CITI TIESĪBU AKTI

# EIROPAS KOMISIJA

## Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2020/C 32/10)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas ([1]) Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

**"Brachetto d'Acqui / ACQUI"**

**Atsauces numurs: PDO-IT-A1382-AM04**

**Paziņojuma datums: 2019. gada 25. septembris.**

**APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS**

1. **Vīnu apraksts**

Apraksts un pamatojums

Attiecībā uz nedzirkstošo [*fermo*] un dzirkstošo [*spumante*] "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" vīnu minimālais kopējais skābums no 5 g/l ir samazināts līdz 4,5 g/l.

Turklāt attiecībā uz dzirkstošo vīnu minimālais bezcukuru ekstrakta saturs no 18 g/l ir samazināts līdz 17 g/l.

Pamatojums

Klimata pārmaiņas ir ietekmējušas augu fenoloģiskās fāzes un vīnogu nogatavošanos, kas bieži vien ir agrīnāka un ko pavada vīnogu misas skābuma samazināšanās, bet tā savukārt attiecīgi ietekmē arī iegūto vīnu. Tāpēc tika uzskatīts par lietderīgu noteikt zemāku minimālo kopējo skābumu, pazeminot to par 0,5 gramiem uz litru.

Bezcukuru ekstrakta satura pazemināšana par vienu gramu uz litru ir formāls grozījums, kas saistīts ar oficiālo metodi un attiecas uz bezcukuru ekstrakta neto vērtību, kāda pastāvēja iepriekš.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.4. punktu un specifikācijas 6. pantu.

2. **Vīndarības apgabals un fasēšana**

Apraksts un pamatojums

a) Ir pārstrādāti noteikumi par vīndarības un fasēšanas apgabalu un attiecīgajiem izņēmumiem, un visas darbības, kas jau paredzētas specifikācijas 5. panta 1. punktā un 11. punktā, sagrupētas tā paša panta 1. un 2. punktā.

b) Ir noteikts, ka saskaņā ar spēkā esošajos ES tiesību aktos paredzēto atkāpi visas darbības saistībā ar vinifikāciju un vīna gatavošanu ir atļautas visā Pjemontas reģiona teritorijā, kā arī *Asti*, *Cuneo* un *Alessandria* provincē.

c) Noteikts arī, ka saskaņā ar spēkā esošajos ES tiesību aktos paredzēto atkāpi sekundārās fermentācijas darbības – vienīgi attiecībā uz dzirkstošo "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" ar cukuru saturu no *extra-brut* līdz *demi-sec* – ir atļautas kaimiņos esošo reģionu (Ligūrijas, Lombardijas, Emīlijas-Romanjas un Aostas ielejas) administratīvajā teritorijā.

Pamatojums.

a) un b).Tie ir formāli grozījumi, ar kuriem paredzēts konsekventi un saskaņoti ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem aprakstīt noteikumus par vinifikāciju / vīna gatavošanu un fasēšanu, kā arī attiecīgās atkāpes, ko var piemērot dažādo veidu vīnam.

c) Apgabals, kurā atkāpes kārtā drīkst veikt vinifikācijas darbības vienīgi attiecībā uz dažu veidu dzirkstošo vīnu, paplašināts ar nolūku radīt jaunas iespējas ražotājiem saistībā ar jaunām tirdzniecības vajadzībām.

Grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta 1.9. punktu (papildu nosacījumi) un specifikācijas 5. pantu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. **Marķēšana**

Apraksts un pamatojums

Aprakstot un noformējot vīnus ar kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" un "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" *spumante*, norādes par cukuru saturu nav vairs obligāti jāatveido ar citādām rakstzīmēm nekā tās, ko izmanto nosaukuma atveidei.

Pamatojums: ierobežojums ir svītrots, lai sniegtu ražotājiem lielāku brīvību marķējuma grafiskā noformējuma izvēlē.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.9. punktu (papildu nosacījumi) un specifikācijas 7. pantu.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

"Brachetto d'Acqui"

"Acqui"

2. **Ģeogrāfiskās norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

6. Augstas kvalitātes aromātiskais dzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

"Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui"

Produkts ir vīns, kas ražots no "Brachetto" šķirnes vīnogām, kurām ir raksturīga un savdabīga aromātu buķete, kas ir vairāk vai mazāk izteikta atkarībā no izmantotās vīndarības metodes. Vīnogas tiek audzētas skaidri noteiktā Pjemontas reģiona apgabalā – *Asti* un *Alessandria* provinces 26 pašvaldību teritorijā.

Vīnu raksturīgās īpašības, kad tos laiž tirdzniecībā

Krāsa: vidēja košuma rubīnsarkana ar noslieci uz gaišu granātsarkanu vai sārtu, vai iesārtu toni.

Smarža: raksturīga, ļoti delikāta, dažkārt augļaina un ar noslieci uz garšvielām piemītošām notīm (vīnam ar zemāku cukuru saturu).

Garša: izsmalcināta, raksturīga, no sausas līdz saldai.

Spirta minimālā kopējā tilpumkoncentrācija: 11,50 %, no kuriem vismaz

5,00 % faktiskā spirta.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir 18,0 g/l.

| Vispārīgie analītiskie parametri | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 5,0 |
| Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē) |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

"Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" *spumante*

Produkts ir vīns, kas ražots no "Brachetto" šķirnes vīnogām, kurām ir raksturīga un savdabīga aromātu buķete, kas ir vairāk vai mazāk izteikta atkarībā no izmantotās vīndarības metodes. Vīnogas tiek audzētas skaidri noteiktā Pjemontas reģiona apgabalā – *Asti* un *Alessandria* provinces 26 pašvaldību teritorijā.

Vīnu raksturīgās īpašības, kad tos laiž tirdzniecībā

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: vidēja košuma rubīnsarkana ar noslieci uz gaišu granātsarkanu vai sārtu, vai iesārtu toni.

Smarža: raksturīga, delikāta, dažkārt augļaina un ar noslieci uz garšvielām piemītošām notīm (vīnam ar zemāku cukuru saturu).

Garša: izsmalcināta, raksturīga, no *extra-brut* līdz saldai.

Spirta minimālā kopējā tilpumkoncentrācija: 12,00 %, no kuriem vismaz

6,00 % faktiskā spirta. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir 17 g/l.

| Vispārīgie analītiskie parametri | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 6,0 |
| Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē) |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

"Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" *passito*

Tas ir saldais aromātiskais vīns, kura iegūšanai izmantojamās vīnogas tiek audzētas skaidri noteiktā Pjemontas reģiona apgabalā – *Asti* un *Alessandria* provinces 26 pašvaldību teritorijā.

Vīna raksturīgās īpašības, kad to laiž tirdzniecībā

Krāsa: vidēja košuma rubīnsarkana, dažkārt ar noslieci uz granātsarkanu toni.

Smarža: ļoti delikāts muskusa aromāts, raksturīgs "Brachetto" vīnogām, dažkārt ar koksnei piemītošām niansēm.

Garša: salda, ko pavada muskusa aromāts, harmoniska, samtaina, dažkārt ar koksnei piemītošām niansēm.

Spirta minimālā kopējā tilpumkoncentrācija: 16,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir 20 g/l.

| Vispārīgie analītiskie parametri | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 11,0 |
| Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē) |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

NAV

b. *Maksimālās ražas*

"Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui", arī *spumante* un *passito*

8000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu [KGCVN] "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" apzīmētā dažādo veidu vīna ražošanai izmantojamajām vīnogām jābūt audzētām šādu 26 Pjemontas reģiona *Asti* un *Alessandria* provinces pašvaldību teritorijā:

*Asti* provincē –

šādu pašvaldību administratīvā teritorija pilnībā: *Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco*, kā arī *Nizza Monferrato* – tikai attiecībā uz teritorijas daļu, kas atrodas *Belbo* upes labajā krastā;

*Alessandria* provincē:

šādu pašvaldību administratīvā teritorija pilnībā: *Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine* un *Visone*.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

"Brachetto N"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

"Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui"

KGCVN "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" vīna īpašības atkarīgas galvenokārt no tā ražošanas apgabala – *Alto Monferrato*. Šajā apgabalā, ko veido 26 *Asti* un *Alessandria* provinces pašvaldību teritorija, pēc granulometriskā sastāva ir māla augsnes (*Nizza Monferrato* apvidū), kā arī smilts un putekļu augsnes (*acquese* [*Acqui Terme* novads un tā apkaime] apvidū). Šie apstākļi lielā mērā nosaka tur audzēto vīnogu smaržas nianses.

Gadu gaitā šā apgabala zemju piemērotība vīnogu audzēšanai, augšņu morfoloģija un klimatiskie apstākļi, kā arī cilvēku prasmes un vīnkopības tradīcijas ir ļāvušas "atlasīt" "Brachetto" kā apkārtējai videi vispiemērotāko vīnogu šķirni.

1817. gadā dabaszinātnieks *Gallesio* no šīs šķirnes iegūtu vīnu nosauca par "VINO CELEBRE" ["slavens vīns"], klasificējot to kā tādu stiprinātu desertvīnu ar vāji izteiktu krāsojumu, kura garša, palielinoties izturēšanas ilgumam, sāk atgādināt *Porto* vai *Xeres* vīnu, un norāda, ka gan saldais, gan dzirkstošais "Brachetto" vīns bijis pazīstams un ar panākumiem pārdots Dienvidamerikas tirgos; no tā var secināt, ka tā ražošanas apjomu šajā periodā nekādi nevarēja uzskatīt par maznozīmīgu. Pirmā šīs šķirnes oficiālā definīcija datējama ar 1922. gadu, un to ir devis *Garino Canina*, kas ir arī pirmais, kurš to klasificējis uz zinātniskiem pamatiem: ""Brachetto" pieder pie saldo un aromātisko sarkanvīnu kategorijas – tas ir vīns ar īpašu smaržu, ir mēreni stiprs un ar vidēji augstu cukuru saturu; tam nav pārāk košs krāsojums, un to lielākoties patērē kā dzirkstošo vai pusdzirkstošo vīnu [..]".

Viena no interesantākajām *Canina* sniegtajām ziņām, kas vēsturiskā skatījumā ir ļoti svarīgas, ir saistīta ar "Brachetto" vīnu plašo izplatību *Acqui* un *Nizza Monferrato* apriņķī, kaut arī tirgojamās produkcijas apjoms bija tikai 500 hl.

Kas bija par iemeslu tam, ka gandrīz izzuda vīns, kurš tikai 50 gadus iepriekš eksportēts lielos daudzumos?

Pirmā pasaules kara beigās vīndārzus izpostīja filokseras uzliesmojums: stādot vīndārzus no jauna, vīnkopji bija devuši priekšroku citām šķirnēm, kas vairāk atbilda tirgus tendencēm, tādējādi kaitējot šai šķirnei, kurai bija vajadzīga īpaša uzmanība un aprūpe. Tā nu tā atkal gandrīz nogrima aizmirstībā. Tās atdzimšanai ir nesena vēsture – pagājušā gadsimta 50. gados Pjemontas dienvidu pakalnos, kur "Brachetto" joprojām ražoja nelielas cienītāju aprindas, ražotājs *Arturo Bersano*, ievērodams tradīciju, taču būdams tālredzīgs, radīja dzirkstošo "Brachetto", ko gatavoja autoklāvā, izmantojot Šarmā [*Charmat*] metodi. Kopš tā laika "Brachetto" ir ieņēmis vietu lielo aromātisko vīnu vidū, izceldamies ar savām sevišķajām īpašībām un ar to, ka šo vīnu ir iecienījuši paši prasīgākie vīna pazinēji. Tomēr "Brachetto" tradīcija neattiecas uz saldo vīnu vien, un to pierāda "nesaldo" un nedzirkstošo "Brachetto" vīnu produkcija, kas parādījās jau 20. gadsimta sākumā *Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme* apgabalā, kā arī pussausais vīns, ko ražoja *Cantine Spinola* un ko atzīmēja arī vīnkopības konkursos ("Brachetto d'Acqui" pussausais sārtvīns 1987. gadā un "Brachetto" sausais vīns 1964. gadā), un kas minēts izdevumā *Barolo e Co* (1985), kurā ir atsauce uz "Brachetto" kā "tipiski vietēju šķirni, no kuras iegūto produkciju var ražot un tirgot arī kā sauso vīnu"; minama arī vēsturiska liecība, ko *Acqui* reģionālā vīna pagraba īpašnieks *Carlo Lazzeri* par "Brachetto" sauso vīnu sniedzis "Terme e Vino": "[..] pagājušā gadsimta 80. gados *Cantine Spinola* ražoto "Brachetto" sauso vīnu es pasniedzu it īpaši kā aperitīvu, kas bija augstu vērtēts tā vieglās un ne pārāk saldās garšas dēļ. Tajos gados "Brachetto" sauso vīnu atzīmēja arī vīndarības konkursos, kas notika *Acqui Terme*." No 2008. gada izmēģinājumu rezultātā tika iegūts sausais aromātiskais vīns no 100% "Brachetto" vīnogām; šis vīns tika uzskatīts par "produktu, kas tiek augstu vērtēts un patērēts uz vietas, kā arī kā tirgus nišas produkts, kas tiek eksportēts uz Japānu, Dienvidkoreju un ASV".

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Visas vīnogu žāvēšanas, misas raudzēšanas, vinifikācijas un sekundārās fermentācijas darbības drīkst veikt ne tikai noteiktajā ražošanas apgabalā, bet arī visā Pjemontas reģiona teritorijā.

Turklāt saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem sekundārās fermentācijas darbības – vienīgi attiecībā uz dzirkstošo "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" ar cukuru saturu no *extra-brut* līdz *demi-sec* – ir atļauts veikt arī Ligūrijas, Lombardijas, Emīlijas-Romanjas un Aostas ielejas reģiona administratīvajā teritorijā.

Fasēšana [pildīšana pudelēs] noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Fasēšana [pildīšana pudelēs] noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Fasēšana [pildīšana pudelēs] jāveic ražošanas apgabalā, arī apgabalos, kuros atkāpes kārtā ir atļauta vinifikācija un vīna gatavošana.

Šā noteikuma pamatā saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem ir attiecīgi iemesli – tie saistīti ar vajadzību saglabāt ar ACVN "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" apzīmēto vīnu kvalitāti un tēlu, garantēt to izcelsmi un nodrošināt attiecīgo kontroļu efektivitāti un savlaicīgumu. Šie nosacījumi tiek ievēroti labāk, ja vīna fasēšana notiek attiecīgajā apgabalā, jo visu tehnisko noteikumu piemērošana un izpilde attiecībā uz transportu un fasēšanu ir uzticēta ražošanas apgabala saimniecībām.

Turklāt kontroles sistēma, kuru īsteno kompetentā iestāde un kurā darbojas uzņēmēji visos ražošanas posmos, efektīvāka ir noteiktajā teritorijā.

Marķējuma norādes

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Aprakstot un noformējot vīnus ar kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" un "Brachetto d'Acqui" jeb "Acqui" *spumante*, norādes par cukuru saturu nav jāievieto tajā pašā rindā, kurā norādīts nosaukums; turklāt šīm norādēm jābūt atveidotām ar rakstzīmēm, kas nav lielākas par tām, kādas izmantotas nosaukuma atveidei.

**Saite uz produkta specifikāciju**

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