MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3.

(2020/C 32/10)

Teade on avaldatud vastavalt komisjoni ([1]) delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Viitenumber: PDO-IT-A1382-AM04

Teate kuupäev: 25. september 2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Veinide kirjeldus**

Kirjeldus ja põhjused

„Brachetto d'Acqui" või „Acqui" veini ja vahuveini puhul on minimaalset üldhappesust muudetud 5 g/l-lt 4,5 g/l-le.

Vahuveini (Spumante) puhul on minimaalset suhkruvaba ekstrakti vähendatud 18 g/l-lt 17 g/l-le.

Põhjused.

Suhkruvaba ekstrakti vähendamist ühe grammi võrra liitri kohta käsitatakse vormilise muudatusena kui võtta arvesse ametliku meetodi kohast ekstrakti kuivaine minimaalse netomassi endist väärtust.

Kliimamuutused on avaldanud mõju fenoloogilistele arengustaadiumitele ja viinamarjad saavad sageli varem küpseks, mistõttu on vähenenud veini valmistamiseks ettenähtud veinivirde happesus. Seetõttu peeti sobivaks vähendada minimaalset üldhappesust 0,5 g/l võrra.

Kõnealune muudatus on seotud koonddokumendi 1.4 jao ja tootespetsifikaadi artikliga 6.

2. **Veinivalmistus- ja villimispiirkond**

Kirjeldus ja põhjused

a) Veinivalmistus- ja villimispiirkonda käsitlevad ettekirjutused ja sellega seotud erandid on uues sõnastuses ning on koos tootespetsifikaadi artikli 5 lõigetega 1 ja 11 ettenähtud toimingutega koondatud artikli 5 lõigete 1 ja 2 alla;

b) vastavalt kehtivate ELi õigusaktidega ettenähtud erandile on kõik veinivalmistus-/-tootmistoimingud lubatud kogu Piemonte piirkonnas ega piirdu vaid Asti, Cuneo ja Alessandria provintsiga;

c) vastavalt kehtivate ELi õigusaktidega ettenähtud erandile võib veinide „Brachetto d'Acqui" või „Acqui" Spumante teistkordne fermenteerimisprotsess toimuda naabermaakondade Liguuria, Lombardia, Emilia Romagna ja Valle d'Aosta halduspiirkonnas üksnes selliste veinide puhul, mille suhkrusisaldus vastab märkega „extra-brut" kuni „demi-sec" veinide suhkrusisaldusele.

Põhjused:

a) ja b) on vormilised muudatused kirjeldamaks veinivalmistuse/-tootmise ja villimise ettekirjutusi ja vastavaid erandeid eri liiki veinide mahetootmise puhul ning vastavalt kehtivatele ELi õigusaktidele;

c) üksnes teatavat liiki vahuveinide jaoks erandi alusel lubatud veinivalmistuse toiminguteks ettenähtud piirkonna laiendamise eesmärk on tootjatele uutest turustusvajadustest lähtuvate uute võimaluste loomine.

Muudatused on seotud koonddokumendi punktiga 1.9 (Lisatingimused) ja tootespetsifikaadi artikliga 5.

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. **Märgistus**

Kirjeldus ja põhjused

Märgistusega „Denominazione di origine controllata e garantita“ [kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus“ või DOCG] toote „Brachetto d'Acqui“ või „Acqui“ ja „Brachetto d'Acqui“ või „Acqui“ Spumante nimetuses ja esitamisel peab suhkrusisaldus olema märgitud veini nimetuse tähistamiseks kasutatud tähtedest erinevate tähtedega.

Põhjused: tootjatele märgistuse kujundamisel suurema vabaduse pakkumiseks on piirang välja jäetud.

Muudatused on seotud koonddokumendi punktiga 1.9 (Lisatingimused) ja tootespetsifikaadi artikliga 7.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

„Brachetto d'Acqui“ või „Acqui“

Sõltuvalt veinivalmistamise meetodist tuleb sordi „Brachetto“ viinamarjade iseloomulik ja erakordne aroom neist valmistatud veinis suuremal või vähemal määral esile. Viinamarjad on kasvatatud Piemonte maakonna täpselt määratletud piirkonnas, Asti ja Alessandria provintsi 26 omavalitsusüksuses.

Tarbimisomadused:

värvus: keskmise tugevusega rubiinpunane, kaldudes selge granaatpunase või kavatupunase või roosa suunas;

aroom: eristatav, väga peen, mõnikord puuviljane, väiksema suhkrusisaldusega veini puhul kaldub vürtsika poole;

maitse: hõrk, iseloomulik, kuivast magusani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): vähemalt 5 % tekkinud alkoholitaseme puhul 11,50 %.

Minimaalne suhkruvaba ekstrakt: 18 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Brachetto d'Acqui" või „Acqui" Spumante

Sõltuvalt veinivalmistamise meetodist tuleb sordi „Brachetto" viinamarjade iseloomulik ja erakordne aroom neist valmistatud veinis suuremal või vähemal määral esile. Viinamarjad on kasvatatud Piemonte maakonna täpselt määratletud piirkonnas, Asti ja Alessandria provintsi 26 omavalitsusüksuses.

Tarbimisomadused:

vaht: kerge, püsiv;

värvus: selge granaatpunase või kahvatupunase või roosa poole kalduva keskmise tugevusega rubiinpunane;

aroom: eristatav, väga peen, mõnikord puuviljane, väiksema suhkrusisaldusega veini puhul kaldub vürtsika poole;

maitse: hõrk, iseloomulik, eriti kuivast magusani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): vähemalt 6 % tekkinud alkoholitaseme puhul 12 %.

Minimaalne suhkruvaba ekstrakt: 17 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Brachetto d'Acqui" või „Acqui" Passito

See magus aromaatne vein on valmistatud viinamarjadest, mis on kasvatatud Piemonte maakonna täpselt määratletud piirkonnas, Asti ja Alessandria provintsi üksnes 26 omavalitsusüksuses.

Tarbimisomadused:

värvus: keskmise heledusega rubiinpunane, mis mõnikord kaldub granaatpunase suunas;

aroom: sordile „Brachetto" iseloomulik väga peen muskuseline, milles mõnikord on puiduvarjundeid;

maitse: magus, muskuseline, tasakaalus, mahe, mõnikord puidunüanssidega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 16 %

Minimaalne suhkruvaba ekstrakt: 20 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

A. *Peamised veinivalmistustavad*

PUUDUVAD

B. *Maksimaalne saagikus*

„Brachetto d'Acqui" või „Acqui", sh Spumante ja Passito

8000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Piiritletud geograafiline piirkond**

„Brachetto d'Acqui" või „Acqui" (DOCG) veinide tootmiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvanud Piemonte maakonnas, Asti ja Alessandria provintsi 26 omavalitsusüksuses, mis on loetletud alljärgnevalt.

Asti provints:

kogu järgmiste omavalitsusüksuste haldusterritoorium: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco ja Nizza Monferrato (üksnes Belbo jõest paremal asuv territoorium);

Alessandria provints:

kogu järgmiste omavalitsusüksuste haldusterritoorium: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina, Visone.

7. **Peamised viinamarjasordid**

Brachetto N.

8. **Seos(t)e kirjeldus**

„Brachetto d'Acqui" või „Acqui" DOCG

Veini „Brachetto d'Acqui" DOCG omadused on peamiselt kujunenud tänu Alto Monferrato tootmispiirkonnale. Kõnealune piirkond asub Asti ja Alessandria provintsi 26 omavalitsusüksuses. Nizza Monferrato piirkonnas on savised mullad ning Acqui Terme piirkonnas ja selle ümbruses liivased ja lubjarikkad mullad. Viinamarjade, aga ka nendest valmistatud veinide olfaktoorsed omadused sõltuvad suures osas eespool nimetatud kasvutingimustest.

Viinamarjakasvatuseks sobivate konkreetsete morfoloogiliste ja klimaatiliste tingimustega piirkonnas on tänu veinivalmistusoskustele ja traditsioonidele osatud aastate jooksul välja valida viinamarjasort „Brachetto", mis on ümbruskonnaga kõige paremini kohanenud.

1817. aastal hindas loodusuurija Gallesio seda sorti kui „VINO CELEBRE" [suurepärane vein], klassifitseerides selle alkoholi sisaldavaks, kahvatu värvusega dessertveiniks, mis laagerdudes omandab portveini või šerri maitse. Tema teatel olid sordist „Brachetto" valmistatud magusad ja vahuveinid Lõuna-Ameerika veiniturul hästi tuntud müügihitid, mis tähendab, et tolleaegne toodang pidi olema märkimisväärne. Tõeline süstemaatiline klassifitseerija Attilio Garino Canina pani 1922. aastal kirja selle viinamarjasordi esimese ametliku määratluse: „Brachetto" on viinamarjasort, millest valmistatud magusad, aromaatsed punased veinid kuuluvad luksusveinide kategooriasse. Omapärase aroomi, mõõduka alkoholi- ja suhkrusisaldusega, aga tagasihoidliku värvusega veini tarbitakse sageli poolvahu- või vahuveinina..."

Canina veinikeldri mitmesuguste ajalooliselt oluliste aruannete hulgas ühest huvitavaimast ilmneb, et vaatamata veini „Brachetto" erilisele populaarsusele Acqui ja Nizza Monferrato piirkonnas oli selle turule lastud toodangumaht ainult 500 hl.

Mis aga tingis selle veini turult kadumise, mida 50 aasta eest eksporditi suurtes kogustes?

Esimese maailmasõja lõpuks olid viinamäed viinapuutäi leviku tõttu laastatud: kui oli vaja viinapuid uuesti istutada, valisid veinimeistrid pigem turusuundumustele paremini vastavad muud sordid kui sordi „Brachetto", mis vajas erilist tähelepanu ja hoolt. See tingis lõpuks sordi kõrvale jätmise. Uuele elule ärkamise lugu on järgmine. Piemonte lõunaosa küngastel, kus sordile „Brachetto" lojaalsed fännid kasvatasid endiselt selle sordi viinamarju, töötas traditsioone austav, aga samas tulevikuperspektiiviga tootja Arturo Bersano 1950ndatel aastatel sordist „Brachetto" välja vahuveini, mille puhul kasutas Charmat' meetodit. Sellest ajast alates on vein „Brachetto" olnud suurepäraste aromaatsete veinide hulgas jätkuvalt olulisel kohal tänu oma eristatavatele omadustele ja asjaolule, et enamus tõsiseltvõetavaid asjatundjad hindavad seda veini kõrgelt. Aga veini „Brachetto" on toodetud ka vähemagusana, millest annavad tunnistust 20. sajandi alguses Strevi, Alto Monferrato ja Acqui Terme piirkonnas toodetud vähemagus „Brachetto" ja Cantine Spinola toodetud poolkuiv „Brachetto", mis valiti välja veinivalmistamise võistlustel (poolkuiv roosa „Brachetto d'Acqui" (1987) ja kuiv „Brachetto" (1964)). Barolo & Co. 1985. aasta väljaandes kirjeldati veini „Brachetto" kui tüüpilist kohalikust sordist tehtud kuiva veini, mida võib ka turule lasta. Samuti on ühes ajaloolises ülevaates osutatud kuivale veinile „Brachetto", mida pakkus Enoteca Regionale di Acqui „Terme e Vino" [Acqui piirkondlik vinoteek „Spaa ja vein"] omanik Carlo Lazzeti. Dokumendi kohaselt serveeriti Cantine Spinola veinikeldris valmistatud kuiva veini „Brachetto" 1980ndatel aastatel eelkõige aperitiivina ning kuna vein oli kerge ja vähemagus, oli see väga populaarne. Neil aastatel osutus kuiv vein „Brachetto" valituks ka Acqui Terme venivalmistamise võistlustel. Tänu 2008. aastast saadik tehtud uurimistööle valmistatakse 100% sordi „Brachetto" viinamarjadest ka kuiva, aromaatset vahuveini; seda veini peetakse tooteks, mida hinnatakse kõrgelt ja tarbitakse kohalikul tasandil, aga eksporditakse nišitootena Jaapanisse, Lõuna-Korease ja USAsse.

9. **Olulised Lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Piiritletud geograafilises piirkonnas toimuva tootmise suhtes tehtav erand

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Piiritletud geograafilises piirkonnas toimuva tootmise suhtes tehtav erand

Tingimuse kirjeldus:

viinamarjade kuivatamine, pressimine, veinitegemine ja teistkordne fermenteerimine on lisaks piiritletud geograafilisele piirkonnale lubatud kogu Piemonte piirkonna territooriumil.

Lisaks sellele võib vastavalt kehtivatele ELi õigusaktidele võib veinide „Brachetto d'Acqui" või „Acqui" Spumante teistkordne fermenteerimisprotsess toimuda naabermaakondade Liguuria, Lombardia, Emilia Romagna ja Valle d'Aosta halduspiirkonnas selliste veinide puhul, mille suhkrusisaldus vastab märkega „extra-brut" kuni „demi-sec" veinide suhkrusisaldusele.

Villimine piiritletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Villimine piiritletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Villimine peab toimuma tootmispiirkonnas, sealhulgas piirkondades, kus veinivalmistamine/-tootmine on erandkorras lubatud.

Euroopa Liidu õigusaktide kohaselt soovitakse selle ettekirjutusega kaitsta „Brachetto d'Acqui" või „Acqui" (KPN) kvaliteeti ja mainet ja tagada veini päritolu ning vastavate kontrollide tõhusus ja ajakohasus. Neid tingimusi saab paremini täita, kui villimine toimub piirkonnas, kus kõik transporti ja villimist käsitlevate tehniliste eeskirjade kohaldamine ja järgmine on usaldatud tootmispiirkonnas asuvatele tootmisettevõtetele.

Lisaks sellele on pädeva asutuse kasutatav kontrollisüsteem, mida ettevõtjad peavad järgmina kõigis tootmisetappides, hoopis tõhusam piiritletud geograafilises piirkonnas.

Märgistamise tähised

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Märgistusega „Denominazione di origine controllata e garantita" [kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus" või DOCG] toote „Brachetto d'Acqui" või „Acqui" ja „Brachetto d'Acqui" või „Acqui" Spumante nimetuses ja esitamisel ei pea suhkrusisaldus olema märgitud veini nimetusega samal real; lisaks sellele tuleb suhkrusisalduse esitamisel kasutada nimetuse tähemärgisuurusest väiksema kirjaga teksti.

Link Tootespetsifikaadile

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