ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' avviż ta' approvazzjoni ta' emenda standard ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 .

(2020/C 32/10)

Dan l-avviż huwa ppubblikat f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni ([1]) (UE) 2019/33.

AVVIŻ DWAR L-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Numru ta' referenza: PDO-IT-A1382-AM04

Data tal-avviż: 25 ta' Settembru 2019

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET TAL-EMENDA APPROVATA

1. **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Għall-"Brachetto d'Acqui" jew l-"Acqui" fil-verżjonijiet lixxi u frizzanti tagħhom, l-aċidità totali minima tinbidel minn 5 g/l għal 4.5 g/l.

Barra minn hekk, għall-inbid frizzanti, il-kontenut minimu ta' estratt mingħajr zokkor tnaqqas minn 18 g/l għal 17 g/l.

Raġunijiet:

Il-bidliet fil-kundizzjonijiet klimatiċi influwenzaw l-istadji fenoloġiċi u l-maturazzjoni tal-għeneb, li ħafna drabi qed tkun antiċipata u akkumpanjata minn tnaqqis fil-komponent ta' aċidità tal-most, u għaldaqstant f'dak tal-inbejjed miksuba. Għalhekk, tqies xieraq li jitnaqqas il-livell minimu ta' aċidità totali ta' 0,5 grammi għal kull litru.

It-tnaqqis ta' gramma/litru tal-estratt mingħajr zokkor jikkostitwixxi bidla formali fir-rigward tal-metodu uffiċjali, f'dak li għandu x'jaqsam mal-valur tal-estratt niexef nett kurrenti.

Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima 1.4 tad-Dokument Uniku u l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. **Żona tal-vinifikazzjoni u tal-ibbottiljar tal-inbid**

Deskrizzjoni u raġunijiet

a) riformulazzjoni tad-dispożizzjonijiet dwar iż-żona tal-vinifikazzjoni u tal-ibbottiljar u d-derogi minnhom, billi jingħabru flimkien l-operazzjonijiet kollha, diġà previsti fl-Artikolu 5(1) u (11) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fil-paragrafi 1 u 2 tal-istess Artikolu;

b) il-proċess kollu tal-vinifikazzjoni/tal-produzzjoni tal-inbid jiġi permess, skont id-deroga prevista fil-leġiżlazzjoni attwali tal-UE, fit-territorju kollu tar-reġjun tal-Piemonte, minflok fil-provinċji ta' Asti, Cuneo u Alessandria;

c) għat-tipi ta' "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" frizzanti b'kontenut ta' zokkor minn extrabrut sa demi-sec, ġew permessi l-operazzjonijiet ta' fermentazzjoni sekondarja, skont id-deroga prevista mil-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ, fit-territorju amministrattiv tar-reġjuni ġirien tal-Liguria, il-Lombardia, l-Emilia-Romagna u l-Valle d'Aosta.

Raġunijiet:

a) u b) Dawn huma emendi formali li permezz tagħhom id-dispożizzjonijiet dwar il-vinifikazzjoni/tal-produzzjoni tal-inbid u l-ibbottiljar tal-inbid u d-derogi rilevanti għat-tipi differenti ta' nbid ġew deskritti b'mod organiku u konsistenti mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ;

c) l-estensjoni taż-żona fejn jistgħu jitwettqu l-operazzjonijiet ta' vinifikazzjoni bid-deroga, għal ċerti tipi ta' nbid frizzanti biss, hija maħsuba biex toħloq opportunitajiet ġodda għall-produtturi fir-rigward ta' ħtiġijiet ġodda ta' kummerċjalizzazzjoni.

Dawn l-emendi jikkonċernaw il-punt 1.9 tad-Dokument Uniku (Rekwiżiti oħra applikabbli) u l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Tikkettar**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Fid-deskrizzjoni u l-preżentazzjoni tal-inbejjed b'*denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG) "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" u "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" frizzanti, id-dettalji tal-kontenut taz-zokkor ma għandhomx għalfejn jiġu ripetuti f'karattri differenti minn dawk użati għad-denominazzjoni.

Raġunijiet: titneħħa r-restrizzjoni li tippermetti lill-produtturi li jagħżlu l-identità grafika tat-tikketta.

Dawn l-emendi jikkonċernaw il-punt 1.9 tad-Dokument Uniku (Rekwiżiti oħra applikabbli) u l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

6. Inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/tal-inbejjed**

"Brachetto d'Acqui" jew "Acqui"

Inbid magħmul minn għeneb Brachetto, b'aroma karatteristika u distintivabi prevalenza skont il-metodu użat għall-vinifikazzjoni. L-għeneb jitkabbar f'żona definita sew fil-Piemonte, f'26 komun bejn il-provinċji ta' Asti u Alessandria.

Karatteristiċi mal-konsum:

Kulur: minn lewn ir-rubin u b'intensità medja, li jxaqleb lejn il-granata ċar jew roża, jew rożè;

Riħa: karatteristika, delikata ħafna, u xi kultant ta' frott, li toqrob lejn aroma mħawra meta jkollu kontenut aktar baxx ta' zokkor;

Togħma: delikata, karatteristika, minn xotta għal ħelwa.

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,50 % li minnhom

5,00 % f'alkoħol miksub;

estratt minimu mingħajr zokkor 18,0 g/l

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	5,0
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" frizzanti

Inbid magħmul minn għeneb Brachetto, b'aroma karatteristika u distintivabi prevalenza skont il-metodu użat għall-vinifikazzjoni. L-għeneb jitkabbar f'żona definita sew fil-Piemonte, f'26 komun bejn il-provinċji ta' Asti u Alessandria.

Karatteristiċi mal-konsum:

Ragħwa: fina, li ddum;

Kulur: minn lewn ir-rubin u b'intensità medja, li jxaqleb lejn il-granata ċar jew roża, jew rożè;

Riħa: karatteristika, delikata ħafna, u xi kultant ta' frott, li toqrob lejn aroma mħawra meta jkollu kontenut aktar baxx ta' zokkor;

Togħma: delikata, karatteristika, minn xotta għal ħelwa.

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,00 % li minnhom

6,00 % f'alkoħol miksub; Estratt minimu mingħajr zokkor 17 g/l

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	6,0
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" passito

Huwa nbid aromatiku ħelu, li l-għeneb tiegħu jitkabbar f'żona definita sew fil-Piemonte, f'26 komun biss bejn il-provinċji ta' Asti u Alessandria.

Karatteristiċi mal-konsum

Kulur: minn lewn ir-rubin b'intensità li tvarja, xi drabi li jxaqleb lejn lewn il-granata;

Riħa: aroma ta' misk, delikata ħafna, tipika tal-varjetà tal-Brachetto, xi drabi b'xamma ta' njam;

Togħma: ħelwa, aroma ta' misk, armonjuża, bellusija, xi drabi b'xamma ta' njam;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,00%

estratt minimu mingħajr zokkor 20 g/l

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,0
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiċi enoloġiċi essenzjali*

MHUX APPLIKABBLI

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

"Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" anki frizzanti u passito

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

L-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-DOCG "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui", fit-tipoloġiji varji tagħhom, irid jiġi prodott fir-reġjun tal-Piemonte fis-26 komun bejn il-provinċja ta' Asti u ta' Alessandria, kif speċifikat hawn taħt:

Il-provinċja ta' Asti:

it-territorju amministrattiv kollu tal-komuni li ġejjin: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, kif ukoll Nizza Monferrato sal-parti tat-territorju li jinsab fuq il-lemin tax-xmara Belbo;

Il-provinċja ta' Alessandria:

it-territorju amministrattiv kollu tal-komuni li ġejjin: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Varjetà jew varjetajiet ewlenin tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Brachetto N.

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

DOCG "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui"

Il-karatteristiċi tal-"Brachetto d'Acqui" DOCG ġejjin prinċipalment mill-kwalitajiet tat-territorju tal-produzzjoni, l-Alto Monferrato. Fuq dan it-territorju, mifrux fuq 26 komun bejn il-provinċja ta' Asti u dik ta' Alessandria, insibu art taflija fiż-żona ta' Nizza Monferrato filwaqt li nsibu ramel u ġir fin-naħat madwar l-Acqui Terme. Dawn il-karatteristiċi jinfluwenzaw direttament u b'mod importanti l-kwalitajiet olfattivi tal-għeneb, u tal-inbejjed prodotti minnu.

Il-konvenjenza taż-żona għat-tkabbir tad-dwieli, bil-morfoloġija u l-kundizzjonijiet klimatiċi partikolari tagħha u l-ħiliet u t-tradizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid tagħha, għamlitha possibbli li "jagħżlu", matul is-snin, il-Brachetto bħala l-varjetà tad-dielja l-aktar adattata għall-ambjent tal-madwar.

Fl-1817, in-naturalista Gallesio ddeskrivieh bħala "VINO CELEBRE", u kklassifikah bħala nbid għad-deżerta alkoħoliku u ta' kulur dgħajjef, li huwa u jimmatura jsir jixbah lill-Porto jew lill-inbid ta' Xeres, u jirrapporta li l-Brachetto, kemm ħelu u kemm frizzanti, kien magħruf sew u kkummerċjalizzat fis-swieq tal-Amerka t'Isfel: minn dan jista' jiġi konkluż li l-produzzjoni f'dak il-perjodu kellha titqies bħala xi ħaġa li ta' min wieħed jinnotaha. L-ewwel definizzjoni formali tmur lura lejn l-1922, iffirmata minn Garino Canina, li kien il-klassifikatur xjentifiku veru: "Il-Brachetto jappartjeni għall-kategorija ta' nbejjed ta' lussu ħelwin u aromatiċi ħomor: huwa fil-fatt inbid b'riħa speċjali, moderatament alkoħoliku u ħelu, li ma tantx għandu kulur, u li fil-biċċa l-kbira tiegħu jiġi kkunsmat bħala nbid effervexxenti jew frizzanti..."

Fost il-kitbiet differenti ta' Canina, importanti ħafna mil-lat storiku, insibu wieħed mill-każijiet l-iktar interessanti, li jirrigwarda l-fatt li l-Brachetto kien mifrux b'mod partikolari f' Acqui u Nizza Monferrato, iżda li l-produzzjoni tiegħu għas-suq kienet ta' 500 ettolitru biss.

X'kien li wassal biex dan l-inbid kważi jisparixxi, minkejja li sa 50 sena qabel kien jiġi esportat fi kwantitajiet kbar?

Il-wasla tal-epidemija tal-Phylloxera kienet qerdet id-dwieli fi tmiem l-Ewwel Gwerra Dinjija: fiż-żmien tat-tħawwil mill-ġdid, il-produtturi tal-inbid kienu ffavorew varjetajiet oħra li kellhom it-tendenza li jsostnu x-xejriet tas-suq, għad-detriment ta' din il-varjetà li kienet teħtieġ attenzjoni u kura speċjali. Kien proprju dan li ta bidu għat-tieni waqfa fil-produzzjoni ta' dan l-inbid. Ir-rinaxximent tiegħu huwa pjuttost reċenti: tul il-ħamsinijiet, fl-irdumijiet tal-Piemonte fejn il-Brachetto kien għadu qed jiġi prodott minn gruppi żgħar ta' produtturi li jħobbuh, Arturo Bersano, produttur li, filwaqt li jirrispetta t-tradizzjoni, kien qed iħares 'il quddiem, żviluppa l-Brachetto frizzanti f'autoklava bl-użu tal-metodu "charmat". Minn dak iż-żmien, il-Brachetto kompla bi triqtu bħala protagonist fost l-inbejjed aromatiċi l-kbar, li jiddistingwi ruħu bil-kwalitajiet speċjali tiegħu u bil-fatt li huwa apprezzat min-nies li l-iktar japprezzaw l-inbid. Madankollu, il-Brachetto għandu tradizzjoni fil-produzzjoni tal-verżjoni mhux ħelwa, kif jidher mill-produzzjoni tal-varjetajiet tal-Brachetto mhux ħelwin tas-seklu 20 fiż-żoni ta' Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme, fil-verżjoni nofs misjur tal-Cantine Spinola, rebbieħ anki f'konkorsi enoloġiċi (il-Brachetto d'Acqui rosato Rosato semixott tal-1987 u l-Brachetto xott tal-1964), imsemmi fir-rivista Barolo e Co (1985), li tirreferi għall-"Brachetto" bħala "varjetà tipikament lokali u li tista' tinbiegħ ukoll fil-verżjoni xotta". Issir referenza wkoll f'rakkont storiku dwar il-Brachetto xott "ta' Carlo Lazzeri, il-proprjetarju tal-Enoteca Regionale di Acqui 'Terme e Vino', fejn fit-tmeninijiet kienu jservu t-tazzi tal-Brachetto xott prodott minn Cantine Spinola", speċjalment bħala aperitif, li kien popolari immens minħabba n-natura ħafifa u mhux daqstant ħelwa tiegħu. F'dawk is-snin, il-Brachetto ntgħażel ukoll matul il-kompetizzjonijiet enoloġiċi f'Acqui Terme." Wara esperimentazzjoni mill-2008 lil hawn, beda jiġi prodott inbid frizzanti xott u aromatiku 100% mill-għeneb Brachetto, u ġie ddikjarat "prodott apprezzat u kkonsmat lokalment, u esportat ukoll bħala prodott niċċa fil-Ġappun, il-Korea t'Isfel u l-Istati Uniti".

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika ddefinita

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet ta' tnixxif tal-għeneb, tat-tagħsir, tal-vinifikazzjoni u tat-tieni fermentazzjoni, minbarra li jsiru fiż-żona ddefinita tal-produzzjoni huma permessi wkoll fit-territorju kollu tar-reġjun tal-Piemonte.

Barra minn hekk, għat-tipoloġiji tal-"Brachetto d'Acqui" jew l-"Acqui" frizzanti b'kontenut ta' zokkor minn extrabrut għal nofs misjur, l-operazzjonijiet tat-tieni fermentazzjoni jistgħu jsiru fit-territorju amministrattiv tar-reġjuni tal-Liguria, il-Lombardia, l-Emilia-Romagna u l-Valle d'Aosta, skont il-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika ddefinita

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ibbottiljar irid isir fiż-żona tal-produzzjoni, inkluż fiż-żoni fejn huma permessi l-vinifikazzjoni / il-produzzjoni tal-inbid bid-deroga.

F'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea, din id-dispożizzjoni hija bbażata fuq ir-raġunijiet għaż-żamma tal-kwalità u l-immaġni tal-inbejjed "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" DOP, li jiżguraw l-oriġini tagħhom u li jiżguraw l-effikaċja u l-puntwalità tal-kontrolli relatati. Tabilħaqq, dawn il-kundizzjonijiet huma żgurati aħjar bl-ibbottiljar fiż-żona, peress li l-applikazzjoni u l-infurzar tar-regoli tekniċi kollha dwar it-trasport u l-ibbottiljar jitwettqu minn azjendi agrikoli fiż-żona tal-produzzjoni.

Barra minn hekk, is-sistema ta' kontroll mill-korp kompetenti, li għaliha huma soġġetti l-operaturi fl-istadji kollha tal-produzzjoni, hija aktar effettiva fiż-żona demarkata.

Indikazzjonijiet dwar it-tikkettar

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fid-deskrizzjoni u l-preżentazzjoni tal-inbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata u Garantita "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" u "Brachetto d'Acqui" jew "Acqui" frizzanti, id-dettalji tal-kontenut taz-zokkor ma għandhomx għalfejn jiġu ripetuti f'karattri differenti minn dawk użati għad-denominazzjoni; barra minn hekk, dawn id-dettalji ma jistgħux jidhru ikbar mill-karattri użati għad-Denominazzjoni fuq it-tikkettar.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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