EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

(EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(2020/C 32/10)

Ez az értesítés (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági ([1]) rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Hivatkozási szám: PDO-IT-A1382-AM04

Az értesítés időpontja: 2019.09.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A borok leírása**

Leírás és indokolás

A Brachetto d'Acqui vagy Acqui típusok csendes és pezsgő változatában a minimális összes savtartalom 5 g/l-ről 4,5 g/literre módosul.

Ezenkívül a pezsgő változatban a minimális cukormentes kivonat 18 g/l-ről 17 g/l-re csökken.

Indokolás:

Az éghajlati viszonyok változása befolyásolta a szőlők növényfejlődési szakaszait és érési folyamatát – gyakran előfordul, hogy a szőlő korábban beérik és a mustok, ennek következtében pedig a borok savtartalma is csökken. Ezért szükség volt a minimális összes savtartalom szintjének csökkentésére 0,5 gramm/literrel.

A minimális cukormentes kivonat 1 gramm/literrel való csökkentése a hivatalos módszerre vonatkozó formális módosítás, a korábbi nettó szárazanyag-tartalomhoz képest.

A módosítás az egységes dokumentum 1.4 szakaszára és a termékleírás 6. pontjára vonatkozik.

2. **Borkészítési terület és palackozás**

Leírás és indokolás

a) újrafogalmazásra kerülnek a borkészítési területre és a palackozásra vonatkozó rendelkezések és a vonatkozó eltérések, a termékleírás 5. cikkének (1) és (11) bekezdésében előírt valamennyi művelet ugyanazon cikk (1) és (2) bekezdésébe kerül;

b) az összes borkészítési/feldolgozási művelet – a hatályos EU jogszabályokban előírt eltérésnek megfelelően – Piemont tartomány teljes területén, továbbá Asti, Cuneo és Alessandria megyékben megengedetté válik;

c) a másodlagos erjesztés az extrabruttól a demisec-ig terjedő cukortartalommal rendelkező Brachetto d'Acqui vagy Acqui pezsgőfajtákra korlátozva – a hatályos EU jogszabályokban előírt eltérésnek megfelelően – engedélyezésre került Liguria, Lombardia, Emilia Romagna és Val d'Aosta tartományok közigazgatási területén.

Indokolás:

a) és b). Olyan formális módosításokról van szó, amelyek az Európai Unió hatályos jogszabályaival összhangban egységes és következetes módon írják le a borkészítésre/feldolgozásra és palackozásra, valamint a különböző bortípusok esetében engedélyezett eltérésekre vonatkozó rendeleteket.

c) Annak a területnek a kiterjesztésére, ahol csupán néhány pezsgőfajta esetében a borkészítés eltéréssel engedélyezett, azzal a céllal kerül sor, hogy a termelők számára az új piaci igényeknek megfelelő új lehetőségeket kínáljon.

A módosítások az egységes dokumentum 1.9. pontját (további feltételek) és a termékleírás 5. cikkét érintik.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. **Címkézés**

Leírás és indokolás

Az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott „Brachetto d'Acqui" vagy „Acqui" borok és „Brachetto d'Acqui" vagy „Acqui" pezsgők megnevezésében vagy kiszerelésén a cukortartalmat a továbbiakban már nem kell kötelezően a megnevezéshez használt karakterektől eltérő karakterekkel feltüntetni.

Indokolás: Megszűnik egy korlátozás és ez nagyobb szabadságot biztosít a termelőknek az etikett grafikai megjelenésének megválasztásában.

A módosítás az egységes dokumentum 1.9 pontját (további feltételek) és a termékleírás 7. cikkét érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

6. Illatos minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

Brachetto d'Acqui vagy Acqui

A Brachetto szőlőből előállított bor karakteres és kiváló aromája az alkalmazott borkészítési módszertől függően többé vagy kevésbé határozott formában jut kifejezésre. A szőlőt Piemont tartományban egy jól körülhatárolt területen, Asti és Alessandria megyék között 26 településen termesztik.

Fogyasztási jellemzők:

Szín: közepesen intenzív és világos gránátszínbe hajló rubinvörös vagy rózsaszín vagy rozé;

Illat: karakteres, nagyon gyengéd, néha gyümölcsös és az alacsonyabb cukortartalmú változatokban fűszeresbe hajló;

Zamat: gyengéd, karakteres, a száraztól az édesig.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50% térfogatszázalék; ebből legalább

5,00% térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	5,0
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Brachetto d'Acqui vagy Acqui pezsgő

A Brachetto szőlőből előállított bor karakteres és kiváló aromája az alkalmazott borkészítési módszertől függően többé vagy kevésbé határozott formában jut kifejezésre. A szőlőt Piemont tartományban egy jól körülhatárolt területen, Asti és Alessandria megyék között 26 településen termesztik.

Fogyasztási jellemzők:

Hab: finom tartós;

Szín: közepesen intenzív és világos gránátszínbe hajló rubinvörös vagy rózsaszín vagy rozé;

Illat: karakteres, gyengéd, néha gyümölcsös és az alacsonyabb cukortartalmú változatokban fűszeresbe hajló;

Zamat: gyengéd, karakteres, az extra bruttól az édesig,

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00% térfogatszázalék; ebből legalább

6,00% térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6,0
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Brachetto d'Acqui vagy Acqui passito

Édes aromás bor, amelynek szőlőjét Piemont tartományban egy jól körülhatárolt területen, Asti és Alessandria megyék csupán 26 településén termesztik.

Fogyasztási jellemzők

Szín: közepesen intenzív, néha gránátszínbe hajló rubinvörös;

Illat: pézsmás, nagyon gyengéd, a Brachetto szőlőfajtára jellemző illat időnként fás jegyekkel;

Zamat: édes, pézsmás, harmonikus, bársonyos íz időnként fás jegyekkel;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,00 térfogatszázalék

minimális cukormentes kivonat: 20 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,0
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljarasok**

a) *Alapvető borászati eljárások*

NINCSENEK

b) *Maximális hozamok*

Brachetto d'Acqui vagy Acqui, a pezsgő és a passito változat is

8000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott (DOCG) „Brachetto d'Acqui" vagy „Acqui" borok készítéséhez használt különféle szőlőfajtákat Piemont tartományban, az Asti és Alessandria megyék közötti 26 településen kell termeszteni, ezek pedig:

Asti megye:

a következő települések teljes közigazgatási területe: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, továbbá Nizza Monferrato településnek kizárólag a Belbo pataktól jobbra elterülő része;

Alessandria megye:

a következő települések teljes közigazgatási területe: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Brachetto N.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Brachetto d'Acqui vagy Acqui DOCG

A „Brachetto d'Acqui" DOCG borok tulajdonságait elsősorban a termesztési terület, Alto Monferrato határozza meg. Ezen a területen, amely Asti és Alessandria megye között 26 településre van felosztva, Nizza Monferrato környékén agyagos talaj, míg Acquesében homokos és iszapos talaj található. Ezek a tulajdonságok egyértelműen és jelentősen befolyásolják a termesztett szőlő és a belőle származó borok illatárnyalatait.

A terület sajátos morfológiája, éghajlati jellemzői, adottságai és borászati hagyományai együttesen lehetővé tették, hogy az évek során kiválasztásra kerüljön az itteni környezethez a legjobban alkalmazkodó szőlőfajta: a Brachetto.

1817-ben a természettudós Gallesio „HÍRES BOR"-ként („VINO CELEBRE") határozta meg és desszertbornak minősítette, amely alkoholos, fakó színű és idővel a Portói vagy a Xeres bor ízvilágára hasonlít; beszámolt továbbá arról, hogy a Brachetto édes és pezsgő változatai ismertek és sikeresek a dél-amerikai piacokon: mindebből arra következtethetünk, hogy azokban az időkben e borokat egyáltalán nem elhanyagolható mennyiségben készítették. Az első hivatalos meghatározás 1922-ből származik Garino Canina, e bor igazi tudományos szakértője tollából „A luxusborok közül a Brachetto az édes és aromás vörösborok kategóriájába tartozik: egy különleges illattal, közepes alkohol- és cukortartalommal rendelkező, kissé fakó színű bor, amelyet többnyire gyöngyözőbor és pezsgő formájában fogyasztanak …"

A Canina által szolgáltatott, történelmi szempontból nagyon fontos információk közül az egyik legérdekesebb az, hogy a Brachetto fajta elsősorban Acqui és Nizza Monferrato járásokban terjedt el, viszont csupán 500 hl bort állítottak elő a piac számára.

Vajon mi az oka annak, hogy szinte eltűnt egy olyan bor, amelyet alig 50 évvel korábban nagy mennyiségben exportáltak?

A filoxéra megjelenése az első világháború végén elpusztította a szőlőültetvényeket: a szőlősgazdák az újratelepítés során más olyan szőlőfajtákat részesítettek előnyben, amelyek jobban igazodtak a piaci irányzatokhoz – e szőlőfajta rovására, amely különleges figyelmet és gondoskodást igényelt. Így kezdődött az álom másodszori megvalósítása. A megújulásra a közelmúltban került sor: Az '50-es évek környékén Dél-Piemont dombjain, ahol a termesztést e fajta kedvelői réspiaci termékként kis mennyiségben folytatták, egy hagyománytisztelő, ámde előrelátó gazda, bizonyos Arturo Bersano, kifejlesztett egy Brachetto pezsgőt a Charmat-módszerrel, autoklávban történő feldolgozással. Innentől kezdve folytatódott a Brachetto sikertörténete a nagynevű aromás borok között, amelyektől sajátos tulajdonságai és a legkifinomultabb ízléssel rendelkező borkedvelők elismerése különbözteti meg. A Brachettónak azonban a nem édes változat készítésében is hagyománya van, amint azt igazolják az 1900-as évek eleje óta Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme környékén előállított nem édes változatok, a Spinola Pincészet borversenyeken is kiválasztott félszáraz változata (Brachetto d'Acqui félszáraz rozé 1987 és Brachetto száraz 1964); ezt a bort a Barolo & Co folyóirat is megemlíti (1985), mint „jellegzetesen helyi szőlőfajtát, amelynek a száraz változatát is forgalmazzák" és hivatkozik a száraz Brachetto történelmi bizonyítékára „a nyolcvanas években Carlo Lazzeri Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino borozójában a Spinola Pincészet száraz Brachettóját iszogattam" elsősorban aperitifként, amely a nem túl édes, könnyű ízének köszönhetően nagyon kedvelt volt. Ezekben az években a száraz Brachettót borversenyeken is kiválasztották Acqui Termé-ben." A kísérleteknek köszönhetően 2008-tól száraz és illatos pezsgőként, 100%-ban Brachetto szőlőből állítják elő és „elismert és helyben fogyasztott, illetve réspiaci termékként Japánba, Dél-Koreába és az USÁ-ba exportált termék"-ként ismeretes.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A szőlő szárítása, a mustkészítés, a borkészítés, a másodlagos erjesztés műveletei a körülhatárolt előállítási területen kívül Piemont tartomány teljes területén is engedélyezettek.

Ezenkívül az extrabruttól a demisec-ig terjedő cukortartalommal rendelkező Brachetto d'Acqui vagy Acqui pezsgőfajtákra korlátozva a másodlagos erjesztést – az Európai Unió hatályos jogszabályaival összhangban – Liguria, Lombardia, Emilia Romagna és Val d'Aosta tartományok közigazgatási területén is el lehet végezni.

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A palackozást a termesztési területen belül kell elvégezni, beleértve azokat a területeket is, ahol a borkészítés/feldolgozás eltéréssel engedélyezett.

Ez az előírás az Európai Unió jogszabályaival összhangban a Brachetto d'Acqui vagy Acqui OEM borok minőségének és imázsának megóvására irányul, garantálva e borok eredetét és biztosítva a kapcsolódó ellenőrzések hatékonyságát és időbeni elvégzését. E feltételek jobban biztosíthatók, ha a palackozásra a térségben kerül sor, mivel a szállításra és a palackozásra vonatkozó összes műszaki előírás alkalmazásával és betartásával a termesztési területen működő vállalatok lettek megbízva.

Ezenkívül az illetékes szervezet által alkalmazott ellenőrzési rendszer – amelynek a gazdasági szereplők a termesztés/előállítás minden szakaszában alá vannak rendelve – a körülhatárolt területen belül hatékonyabb.

Címkézési adatok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott „Brachetto d'Acqui" vagy „Acqui" borok és „Brachetto d'Acqui" vagy „Acqui" pezsgők megnevezésében vagy kiszerelésén a cukortartalmat nem szabad a megnevezéssel egy sorban feltüntetni; ezenkívül a cukortartalmat jelölő karakterek mérete nem lehet nagyobb, mint a megnevezéshez használt karakterek mérete.

A termékleíráshoz vezető link

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