στο διάβα του χρόνου, χάρη στην καταλληλότητα της περιοχής με την ιδιαίτερη μορφολογία, τα κλιματικά χαρακτηριστικά και τις αμπελοοινικές ικανότητες και παραδόσεις, επελέγη η ποικιλία Brachetto, η οποία είναι άριστα προσαρμοσμένη στο περιβάλλον.

Το 1817, ο φυσιοδίφης Gallisio τον περιγράφει ως «περίφημο οίνο» (vino celebre), και τον κατατάσσει στους επιδόρπιους οίνους με αρκετά υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και ασθενές χρώμα, ο οποίος με την παλαίωση αποκτά τη γεύση του πορτό ή του σέρι, και αναφέρει ότι ο οίνος Brachetto, γλυκός ή αφρώδης, ήταν γνωστός στις αγορές της Νότιας Αμερικής, όπου εξαγόταν. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι την εποχή εκείνη η παραγωγή του δεν ήταν καθόλου αμελητέα. Η πρώτη επίσημη περιγραφή ανάγεται στο 1922 και την υπογράφει ο Garino Canina, ο οποίος κατέταξε τον οίνο με επιστημονικά κριτήρια: «Από τους οίνους πολυτελείας, ο Brachetto ανήκει στην κατηγορία των γλυκών και αρωματικών ερυθρών οίνων. Πράγματι πρόκειται για έναν οίνο με ιδιαίτερο άρωμα, μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλ και σάκχαρα, ο οποίος δεν έχει έντονο χρώμα και που καταναλώνεται ως επί το πλείστον ως αφρίζων ή αφρώδης οίνος […]».

Από τις ιδιαίτερης ιστορικής αξίας παρατηρήσεις του Canina, μία από τις πιο ενδιαφέρουσες είναι ότι ο οίνος Brachetto ήταν διαδεδομένος ιδίως στην περιοχή του Acqui και της Nizza Monferrato, αλλά ότι στην αγορά έφτανε μια ποσότητα μόλις 500 hl.

Πώς εξηγείται η παραλίγο εξαφάνιση ενός οίνου που 50 χρόνια νωρίτερα παρουσίαζε έντονη εξαγωγική δραστηριότητα;

Στο τέλος του Α' Παγκοσμίου Πολέμου, η εμφάνιση της φυλλοξήρας προκάλεσε μεγάλες καταστροφές τους αμπελώνες, Όταν ξαναφύτεψαν τους αμπελώνες τους, οι αμπελουργοί προτίμησαν άλλες ποικιλίες που ταίριαζαν καλύτερα με τις τάσεις της αγοράς, σε βάρος της ποικιλίας αυτής, η οποία απαιτούσε ιδιαίτερη φροντίδα και προσοχή. Έτσι η ποικιλία ξεχάστηκε για δεύτερη φορά. Η αναβίωσή της είναι πρόσφατη. Γύρω στη δεκαετία του '50, στους λόφους του Πεδεμοντίου, όπου η παραγωγή συνεχιζόταν σε μικρούς θύλακες πιστών της οπαδών, ο Arturo Bersano, ένας παραγωγός στραμμένος στο μέλλον με σεβασμό στην παράδοση, ανέπτυξε έναν αφρώδη οίνο Brachetto σε αυτόκλειστο με τη μέθοδο Charmat. Έκτοτε, ο οίνος Brachetto έχει επανακτήσει την θέση του ανάμεσα στους μεγάλους αρωματικούς οίνους, από τους οποίος διακρίνεται χάρη στις ιδιαιτερότητές του και στο γεγονός ότι χαίρει εκτίμησης από τους πλέον εξειδικευμένους γνώστες. Ωστόσο, ο οίνος Brachetto διαθέτει παράδοση και στις μη γλυκές εκδοχές του, όπως αποδεικνύει η παραγωγή μη αφρώδους, ξηρού οίνου Brachetto από τις αρχές του 20ού αιώνα στις περιοχές Strevi, Alto Monferrato και Acqui Terme και ημίγλυκου από το οινοποιείο Cantine Spinola, ο οποίος έχει μάλιστα αποσπάσει διακρίσεις σε διαγωνισμούς οίνου (Brachetto d'Acqui rosato semisecco του 1987 και Brachetto secco του 1964). Σε τεύχος του περιοδικού Barolo και Co από το 1985, το Brachetto αναφέρεται ως «μια τυπική της περιοχής ποικιλία αμπέλου που μπορεί να παράγει και ξηρούς οίνους για το εμπόριο». Σχετικά με τον ξηρό οίνο Brachetto παρατίθεται η ιστορική μαρτυρία του Carlo Lazzeri που διηύθυνε την «Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino»: «γύρω στη δεκαετία του '80, σέρβιραν ξηρό braccheto από το οινοποιείο Cantine Spinola ιδίως ως απεριτίφ, χάρη στην ελαφριά και όχι υπερβολικά γλυκιά του γεύση». Τα χρόνια εκείνα, ο ξηρός οίνος Bracchetto είχε αποσπάσει διακρίσεις και σε διαγωνισμούς οίνου στο Acqui Terme. Από το 2008, κατόπιν πειραματισμών, παράγεται ως αφρώδης ξηρός και αρωματικός οίνος από 100% σταφύλια ποικιλίας Bracchetto και αναδεικνύεται σε «προϊόν που εκτιμάται και καταναλώνεται σε τοπικό επίπεδο, ενώ εξάγεται σε ειδικευμένες αγορές της Ιαπωνίας, της Νότιας Κορέας και των ΗΠΑ».

9. **Αλλεσ Ουσιωδεισ Προϋποθεσεισ (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι εργασίες ξήρανσης των σταφυλιών, σύνθλιψης, οινοποίησης και σχηματισμού αφρού επιτρέπονται όχι μόνο στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής αλλά και σε ολόκληρη την περιφέρεια του Πεδεμοντίου.

Επιπλέον, μόνο για τους τύπους Brachetto d'Acqui ή Acqui spumante με περιεκτικότητα σε σάκχαρα από extra brut έως ημίγλυκο, οι εργασίες σχηματισμού αφρού μπορούν να εκτελούνται στην επικράτεια των περιφερειών της Λιγυρίας, της Λομβαρδίας, της Εμίλια-Ρομάνια και της Κοιλάδας Αόστης, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής, καθώς και των περιοχών στις οποίες επιτρέπεται κατά παρέκκλιση η οινοποίηση/παρασκευή.

Σύμφωνα με τη ενωσιακή νομοθεσία, η διάταξη αυτή αποσκοπεί στη διατήρηση της ποιότητας και του κύρους των οίνων ΠΟΠ Brachetto d'Acqui ή Acqui, για τη διασφάλιση της προέλευσής τους και την εξασφάλιση αποτελεσματικών και έγκαιρων σχετικών ελέγχων. Πράγματι, οι προϋποθέσεις αυτές εξασφαλίζονται καλύτερα με την εμφιάλωση στην περιοχή, καθώς η εφαρμογή και η τήρηση όλων των τεχνικών κανόνων που αφορούν τη μεταφορά και την εμφιάλωση ανατίθενται στις επιχειρήσεις της περιοχής παραγωγής.

Επιπλέον, το σύστημα ελέγχου από τον αρμόδιο φορέα, στο οποίο υπόκεινται οι φορείς εκμετάλλευσης σε όλα τα στάδια της παραγωγής, είναι αποτελεσματικότερο εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Ενδείξεις στην επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην περιγραφή και παρουσίαση των οίνων με ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης «Brachetto d'Acqui» ή «Acqui» και «Brachetto d'Acqui» ή «Acqui» spumante, τα στοιχεία της περιεκτικότητας σε σάκχαρα δεν μπορούν να αναγράφονται στην ίδια σειρά με την ονομασία· επιπλέον, οι εν λόγω ενδείξεις δεν μπορούν να αναγράφονται με χαρακτήρες διαστάσεων μεγαλύτερων από των χαρακτήρων της ονομασίας.

Συνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφεσ προϊοντοσ

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