AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 32/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Brachetto d'Acqui / ACQUI»

Numéro de référence: PDO-IT-A1382-AM04

Date de la communication: 25 septembre 2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Description du ou des vin(s)**

Description et motifs

Pour les types «Brachetto d'Acqui » ou «Acqui» relevant des catégories «fermo» (tranquille) et «spumante» (mousseux), l'acidité totale minimale, qui était de 5 g/l, est modifiée et ramenée à 4,5 g/l.

De plus, pour la catégorie *spumante*, la teneur en extrait non réducteur minimal est ramenée de 18 g/l à 17 g/l.

Motifs:

L'évolution des conditions climatiques influe sur les stades phénologiques ainsi que sur le processus de maturation des raisins, lequel est souvent plus précoce qu'auparavant et s'accompagne d'une diminution de l'acidité des moûts et, partant, des vins qui en sont issus. Il a donc été jugé approprié de réduire de 0,5 g/l le niveau minimal d'acidité totale.

La diminution d'un gramme/litre de l'extrait non réducteur, par rapport à la valeur initiale de l'extrait sec net, constitue une modification formelle au regard de la méthode officielle.

Cette modification concerne le point 1.4 du document unique et l'article 6 du cahier des charges.

2. **Zone de vinification et de mise en bouteille**

Description et motifs

a) Les dispositions relatives à la zone de vinification et de mise en bouteille ainsi que les dérogations y afférentes sont reformulées: les opérations prévues à l'article 5, paragraphes 1 et 11, du cahier des charges sont regroupées dans les paragraphes 1 et 2 du même article.

b) Toutes les opérations de vinification/élaboration sont autorisées, conformément à la dérogation prévue par la réglementation de l'Union en vigueur, sur l'ensemble du territoire de la région Piémont, ainsi que dans les provinces d'Asti, de Coni et d'Alexandrie.

c) Pour les seuls types «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» *spumante* des catégories extra-brut à demi-sec (selon la teneur en sucres), les opérations de prise de mousse sont autorisées, conformément à la dérogation prévue par la règlementation de l'Union en vigueur, sur le territoire administratif des régions limitrophes suivantes: Ligurie, Lombardie, Émilie-Romagne et Val d'Aoste.

Motifs:

a) et b).Il s'agit de modifications formelles qui permettent de décrire, d'une manière générale et conformément à la réglementation de l'Union en vigueur, les dispositions applicables à la vinification/l'élaboration et à la mise en bouteille, ainsi que les dérogations y afférentes, pour les différents types de vins.

c) L'extension de l'aire au sein de laquelle peuvent s'effectuer, par dérogation, les opérations de vinification de certains types de vins mousseux uniquement est destinée à permettre d'ouvrir de nouvelles perspectives pour les producteurs, eu égard aux nouvelles exigences de commercialisation.

Ces modifications concernent le point 1.9 du document unique («Autres conditions») et l'article 5 du cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. **Etiquetage**

Description et motifs

Dans la désignation et la présentation des vins «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» et «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» *spumante* portant la mention *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (ou DOCG - appellation d'origine contrôlée et garantie), les indications relatives à la teneur en sucres ne doivent plus figurer obligatoirement dans des caractères autres que ceux utilisés pour l'appellation.

Motifs: il s'agit là de mettre fin à une restriction et de laisser ainsi plus de liberté aux producteurs dans le choix du graphisme de l'étiquette.

Cette modification concerne le point 1.9 du document unique («Autres conditions») et l'article 7 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Denomination du produit**

«Brachetto d'Acqui»

«Acqui»

2. **Type d'indication geographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Categories de produits de la vigne**

1. Vin

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

4. **Description du ou des vins**

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui»

Il s'agit d'un vin issu du cépage Brachetto, doté d'un remarquable bagage aromatique très caractéristique, qui s'exprime plus ou moins selon les méthodes de vinification choisies. Les raisins sont produits dans une zone bien délimitée du Piémont, sur le territoire de 26 communes réparties entre les provinces d'Asti et d'Alexandrie.

Caractéristiques du produit mis à la consommation;

Robe: rouge rubis d'intensité moyenne tirant sur le grenat clair, le rose ou le rosé;

Nez: caractéristique, très délicat, parfois fruité, voire épicé pour le type moins sucré;

Bouche: délicate, caractéristique des catégories sec à doux;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %, dont au moins

5,00 % d'alcool acquis;

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	5,0
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» *spumante*

Il s'agit d'un vin issu du cépage Brachetto, doté d'un remarquable bagage aromatique très caractéristique, qui s'exprime plus ou moins selon les méthodes de vinification choisies. Les raisins sont produits dans une zone bien délimitée du Piémont, sur le territoire de 26 communes réparties entre les provinces d'Asti et d'Alexandrie.

Caractéristiques du produit mis à la consommation;

Mousse: fine, persistante;

Robe: rouge rubis d'intensité moyenne tirant sur le grenat clair, le rose ou le rosé;

Nez: caractéristique, délicat, parfois fruité, voire épicé pour le type moins sucré;

Bouche: délicate, caractéristique des catégories extra-brut à doux;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %, dont au moins

6,00 % d'alcool acquis; Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,0
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» *passito*

Il s'agit d'un vin aromatique doux issu de raisins produits dans une zone bien définie du Piémont, limitée au territoire de 26 communes réparties entre les provinces d'Asti et d'Alexandrie.

Caractéristiques du produit mis à la consommation

Robe: rouge rubis d'intensité moyenne tirant parfois sur le grenat;

Nez: arôme musqué, très délicat, caractéristique du cépage Brachetto, qui évoque parfois le bois;

Bouche: douce, musquée, harmonieuse, veloutée, qui évoque parfois le bois;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 %;

Extrait non réducteur minimal 20 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,0
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

NÉANT

b. *Rendements maximaux*

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui», y compris *spumante* et *passito*

8 000 kg de raisins par hectare

6. **Zone geographique delimitee**

Les raisins destinés à la production des vins «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» DOCG, tous types confondus, sont produits dans la région Piémont, sur le territoire de 26 communes réparties entre les provinces d'Asti et d'Alexandrie, délimité comme suit:

Province d'Asti:

l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, ainsi que Nizza Monferrato (uniquement pour la partie du territoire située à droite du cours d'eau Belbo);

Province d'Alexandrie:

l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Cepages principaux**

Brachetto N.

8. **Description du ou des liens**

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» DOCG

Le «Brachetto d'Acqui» DOCG tire essentiellement ses caractéristiques de son territoire de production, l'Alto Monferrato. Cette aire délimitée, qui s'étend sur 26 communes réparties entre les provinces d'Asti et d'Alexandrie, est constituée de sols argileux dans la zone de Nizza Monferrato et de sable et limon dans l'*acquese* [région d'Acqui Terme et de ses alentours]. Ces facteurs exercent une influence certaine et notable sur les caractéristiques olfactives des raisins produits et des vins qui en sont issus.

La vocation du territoire, liée à sa morphologie particulière, à ses caractéristiques climatiques et aux compétences et traditions vitivinicoles qui lui sont propres, a permis, au fil des ans, de «sélectionner» le Brachetto comme étant le cépage le mieux adapté à l'environnement.

En 1817, le naturaliste Gallesio définit le vin issu de ce cépage comme un «VINO CELEBRE» [vin célèbre] et le décrit comme un vin de dessert alcoolisé et peu coloré qui, en vieillissant, prend le goût du Porto ou du vin de Xérès. Il ajoute que le Brachetto, doux ou mousseux, est connu et se vend très bien sur les marchés sud-américains. On peut donc en déduire que le volume de production, à cette époque, était loin d'être négligeable. L'on doit la première définition officielle de ce cépage à Garino Canina qui, en 1922, fut également le premier à le classer de manière scientifique: «Le Brachetto appartient à la prestigieuse catégorie des vins rouges doux et aromatiques. De fait, il possède un arôme particulier, une teneur en alcool et en sucre modérée, une robe peu marquée et se consomme, la plupart du temps, pétillant ou mousseux...».

Des divers témoignages à valeur historique rapportés par Canina, il en est un particulièrement intéressant qui montre que même si le Brachetto était un vin très répandu, surtout dans les environs d'Acqui et de Nizza Monferrato, la production commerciale ne dépassait pas toutefois les 500 hl.

Comment un vin qui, cinquante ans auparavant, s'exportait en grandes quantités avait-il pu quasiment disparaître ?

L'apparition du phylloxéra, au sortir de la première Guerre mondiale, dévasta les vignobles: au moment de replanter, les viticulteurs privilégièrent d'autres variétés de vigne répondant davantage à l'évolution du marché, au détriment du Brachetto, qui nécessitait une attention et des soins spécifiques. Cette variété retomba alors dans l'oubli. Sa réapparition est récente. C'est vers les années 50, dans les collines du Piémont méridional, où de petits cercles d'amateurs maintenaient la production, qu'un dénommé Arturo Bersano, producteur respectueux de la tradition mais tourné vers l'avenir, mit au point un Brachetto mousseux, élaboré en cuve close selon la méthode Charmat. Depuis lors, le Brachetto se classe parmi les grands vins aromatiques, se distinguant par son caractère unique et son succès auprès des plus grands connaisseurs. La tradition du Brachetto ne s'arrête cependant pas au type doux, comme en atteste la production de vins tranquilles de type non doux dès le début du XX^{e} siècle, dans les régions de Strevi, Alto Monferrato, Acqui terme, et de Brachetto demi-sec par les Cantine Spinola, sélectionné lors de concours œnologiques (Brachetto d'Acqui rosé demi-sec de 1987 et Brachetto sec de 1964). En 1985, dans la revue «Barolo e Co», le Brachetto est mentionné comme «cépage typiquement local, dont on tire également un vin sec». Il y est également fait référence dans un témoignage historique sur le Bracchetto sec de Carlo Lazzeri, le propriétaire de la cave régionale d'Acqui, «Terme e Vino»: «dans les années 1980, je servais au verre du Brachetto sec des Cantine Spinola, principalement comme apéritif, qui était très apprécié pour son goût léger et modérément sucré. Dans ces années-là, le Brachetto sec était aussi sélectionné dans les concours œnologiques d'Acqui Terme». À partir de 2008, après plusieurs essais, on s'est mis à produire un vin mousseux sec et aromatique issu à 100% de raisins de Brachetto, «produit apprécié et consommé au niveau local mais également exporté comme produit de niche au Japon, en Corée du Sud et aux États-Unis.».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de passerillage des raisins, de pressurage, de vinification et de prise de mousse s'effectuent dans l'aire de production délimitée mais également sur l'ensemble du territoire de la région Piémont.

De plus, pour les types «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» *spumante* relevant des catégories extra-brut à demi-sec (selon la teneur en sucres), les opérations de prise de mousse peuvent avoir lieu sur le territoire administratif des régions Ligurie, Lombardie, Émilie-Romagne et Val d'Aoste, conformément à la législation de l'Union en vigueur.

Mise en bouteille dans l'aire géographique délimitée

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans l'aire géographique délimitée

Description de la condition:

La mise en bouteille doit avoir lieu dans l'aire de production, y compris dans les zones dans lesquelles la vinification/l'élaboration sont autorisées par dérogation.

Cette disposition, conformément à la législation de l'Union, est motivée par la nécessité de préserver la qualité et l'image des vins bénéficiant de l'AOP «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui», d'en garantir l'origine et d'assurer en temps utile et de manière efficace les contrôles y afférents. De fait, ces conditions sont mieux garanties lorsque la mise en bouteille s'effectue dans le périmètre susmentionné, l'application et le respect de l'ensemble des règles techniques relatives au transport et à la mise en bouteille étant confiés à des entreprises établies dans l'aire de production.

De plus, le système de contrôle géré par l'organisme compétent, auquel sont soumis les opérateurs à tous les stades de la production, est plus efficace dans l'aire délimitée.

Indications relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Dans la désignation et la présentation des vins «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» et «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» *spumante* portant la mention *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (ou DOCG - appellation d'origine contrôlée et garantie), les indications relatives à la teneur en sucres ne doivent pas figurer sur la même ligne que la dénomination du vin; par ailleurs, ces indications doivent apparaître dans des tailles de caractères qui ne peuvent dépasser celles utilisées pour la dénomination.

Lien vers le cahier des charges

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