MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2020/C 32/10)

Tämä ilmoitus julkaistaan annetun komission ([1]) delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Brachetto D’Acqui / Acqui”

Viitenumero: PDO-IT-A1382-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 25. syyskuuta 2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viinien kuvaus**

Kuvaus ja perustelut:

Hiilihapottomien Brachetto d’Acqui- tai Acqui-viinien ja kuohuviinien vähimmäishappopitoisuutta on muutettu 5 grammasta/litra 4,5 grammaan/litra.

Kuohuviinien (spumante) sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuutta on vähennetty 18 grammasta/litra 17 grammaan/litra.

Perustelut:

Ilmasto-olosuhteiden muutokset ovat vaikuttaneet fenologisiin vaiheisiin ja rypäleiden kypsymiseen, joka tapahtuu usein aikaisin ja johon liittyy rypälemehun ja siitä tehtyjen viinien happoisuuden pieneneminen. Sen vuoksi on katsottu asianmukaiseksi vähentää vähimmäishappopitoisuutta 0,5 grammalla/litra.

Sokerittoman uutteen vähentäminen yhdellä grammalla litraa kohden on viralliseen menetelmään liittyvä kuiva-aineen vähimmäisnettopitoisuuden aikaisemman arvon muodollinen muutos.

Tämä muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 1.4 kohtaa ja tuote-eritelmän 6 artiklaa.

2. **Viininvalmistus- ja pullotusalue**

Kuvaus ja perustelut:

a) Viininvalmistus- ja pullotusaluetta koskevat määräykset ja niihin liittyvät poikkeukset on muotoiltu uudelleen niin, että kaikki toimet, joista määrätään jo tuote-eritelmän 5 artiklan 1 kohdassa ja 5 artiklan 11 kohdassa, on koottu 5 artiklan 1 kohtaan ja 5 artiklan 2 kohtaan.

b) Nykyisessä EU:n lainsäädännössä säädetyn poikkeuksen mukaisesti kaikki viininvalmistus-/tuotantotoimet ovat sallittuja koko Piemonten alueella eikä niitä ole rajoitettu Astin, Cuneon ja Alessandrian maakuntiin.

c) Vain niiden viinityyppien ”Brachetto d’Acqui” ja ”Acqui” spumante, joiden sokeripitoisuus vaihtelee erittäin kuivasta puolikuivaan, toinen käymisprosessi voi tapahtua jollain ympäröivistä hallinnollisista alueista Liguria, Lombardia, Emilia Romagna ja Valle d’Aosta nykyisessä EU:n lainsäädännössä säädetyn poikkeuksen mukaisesti.

Perustelut:

Kohdat a) ja b) ovat muodollisia muutoksia, joilla eri tyyppisten viinien valmistusta/tuotantoa ja pullottamista koskevat määräykset sekä niihin liittyvät poikkeukset kuvataan asianmukaisesti ja voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Kohta c): sen alueen laajentamisen tarkoituksena, jolla viininvalmistustoimet ovat poikkeuksen nojalla sallittuja vain tietyntyyppisten kuohuviinien osalta, on luoda tuottajille uusia mahdollisuuksia vastata markkinoiden uusiin tarpeisiin.

Muutokset koskevat yhtenäisen asiakirjan 1.9 kohtaa (Lisäedellytykset) ja tuote-eritelmän 5 artiklaa.

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

3. **Merkinnät**

Kuvaus ja perustelut:

Viinityypeissä ”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui” ja ”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui” spumante, joissa on merkintä ”Denominazione di Origine Controllata e Garantita” [”tarkistettu ja taattu alkuperänimitys” tai DOCG], sokeripitoisuutta ei tarvitse merkitä eri kirjasimilla kuin nimeä.

Perustelut: Poistetaan rajoitus, mikä lisää tuottajien vapautta suunnitella haluamansa etiketti.

Muutokset koskevat yhtenäisen asiakirjan 1.9 kohtaa (Lisäedellytykset) ja tuote-eritelmän 5 artiklaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Brachetto d’Acqui

Acqui

2. **Maantieteellisen Merkinnän Tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui”

Brachetto-rypäleistä valmistettu viini, jonka tunnusomaisen ja erittäin hienon aromin voimakkuus määräytyy käytetyn viininvalmistusmenetelmän mukaan. Rypäleet kasvatetaan tarkasti määritetyllä alueella Piemontessa, 26 kunnassa Astin ja Alessandrian maakunnissa.

Ominaisuudet kulutushetkellä:

väri: keskivoimakas rubiininpunainen, granaatinpunaiseen tai vaaleanpunaiseen vivahtava;

aromi: tunnusomainen, erittäin hienostunut, toisinaan hedelmäinen, mausteiseen vivahtava versiossa, jossa on pienempi sokeripitoisuus;

maku: hienostunut, tunnusomainen, kuivasta makeaan;

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus käymisen lopussa vähintään 5 %;

sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalentteja/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui” spumante

Brachetto-rypäleistä valmistettu viini, jonka tunnusomaisen ja erinomaisen aromin voimakkuus määräytyy käytetyn viininvalmistusmenetelmän mukaan. Rypäleet kasvatetaan tarkasti määritetyllä alueella Piemontessa, 26 kunnassa Astin ja Alessandrian maakunnissa.

Ominaisuudet kulutushetkellä:

vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen;

väri: keskivoimakas rubiininpunainen, granaatinpunaiseen tai vaaleanpunaiseen vivahtava;

aromi: tunnusomainen, hienostunut, toisinaan hedelmäinen, mausteiseen vivahtava versiossa, jossa on pienempi sokeripitoisuus;

maku: hienostunut, tunnusomainen, erittäin kuivasta makeaan;

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus käymisen lopussa vähintään 6 %;

sokeriton uutos vähintään: 17 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui” passito

Tämä makea aromaattinen viini valmistetaan rypäleistä, jotka on kasvatettu tarkasti määritetyllä alueella Piemontessa, 26 kunnassa Astin ja Alessandrian maakunnissa.

Ominaisuudet kulutushetkellä:

väri: keskivoimakas rubiininpunainen, toisinaan granaatinpunaiseen vivahtava;

aromi: Brachetto-lajikkeelle tyypillinen erittäin hienostunut myskinen aromi, toisinaan vivahde puuta;

maku: makea, myskinen, harmoninen, pehmeä, toisinaan vivahde puuta;

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16 til-%;

sokeriton uutos vähintään: 20 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

EI OLE.

b. *Enimmäistuotokset*

”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui”, mukaan luettuina spumante ja passito

8 000 kg rypäleitä hehtaarilta

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui” DOCG-viinien valmistuksessa käytettävät rypäleet on kasvatettava Piemonten alueella näissä 26:ssa Astin ja Alessandrian maakunnissa sijaitsevissa kunnissa:

Astin maakunta:

seuraavien kuntien koko hallinnollinen alue: 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 (vain Belbojoen oikealla puolella oleva alue);

Alessandrian maakunta:

seuraavien kuntien koko hallinnollinen alue: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina ja Visone.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Brachetto N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

”Brachetto d’Acqui” tai ”Acqui” DOGC

”Brachetto d’Acqui” DOCG -viinin ominaisuudet ovat pääasiassa peräisin tuotantoalueelta Alto Monferratosta. Alue kattaa 26 kuntaa Astin ja Alessandrian maakunnissa. Nizza Monferraton alueella maaperä on savea, ja Acqui Termessä ja sen lähialueilla se on hiekkaa ja kalkkia. Rypäleiden ja niistä valmistettujen viinien tuoksuominaisuudet johtuvat suurelta osin näistä viljelyolosuhteista.

Alueen soveltuvuus viininviljelyyn, erityinen morfologia ja ilmasto-olosuhteet sekä viininvalmistustaidot ja -perinteet ovat johtaneet vuosien mittaan siihen, että Brachetto on valikoitunut tähän ympäristöön parhaiten soveltuvaksi rypäleeksi.

Vuonna 1817 naturalisti Gallesio kuvasi viiniä sanoin ”VINO CELEBRE” [”kuuluisa viini”] ja luokitteli sen alkoholipitoiseksi, vaaleaksi jälkiruokaviiniksi, joka alkoi vanhetessaan maistua portviiniltä tai sherryltä. Hän kertoi, että Brachetto-viinit, sekä makeat että kuohuviinit, olivat erittäin tunnettuja ja myivät hyvin Etelä-Amerikan markkinoilla. Se tarkoittaa, että tuotannon on täytynyt olla tuohon aikaan huomattavaa. Tämän rypälelajikkeen todellinen tieteellinen luokittelija Attilio Garino Canina laati vuonna 1922 ensimmäisen virallisen määritelmän: ”Brachetto kuuluu makeiden, aromaattisten punaviinien luksusluokkaan. Se on viini, jolla on erityinen aromi ja kohtalainen alkoholi- ja sokeripitoisuus, se ei ole erityisen voimakkaanvärinen ja se nautitaan usein helmeilevänä tai kuohuviininä...”

Yksi kiinnostavimmista Caninan historiallisesti merkittävistä toteamuksista on se, että vaikka Brachetto oli erityisen suosittu Acquin ja Nizza Monferraton alueella, markkinatuotanto oli vain 500 hl.

Mikä oli saanut sellaisen viinin ”katoamaan”, jota oli 50 vuotta aiemmin viety maasta suuria määriä?

Viinikirva oli tuhonnut paljon viinitarhoja ensimmäisen maailmansodan loppuun mennessä: kun oli aika istuttaa viiniköynnöksiä uudelleen, viininviljelijät valitsivat muita rypälelajikkeita kuin Brachetton, koska ne vastasivat markkinoiden suuntauksia paremmin kuin Brachetto, joka vaati erityistä hoitoa ja huomiota. Tämä johti sen häviämiseen. Sen elpyminen tapahtui vasta äskettäin: Noin vuonna 1950 eteläisen Piemonten kukkuloilla, missä pieni joukko Brachetton uskollisia kannattajia edelleen tuotti sitä, yksi tuottajista, Arturo Bersano, jonka katse oli suuntautunut tulevaisuuteen, vaikka hän kunnioittikin perinteitä, kehitti Brachetto-kuohuviinin, joka valmistetaan autoklaavissa tankkikäymismenetelmällä. Siitä lähtien Brachetto on ollut näkyvästi esillä suurten aromaattisten viinien joukossa, ja erottuu siellä erityisominaisuuksillaan ja siksi, että kaikkein kokeneimmat viiniasiantuntijat arvostavat sitä. Brachettoon liittyy myös muiden kuin makeiden viinien perinne, josta on osoituksena muiden kuin makeiden hiilihapottomien Brachetto-viinien tuotanto 1900-luvun alusta lähtien Strevin, Alto Monferraton ja Acqui Termen alueilla ja Cantine Spinolan puolikuiva Brachetto, joka on palkittu viininvalmistuskilpailuissa (Brachetto d’Acqui rosato semisecco 1987 ja Brachetto secco 1964). Viini mainitaan vuonna 1985 Barolo & Co -lehdessä, jossa Brachettoa kuvaillaan ”tyypiltään paikalliseksi lajikkeeksi, joka voidaan saattaa markkinoille myös kuivana versiona”. Historiallinen maininta löytyy myös Acquin alueen ”Terme e Vino” -viinimyymälän omistajan Carlo Lazzerin Brachetto seccosta: ”1980-luvulla tarjoiltiin Cantine Spinolan tuottamaa Brachetto seccoa”, erityisesti aperitiivina, joka oli erittäin suosittu, koska se oli maultaan kevyt eikä liian makea. Noina vuosina Brachetto secco palkittiin myös viininvalmistuskilpailuissa Acqui Termessä.” Kokeilujen jälkeen vuodesta 2008 lähtien on tuotettu kuivaa, aromaattista kuohuviiniä 100-prosenttisesti Brachetto-rypäleistä. Tämä viini todettiin ”tuotteeksi, jota arvostetaan ja kulutetaan paikallisesti ja jota viedään erikoistuotteena Japaniin, Etelä-Koreaan ja Yhdysvaltoihin”.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö.

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus.

Edellytyksen kuvaus:

Rypäleiden kuivaus, puristus, viiniyttäminen ja toinen käyminen sallitaan rajatun tuotantoalueen lisäksi koko Piemonten alueella.

Lisäksi ”Brachetto d'Acqui” tai ”Acqui” spumante -viinien, joiden sokeripitoisuus vaihtelee erittäin kuivasta puolikuivaan, toinen käymisprosessi voidaan toteuttaa Ligurian, Lombardian, Emilia Romagnan ja Valle d'Aostan hallinnollisella alueella voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö.

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella.

Edellytyksen kuvaus:

Pullotus on tehtävä tuotantoalueella, mukaan luettuina alueet, joilla viininvalmistus/-tuotanto on poikkeuksellisesti sallittua.

Syynä tähän määräykseen on Euroopan unionin lainsäädännön mukaisesti SAN-viinien ”Brachetto d'Acqui” ja ”Acqui” laadun ja imagon suojelu, niiden alkuperän takaaminen ja asiaankuuluvien tarkastusten tehokkuuden ja oikea-aikaisuuden varmistaminen. Nämä edellytykset varmistetaan parhaiten siten, että pullotus tapahtuu tuotantoalueella, koska kuljetusta ja pullottamista koskevien teknisten sääntöjen soveltaminen ja noudattaminen on tuotantoalueen tilojen tehtävä.

Myös toimivaltaisen elimen hoitama valvontajärjestelmä, jonka mukaan toimijoiden on toimittava tuotannon kaikissa vaiheissa, toimii tehokkaammin rajatulla alueella.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

Viinityypeissä ”Brachetto d'Acqui” tai ”Acqui” ja ”Brachetto d'Acqui” tai ”Acqui” spumante, joissa on merkintä ”Denominazione di Origine Controllata e Garantita” [”tarkistettu ja taattu alkuperäisnimitys” tai DOCG], sokeripitoisuutta ei saa merkitä samalle riville kuin viinin nimi. Sokeripitoisuus on myös merkittävä pienemmillä kirjasimilla kuin nimeen käytetyt kirjasimet.

Linkki eritelmään

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