DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

(2020/C 32/10)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije ([1]) (EU) 2019/33.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Referentni broj: PDO-IT-A1382-AM04

Datum obavijesti: 25. rujna 2019..

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Opis vina**

Opis i razlozi

Za „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" u varijanti „fermo" (mirno vino) i „spumante" („pjenušavo vino") najmanji ukupni sadržaj kiselosti mijenja se s 5 g/l na 4,5 g/l.

Osim toga, za varijantu „spumante" („pjenušavo vino") najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera smanjena je s 18 g/l na 17 g/l.

Razlozi:

promjene klimatskih uvjeta utjecale su na fenološke faze i proces sazrijevanja grožđa do kojeg često dođe prijevremeno i koji je popraćen smanjenjem udjela kiselosti mošta, a time i dobivenih vina. Zato se smatralo primjerenim smanjiti razinu najmanjeg ukupnog sadržaja kiselosti za 0,5 grama po litri.

Smanjenje količine suhog ekstrakta bez šećera za jedan gram po litri u odnosu na službenu metodu formalna je promjena s obzirom na prethodno postojeću neto vrijednost suhog ekstrakta.

Izmjena se odnosi na točku 1.4. jedinstvenog dokumenta i članak 6. specifikacije.

2. **Područje proizvodnje vina i punjenje u boce**

Opis i razlozi

(a) Mijenjaju se odredbe o području proizvodnje vina i punjenju u boce te odgovarajuća odstupanja, pri čemu se svi postupci, koji su već navedeni u članku 5. stavcima 1. i 11. specifikacije, zajednički navode u stavcima 1. i 2. tog članka.

(b) U skladu s odstupanjem propisanim postojećim zakonodavstvom EU-a dopuštaju se svi postupci proizvodnje/prerade vina na cijelom području regije Pijemont, a ne samo u pokrajinama Asti, Cuneo i Alessandrija.

(c) Samo za „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" Spumante („pjenušavo vino") koje je ovisno o sadržaju neprevrelog šećera extra brut do polusuho u skladu s odstupanjem propisanim postojećim zakonodavstvom EU-a dopušta se sekundarna fermentacija na upravnom području susjednih regija Ligurije, Lombardije, Emilije Romagne i Val d'Aoste.

Obrazloženje:

(a) i (b). Riječ o formalnim izmjenama čija je svrha dosljedno i u skladu s postojećim zakonodavstvom Europske unije opisati odredbe o proizvodnji/preradi vina te punjenju u boce i odgovarajuće odredbe o odstupanjima za različite vrste vina.

(c) Proširenjem područja na kojima se mogu obavljati postupci proizvodnje vina na temelju odstupanja i to samo za određene vrste pjenušavih vina, proizvođačima se želi ponuditi nove mogućnosti s obzirom na nove potrebe u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Izmjene se odnose na točku 1.9. jedinstvenog dokumenta (dodatni uvjeti) i članak 5. specifikacije.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Označivanje**

Opis i razlozi

U opisu i prezentiranju vina s kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" i „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" Spumante („pjenušavo vino") informacije o sadržaju šećera više se ne moraju navesti slovima koja su drugačija od onih upotrijebljenih u oznaci.

Razlozi: uklanja se ograničenje, čime se proizvođačima omogućuje veći izbor u pogledu grafičkog izgleda oznake.

Izmjena se odnosi na točku 1.9. jedinstvenog dokumenta (dodatni uvjeti) i članak 7. specifikacije.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

„Brachetto d'Acqui"

„Acqui"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

4. **Opis vina**

„Brachetto d'Acqui" ili „Acqui"

Vino proizvedeno od grožđa sorte Brachetto, s karakterističnom i iznimnom aromom koja je više ili manje naglašena ovisno o metodi proizvodnje vina. Grožđe se uzgaja na jasno definiranom području u Pijemontu, odnosno u 26 općina koje pripadaju pokrajinama Asti i Alessandrija.

Svojstva pri konzumaciji:

Boja: srednje intenzivna rubin-crvena koja naginje svijetlo granat-crvenoj, ružičastoj ili rosé boji;

Miris: osebujan, vrlo blag, ponekad voćan i pomalo pikantan u verziji s manjim sadržajem šećera;

Okus: blag, prepoznatljiv, suh do sladak.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 % s najmanje

5,00 % stvarnog alkohola;

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera 18,0 g/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	5,0
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" Spumante („pjenušavo vino")

Vino proizvedeno od grožđa sorte Brachetto, s karakterističnom i iznimnom aromom koja je više ili manje naglašena ovisno o metodi proizvodnje vina. Grožđe se uzgaja na jasno definiranom području u Pijemontu, odnosno u 26 općina koje pripadaju pokrajinama Asti i Alessandrija.

Svojstva pri konzumaciji:

Pjena: fina, postojana;

Boja: srednje intenzivna rubin-crvena koja naginje svijetlo granat-crvenoj, ružičastoj ili rosé boji;

Miris: osebujan, blag, ponekad voćan i pomalo pikantan u verziji s manjim sadržajem šećera;

Okus: blag, prepoznatljiv, extra brut do sladak,

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 % s najmanje

6,00 % stvarnog alkohola; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera 17 g/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	6,0
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" Passito

Riječ je o slatkom aromatičnom vinu, čije se grožđe uzgaja na jasno definiranom području u Pijemontu, odnosno u 26 općina koje pripadaju pokrajinama Asti i Alessandrija.

Svojstva pri konzumaciji

Boja: srednje intenzivna rubin-crvena koja naginje granat-crvenoj;

Miris: muškatne arome, vrlo blag, karakterističan za sortu grožđa Brachetto, ponekad s aromom drva;

Okus: sladak, muškatne arome, skladan, baršunast, ponekad s aromom drva;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16,00%

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera 20 g/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,0
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

NE POSTOJE

b. *Najveći prinosi*

„Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" i Spumante („pjenušavo vino") i Passito

8000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina DOCG „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" u različitim varijantama mora se proizvoditi u regiji Pijemont, odnosno u 26 općina koje pripadaju pokrajinama Asti i Alessandrija kako je navedeno u nastavku:

Pokrajina Asti:

cijelo administrativno područje sljedećih općina: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco te Nizza Monferrato samo područje koje se nalazi s desne strane potoka Belbo;

Pokrajina Alessandrija:

cijelo administrativno područje sljedećih općina: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine i Visone.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Brachetto N.

8. **Opis povezanosti**

DOCG „Brachetto d'Acqui o Acqui"

Karakteristike vina DOCG „Brachetto d'Acqui" uglavnom su rezultat njegova područja proizvodnje, odnosno područja Alto Monferrato. Na tom području podijeljenom na 26 općina koje pripadaju pokrajinama Asti i Alessandrija, tlo je glinasto u zoni općine Nizza Monferrato te pjeskovito i muljevito na području Acquesea. To su čimbenici koji znatno utječu na mirisne note uzgojenog grožđa i vina koje se od njega proizvodi.

Pogodnost područja za vinogradarstvo, koja proizlazi iz posebne morfologije, klimatskih uvjeta te vještina i tradicija u proizvodnji vina, dovela je tijekom godina do „odabira" sorte grožđa koja je najprilagođenija tom okruženju, a riječ je o sorti Brachetto.

Prirodoslovac Gallesio nazvao ga je 1817. „POZNATIM VINOM", pri čemu ga je opisao kao manje obojeno alkoholno desertno vino koje starenjem poprima okus vina Porto ili Xeres te dodao da je slatko i pjenušavo vino Brachetto poznato na južnoameričkim tržnicama, gdje njegova prodaja cvate, iz čega se može zaključiti da njegova proizvodnja u tom razdoblju sigurno nije bila zanemariva. Njegovu prvu službenu definiciju dao je Garino Canina 1922., koji ga je prvi znanstveno klasificirao na sljedeći način: „Od vrhunskih vina Brachetto pripada kategoriji crnih slatkih aromatičnih vina. to je vino posebne arome, s umjerenim sadržajem alkohola i šećera, koje nije jako obojeno i koje se uglavnom konzumira pjenušavo...".

Od informacija koje je dao Canina i koje su od velikog povijesnog značaja, jedna od najzanimljivijih odnosi se na činjenicu da je Brachetto bio široko rasprostranjen, posebno na područjima Acqui i Nizza Monferrato, no navodi da je proizvodnja za tržište iznosila samo 500 hl.

Što je gotovo uzrokovalo „nestanak" vina koje se prije samo 50 godina izvozilo u velikim količinama?

Pojava filoksere na kraju Prvog svjetskog rata uništila je vinograde te su u trenutku ponovne sadnje, vinogradari umjesto navedenoj sorti koja je zahtijevala posebnu brigu i njegu prednost dali drugim sortama grožđa koje su više odgovarale tržišnim trendovima. To je dovelo do drugog razdoblja oskudne proizvodnje tog vina. Preporod njegove proizvodnje novija je povijest. Na obroncima južnog Pijemonta gdje je proizvodnju nastavila nekolicina štovatelja tog vina, 50-ih godina proizvođač Arturo Bersano, štovatelj tradicije no i uzgajivač okrenut prema budućnosti, pjenušavo vino Brachetto proizveo je u autoklavima primjenom Charmatova postupka. Od tada se Brachetto ponovno pridružio slavnim aromatičnim vinima, među kojima se ističe po svojim posebnim svojstvima i po tome što ga cijene poznavatelji najfinijeg nepca. Međutim, Brachetto ima tradiciju i u neslatkoj varijanti, koju dokazuje proizvodnja Brachetta u neslatkoj mirnoj varijanti još od početka prošlog stoljeća na područjima Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme te u polusuhoj varijanti vinarije Cantine Spinola nagrađivane i na enološkim natjecanjima (Brachetto d'Acqui rosato polusuho vino iz 1987. i Brachetto suho vino iz 1964.), navedenoj u časopisu Barlo i Co (1985.), u kojem se Brachetto naziva „tipičnom lokalnom sortom grožđa, čije se vino prodaje i u suhoj varijanti", a kao povijesni zapis o suhom Brachettu citira se vlasnika enoteke Enoteca Regionale di Acqui „Terme e Vino" Carla Lazzerija „osamdesetih godina pio sam suhi Brachetto u vinariji Cantine Spinola, uglavnom kao aperitiv, koji je vrlo cijenjen zbog svojeg laganog i ne preslatkog okusa. U tim je godinama Brachetto nagrađivan u enološkim natjecanjima organiziranima u Acqui Terme." Zahvaljujući eksperimentiranju koje je počelo 2008. proizvedeno je suho aromatično pjenušavo vino koje je u potpunosti dobiveno od grožđa sorte Brachetto i za koje se tvrdi da je „proizvod koji se cijeni i konzumira na lokalnoj razini te izvozi kao nišni proizvod u Japan, Južnu Koreju i SAD".

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Odstupanje od proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje od proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

postupci sušenja grožđa, tiještenja, proizvodnje vina i sekundarne fermentacije, osim na razgraničenom području proizvodnje, dopušteni su i na cijelom području regije Pijemont.

K tome, samo za „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" Spumante („pjenušavo vino") koje je ovisno o sadržaju neprevrelog šećera extra brut do polusuho u skladu s postojećim zakonodavstvom Europske unije dopušteno je obavljanje postupaka sekundarne fermentacije na administrativnom području regija Ligurije, Lombardije, Emilije Romagne i Val d'Aoste.

Punjenje u boce unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

punjenje u boce unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

punjenje u boce mora se obavljati na području proizvodnje, uključujući područja na kojima je na temelju odstupanja dopuštena proizvodnja/prerada vina.

Tom se odredbom u skladu s postojećim zakonodavstvom Europske unije želi zaštiti kakvoća i ugled vina ZOI-ja „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui", zajamčiti njihova izvornost te osigurati učinkovitost i pravovremenost relevantnih kontrola. To se u najvećoj mjeri postiže punjenjem u boce na području proizvodnje, čime je zadaća primjene svih tehničkih pravila povezanih s prijevozom i punjenjem u boce dodijeljena poljoprivrednim gospodarstvima na području proizvodnje.

Osim toga, sustav kontrole, za koji je zaduženo nadležno tijelo i kojim su obuhvaćeni subjekti u svim fazama proizvodnje, učinkovitiji je na razgraničenom području.

Informacije na oznakama

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

u opisu i prezentiranju vina s kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" i „Brachetto d'Acqui" ili „Acqui" Spumante („pjenušavo vino") informacije o sadržaju šećera ne smiju se navesti u retku u kojem je navedena oznaka. K tome, te se informacije moraju navesti znakovima veličine koja nije veća od onih kojima je ispisana oznaka.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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