KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis.

(2020/C 32/10)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos ([1]) deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Nuorodos numeris: PDO-IT-A1382-AM04

Pranešimo data: 2019-09-25

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Vynų aprašymas**

   Aprašymas ir pagrindimas

   Neputojančių ir putojančių vynų „Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" mažiausias bendrasis rūgštingumas pakeistas iš 5 g/l į 4,5 g/l.

   Putojančio vyno (*Spumante*) mažiausias becukrio ekstrakto kiekis sumažintas nuo 18 g/l iki 17 g/l.

   Pagrindimas:

   Klimato sąlygų pokyčiai paveikė fenologines stadijas ir dažnai ankstyvą vynuogių nokimą; be kita ko, sumažintas misos, taigi ir iš jos gaminamų vynų, rūgštingumas. Todėl nuspręsta, kad tinkama sumažinti mažiausią bendrąjį rūgštingumą 0,5 g/l.

   Becukrio ekstrakto sumažinimas vienu gramu litre, atsižvelgiant į oficialųjį metodą, yra buvusios mažiausios grynosios sausosios medžiagos masės kiekio formalusis pakeitimas.

   Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 1.4 skyriumi ir produkto specifikacijos 6 straipsniu.

2. **Vyno gamybos ir išpilstymo į butelius vietovė**

   Aprašymas ir pagrindimas

   a) performuluotos nuostatos dėl vyno gamybos ir išpilstymo į butelius vietovės ir susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos, visas produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 ir 11 dalyse jau išvardytas operacijas sugrupuojant 5 straipsnio 1 ir 2 dalyse;

   b) pagal galiojančiuose ES teisės aktuose pateiktą nukrypti leidžiančią nuostatą visas vyno gamybos operacijas leidžiama vykdyti visame Pjemonto regione ir jos nėra apribojamos Asčio, Kuneo ir Alesandrijos provincijomis;

   c) pagal galiojančiuose ES teisės aktuose pateiktą nukrypti leidžiančią nuostatą vynų „Brachetto d'Acqui" ir „Acqui" *Spumante*, kurie pagal cukraus kiekį gali būti tik nuo ekstra briuto iki pusiau sauso, antrinės fermentacijos procesas gali vykti kaimyninių regionų – Ligūrijos, Lombardijos, Emilijos-Romanijos ir Aostos Slėnio – administracinėje teritorijoje.

   Pagrindimas:

   A ir b punktai yra formalieji pakeitimai, kuriais sistemingai ir atsižvelgiant į galiojančius ES teisės aktus aprašomos vyno gamybos ir išpilstymo į butelius nuostatos, taip pat atitinkamos nukrypti leidžiančios nuostatos, taikomos įvairioms vyno rūšims.

   C punkte nurodyto vietovės, kurioje vyno gamybos operacijos leidžiamos nukrypti leidžiančia nuostata, praplėtimo tik dėl tam tikrų putojančio vyno rūšių tikslas – suteikti naujų galimybių gamintojams, atsižvelgiant į naujus prekybos poreikius.

   Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 1.9 skyriumi („Kitos sąlygos") ir produkto specifikacijos 5 straipsniu.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Ženklinimas**

Aprašymas ir pagrindimas

Pateikiant vynų „Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" ir „Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" *Spumante*, žymimų „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (DOCG) (liet. registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda), pavadinimą ir aprašymą, cukraus kiekio nebūtina nurodyti kitokiais nei pavadinime naudojamais rašmenimis.

Pagrindimas. Apribojimas panaikinamas suteikiant gamintojams daugiau laisvės pasirinkti etiketės dizainą.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 1.9 skyriumi („Kitos sąlygos") ir produkto specifikacijos 7 straipsniu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

4. **Vyno (-Ų) aprašymas**

„Brachetto d'Acqui" arba „Acqui"

Iš vynuogių „Brachetto" gaminamas vynas, kurio tipiškas ir išskirtinis aromatas daugiau ar mažiau vyrauja priklausomai nuo naudojamo vyno gamybos metodo. Vynuogės auginamos apibrėžtoje Pjemonto vietovėje, 26 savivaldybėse, išsidėsčiusiose Asčio ir Alesandrijos provincijose.

Savybės ir vartojimas

Spalva: vidutinio intensyvumo rubino raudona, pereinanti į skaidrią granato, rožinę arba rausvą spalvą.

Aromatas: savitas, labai subtilus, kartais vaisiškas, mažesnį cukraus kiekį turinčių vynų – pereinantis į aštrų.

Skonis: subtilus, tipiškas, nuo sauso iki saldaus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %,

kai faktinis alkoholio kiekis yra bent 5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" *Spumante*

Iš vynuogių „Brachetto" gaminamas vynas, kurio tipiškas ir išskirtinis aromatas daugiau ar mažiau vyrauja priklausomai nuo naudojamo vyno gamybos metodo. Vynuogės auginamos apibrėžtoje Pjemonto vietovėje, 26 savivaldybėse, išsidėsčiusiose Asčio ir Alesandrijos provincijose.

Savybės ir vartojimas

Puta: nedidelė, ilgai išliekanti.

Spalva: vidutinio intensyvumo rubino raudona, pereinanti į skaidrią granato, rožinę arba rausvą spalvą.

Aromatas: savitas, subtilus, kartais vaisiškas, pereinantis į aštrų mažesnį cukraus kiekį turinčiuose vynuose.

Skonis: subtilus, tipiškas, nuo ekstra briuto iki saldaus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12 %, kai faktinis alkoholio kiekis yra bent 6 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	6
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" *Passito*

Šis saldus aromatinis vynas gaminamas iš vynuogių, auginamų apibrėžtoje Pjemonto vietovėje, tik 26 savivaldybėse, išsidėsčiusiose Asčio ir Alesandrijos provincijose.

Savybės ir vartojimas

Spalva: vidutinio intensyvumo rubino raudona, kartais pereinanti į granato spalvą.

Aromatas: vynuogių veislei „Brachetto" būdingas labai subtilus muskuso aromatas, kartais juntamas medienos pokvapis.

Skonis: saldus, muskusinis, harmoningas, švelnus, kartais juntamas medienos prieskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 16 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 20 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

NENURODYTA

b) *Didžiausias derlius*

„Brachetto d'Acqui" arba „Acqui", įskaitant *Spumante* ir *Passito*

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynams „Brachetto d'Acqui“ arba „Acqui“ DOCG gaminti naudojamos vynuogės turi būti auginamos Pjemonto regione, 26 savivaldybėse, išsidėsčiusiose šiose Asčio ir Alesandrijos provincijose:

Asčio provincija:

šių provincijų visa administracinė teritorija: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, Nizza Monferrato (tik Belbo upės dešinėje esanti teritorija);

Alesandrijos provincija:

šių provincijų visa administracinė teritorija: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina, Visone.

7. **Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Brachetto N.“

8. **Ryšys su geografine vietove**

„Brachetto d'Acqui“ arba „Acqui“ DOCG

Vyno „Brachetto d'Acqui“ DOCG savybes daugiausia lemia jo gamybos vieta – Aukštutinis Monferatas. Ši vietovė driekiasi per 26 savivaldybes Asčio ir Alesandrijos provincijose; Nica Monferate yra molingi dirvožemiai, o Akvi Termėje ir jos apylinkėse – smėlingi ir kalkingi dirvožemiai. Šios auginimo sąlygos didžiąja dalimi nulemia vynuogių ir iš jų gaminamų vynų uodžiamąsias savybes.

Dėl to, kad vietovė tinkama vynuogėms auginti, taip pat dėl jos tam tikrų morfologinių bei klimato sąlygų bei vyndarystės įgūdžių ir tradicijų ilgainiui atsirado galimybė „atrinkti“ veislę „Brachetto“ kaip geriausiai šioms apylinkėms tinkančią vynuogių veislę.

1817 m. gamtininkas G. Gallesio apibūdino šį vyną kaip „žymųjį vyną“ (it. *vino celebre*) ir priskyrė jį prie alkoholinių šviesios spalvos desertinių vynų, kurie bręsdami įgyja portą arba cheresą primenantį skonį. Jis nurodė, kad vynai „Brachetto“ – tiek saldūs, tiek putojantys – buvo gerai žinomi ir paklausūs Pietų Amerikos rinkose: iš to galima spręsti, kad tuo metu turėjo būti vykdoma didelio masto gamyba. Pirmąją oficialią apibrėžtį 1922 m. pateikė Attilio Garino Canina, kuris iš tiesų moksliškai priskyrė šią vynuogių veislę tam tikrai klasei: „Vynas „Brachetto“ priklauso prabangių (*deluxe*) saldžių aromatinių raudonųjų vynų kategorijai. Tai vynas, turintis specifinį aromatą, nedidelį alkoholio ir cukraus kiekį, nėra labai intensyvios spalvos ir dažnai vartojamas kaip pusiau putojantis arba putojantis vynas <...>.“

Vienas iš įdomiausių A. G. Caninos istoriškai svarbių pasakojimų yra apie tai, kad, nors vynas „Brachetto“ buvo itin populiarus Akvi ir Nica Monferato regionuose, rinkai buvo pateikiama tik 500 hl.

Kas lėmė vyno, kuris dar prieš 50 metų buvo eksportuojamas dideliais kiekiais, „išnykimą“?

Atgimusi filoksera iki Pirmojo pasaulinio karo pabaigos nuniokojo vynuogynus: kai reikėjo atsodinti vynmedžius, vyndariai vietoj „Brachetto“ rinkosi kitas vynuogių veisles, nes jos geriau atitiko rinkos tendencijas nei pastaroji vynuogių veislė, kuriai reikėjo specialios priežiūros ir dėmesio. Būtent tai lėmė jos išnykimą. Jos atgimimas įvyko neseniai: maždaug XX a. 6-ajame dešimtmetyje pietų Pjemonto kalvose, kur ištikimų gerbėjų grupelė vis dar gamino vyną „Brachetto“, Arturo Bersano, tradicijas gerbiantis, tačiau į ateitį žvelgiantis gamintojas, sukūrė putojantį vyną „Brachetto“, kuris buvo perdirbamas autoklave naudojant *Charmat* metodą. Nuo tada vynas „Brachetto“ toliau užima svarbią vietą tarp puikiųjų aromatinių vynų ir išsiskiria ypatingomis savybėmis bei tuo, kad jį vertina rafinuočiausi žinovai. Visgi tradiciškai gaminami ir nesaldūs vynai „Brachetto“ – nuo XX a. pradžios Strevio, Aukštutinio Monferato ir Akvi Termės vietovėse gaminamas nesaldžios rūšies neputojantis vynas „Brachetto“, o vyno darykla „Cantine Spinola“ gamina pusiau sausą vyną „Brachetto“, atrinktą vyno gamybos konkursuose (1987 m. pusiau sausas rožinis vynas „Brachetto d'Acqui“ ir 1964 m. sausas vynas „Brachetto“). Šis vynas buvo paminėtas 1985 m. „Barolo & Co“ leidime, kuriame vynuogių veislė „Brachetto“ apibūdinta kaip „tipiška vietos veislė, iš kurios gaminamas sausas vynas, kurį taip pat galima teikti rinkai“. Jis minimas ir Carlo Lazzeri – *Enoteca Regionale di Acqui „Terme e Vino“* (liet. Akvi regioninė vyninė „Spa ir vynas“) savininko – istoriniuose užrašuose apie sausą vyną „Brachetto“: „maždaug XX a. 9-ajame dešimtmetyje taurėse buvo patiekiamas vyno darykloje „Cantine Spinola“ pagamintas sausas vynas „Brachetto“, ypač kaip aperityvas, kuris buvo labai populiarus dėl lengvo ir ne per saldaus skonio. Tais metais sausas vynas „Brachetto“ taip pat buvo atrinktas vyno gamybos konkursuose Akvi Termėje.“ Po bandymų nuo 2008 m. sausas putojantis vynas gaminamas iš 100% vynuogių veislės „Brachetto“ vynuogių; buvo teigiama, kad šis vynas yra „produktas, kuris yra vertinamas bei vartojamas vietoje ir eksportuojamas kaip nišinis produktas į Japoniją, Pietų Korėją ir JAV“.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Teisinė sistema:

ES teisės aktai.

Kitų sąlygų tipas:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Vynuogių džiovinimas, spaudimas, vyno gamyba ir antrinė fermentacija leidžiami ne tik nustatytoje gamybos vietovėje, bet ir visoje Pjemonto regiono teritorijoje.

Be to, pagal galiojančius ES teisės aktus vynų „Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" *Spumante*, kurie pagal cukraus kiekį gali būti nuo ekstra briuto iki pusiau sauso, antrinės fermentacijos procesas gali vykti Ligūrijos, Lombardijos, Emilijos-Romanijos ir Aostos Slėnio administracinėse teritorijose.

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Teisinė sistema:

ES teisės aktai.

Kitų sąlygų tipas:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

Išpilstymas į butelius turi vykti gamybos vietovėje, įskaitant vietoves, kuriose vyno gamyba leidžiama išimties tvarka.

Pagal Europos Sąjungos teisės aktus šia nuostata siekiama apsaugoti SKVN vynų „Brachetto d'Acqui" ir „Acqui" kokybę ir įvaizdį, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti atitinkamų patikrų veiksmingumą ir savalaikiškumą. Šios sąlygos geriau užtikrinamos tada, kai išpilstymas į butelius vyksta šioje vietovėje, nes visų techninių taisyklių dėl transportavimo ir išpilstymo į butelius taikymas ir jų laikymasis patikėtas gamybos vietovėje įsikūrusiems ūkiams.

Be kita ko, kompetentingos įstaigos valdoma kontrolės sistema, kurios veiklos vykdytojai turi laikytis visais gamybos etapais, yra veiksmingesnė nustatytoje vietovėje.

Ženklinimo nuorodos

Teisinė sistema:

Nacionalinės teisės aktai

Kitų sąlygų tipas:

Papildomi ženklinimo reikalavimai

Sąlygos aprašymas:

Pateikiant vynų „Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" ir „Brachetto d'Acqui" arba „Acqui" *Spumante*, žymimų „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (DOCG) (liet. registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda), pavadinimą ir aprašymą, cukraus kiekis negali būti nurodytas toje pačioje eilutėje kaip vyno pavadinimas; be to, cukraus kiekis turi būti nurodytas mažesniais rašmenimis nei pavadinimas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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