ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 32/10)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Brachetto d'Acqui / acqui"

Referentienummer: PDO-IT-A1382-AM04

Datum van mededeling: 25 september 2019

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Beschrijving van de wijnen**

Beschrijving en motivering

Voor de niet-mousserende en mousserende wijnen "Brachetto d'Acqui" of "Acqui" is de minimale totale zuurgraad gewijzigd van 5 g/l in 4,5 g/l.

Voor de mousserende wijn (spumante) is het minimaal suikervrij extract verlaagd van 18 g/l naar 17 g/l.

Motivering:

Afgezien van het feit dat de veranderde klimaatomstandigheden hebben ingegrepen in de fenologische stadia en in de rijping van de druiven, die vaak vroeg plaatsvindt, is de zuurgraad van de most verlaagd, en daarmee ook die van de daaruit verkregen wijnen. Het werd dus passend geacht de minimale totale zuurgraad met 0,5 g/l te verlagen.

De verlaging het suikervrij extract met één gram per liter is ten opzichte van de officiële methode een formele wijziging van de vorige waarde van het minimaal netto droog extract.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 1.4 van het enig document en op artikel 6 van het productdossier.

2. **Wijnbereidings- en bottelingsgebied**

Beschrijving en motivering

a) De bepalingen betreffende het wijnbereidings- en bottelingsgebied en de desbetreffende afwijkingen zijn geherformuleerd, zodat alle activiteiten die al in artikel 5, leden 1 en 11, van het productdossier werden genoemd, nu in artikel 5, leden 1 en 2, zijn opgenomen;

b) overeenkomstig de afwijking waarin de huidige EU-wetgeving voorziet, zijn alle wijnbereidings-/productieactiviteiten nu toegestaan in de gehele regio Piëmont in plaats van enkel in de provincies Asti, Cuneo en Alessandria;

c) enkel voor "Brachetto d'Acqui" en "Acqui" spumante met een suikergehalte van extra brut tot demi-sec kan het tweede gistingsproces plaatsvinden binnen het bestuurlijke gebied van de naburige regio's Ligurië, Lombardije, Emilia Romagna en Valle d'Aosta, overeenkomstig de afwijking waarin de huidige EU-wetgeving voorziet.

Motivering:

a) en b): dit zijn formele wijzigingen, die resulteren in een ordelijke beschrijving van de bepalingen betreffende wijnbereiding/productie en botteling en van de desbetreffende afwijkingen voor de verschillende soorten wijn overeenkomstig de geldende EU-wetgeving;

c): het doel van de uitbreiding van het gebied waarin wijnbereidingsactiviteiten enkel voor bepaalde soorten mousserende wijnen bij afwijking zijn toegestaan, is nieuwe mogelijkheden te creëren voor producenten in verband met nieuwe afzetbehoeften.

Deze wijzigingen hebben betrekking op punt 1.9 (Andere voorwaarden) van het enig document en op artikel 5 van het productdossier.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2 .

3. **Etikettering**

Beschrijving en motivering

In de naam en de presentatie van "Brachetto d'Acqui" of "Acqui" en "Brachetto d'Acqui" or "Acqui" spumante met op het etiket "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" ["Gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming", of DOCG] hoeft het suikergehalte niet meer in andere tekens dan die van de naam te worden vermeld.

Motivering: het wegnemen van deze beperking geeft producenten meer vrijheid wat betreft het etiketontwerp.

Deze wijzigingen hebben betrekking op punt 1.9 (Andere voorwaarden) van het enig document en op artikel 7 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

"Brachetto d'Acqui" of "Acqui"

Van brachetto-druiven gemaakte wijn, met een kenmerkend en aangenaam aroma dat afhankelijk van de toegepaste wijnbereidingsmethode meer of minder uitgesproken is. De druiven worden verbouwd binnen een welbepaald gebied in Piëmont, in 26 gemeenten in de provincies Asti en Alessandria.

Kenmerken bij consumptie:

kleur: robijnrood met een gemiddelde intensiteit, neigend naar helder granaatrood of roze of rosé;

geur: onderscheidend, zeer delicaat, soms fruitig, neigend naar kruidig in de versie met een lager suikergehalte;

smaak: delicaat, karakteristiek, van droog tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %, met een effectief

alcoholgehalte van ten minste 5 %.

Minimaal suikervrij extract: 18 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	5,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Brachetto d'Acqui" of "Acqui" spumante

Van brachetto-druiven gemaakte wijn, met een kenmerkende en uitgesproken geur die afhankelijk van de toegepaste wijnbereidingsmethode meer of minder overheersend is. De druiven worden verbouwd binnen een welbepaald gebied in Piëmont, in 26 gemeenten in de provincies Asti en Alessandria.

Kenmerken met betrekking tot consumptie:

schuim: fijn, aanhoudend;

kleur: robijnrood met een gemiddelde intensiteit, neigend naar helder granaatrood of roze of rosé;

geur: onderscheidend, delicaat, soms fruitig, neigend naar kruidig in de versie met een lager suikergehalte;

smaak: delicaat, karakteristiek, van extra brut tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %, met een effectief alcoholgehalte van ten minste 6 %.

Minimaal suikervrij extract: 17 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	6,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Brachetto d'Acqui" of "Acqui" passito

Deze zoete, aromatische wijn wordt gemaakt van druiven die worden verbouwd binnen een welbepaald gebied in Piëmont, in slechts 26 gemeenten in de provincies Asti en Alessandria.

Kenmerken met betrekking tot consumptie

Kleur: robijnrood met een gemiddelde intensiteit, soms neigend naar granaatrood.

Geur: een zeer delicate, muskusachtige geur die kenmerkend is voor het brachetto-ras, soms met vleugjes die de associatie met hout oproepen.

Smaak: zoet, muskusachtig, harmonisch, zacht, soms met soms met toetsen die de associatie met hout oproepen.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 %

Minimaal suikervrij extract: 20 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

GEEN

b. *Maximumopbrengsten*

"Brachetto d'Acqui" of "Acqui", met inbegrip van spumante en passito

8 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De bij de productie van de DOCG-wijnen "Brachetto d'Acqui" of "Acqui" gebruikte druiven moeten worden verbouwd in de regio Piëmont, in de 26 hieronder genoemde gemeenten in de provincies Asti en Alessandria:

Provincie Asti:

het hele bestuurlijke grondgebied van de gemeenten Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco en Nizza Monferrato (alleen het gebied rechts van de rivier Belbo);

Provincie Alessandria:

het hele bestuurlijke grondgebied van de gemeenten Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina, Visone.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Brachetto N.

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

"Brachetto d'Acqui" of "Acqui" DOCG

"Brachetto d'Acqui" DOCG dankt zijn kenmerken voornamelijk aan het productiegebied, Alto Monferrato. Dit gebied, dat 26 gemeenten in de provincies Asti en Alessandria bestrijkt, heeft een kleibodem in het gebied Nizza Monferrato en een zand- en leembodem in het gebied in en rond Acqui Terme. De geurkwaliteiten van de druiven en van de daarvan gemaakte wijnen worden in sterke mate bepaald door deze teeltomstandigheden.

Binnen dit gebied, dat dankzij zijn bijzondere morfologie en klimaatomstandigheden en de knowhow en tradities op het gebied van wijnbereiding geschikt is voor de wijnbouw, is in de loop der jaren gebleken dat brachetto het druivenras is dat het best past bij de omgeving.

In 1817 beschreef de naturalist Gallesio de wijn als "VINO CELEBRE" ["befaamde wijn"]. Hij noemde de wijn een alcoholhoudende dessertwijn met een lichte kleur, die met de jaren naar port of sherry begon te smaken. Volgens zijn relaas genoten zowel de zoete als de mousserende Brachetto-wijnen grote bekendheid op Zuid-Amerikaanse markten, waar ze dan ook gretig aftrek vonden: dat duidt erop dat de productie destijds aanzienlijk moet zijn geweest. De eerste officiële definitie werd in 1922 gegeven door Attilio Garino Canina, de heuse wetenschappelijke indeler van deze druivensoort: "Brachetto behoort tot de luxecategorie van zoete, aromatische rode wijnen. Het is een wijn met een specifieke geur, een gematigd alcohol- en suikergehalte en een wat lichte kleur, die vaak wordt gedronken als parelwijn of mousserende wijn …"

Een van de interessantste van de diverse, in historisch opzicht belangwekkende overleveringen van Canina is dat hoewel Brachetto bijzonder populair was in het district van Acqui en Nizza Monferrato, de marktproductie slechts 500 hl was.

Wat was de oorzaak van de "verdwijning" van een wijn die, nog geen vijftig jaar daarvoor, in grote hoeveelheden was uitgevoerd?

De druifluisplaag had de wijngaarden tegen het einde van de Eerste Wereldoorlog verwoest: toen er nieuwe wijnstokken moesten komen, kozen de wijnmakers andere druivenrassen dan brachetto, omdat die beter pasten bij de markttrends dan dit ras, dat bijzondere zorg en aandacht behoefde. Hierdoor raakte brachetto in onbruik. De hernieuwde opkomst ervan is van recentere datum: rond de jaren 1950 ontwikkelde Arturo Bersano, een vooruitstrevende producent met oog voor de traditie, in de heuvels in het zuiden van Piëmont waar Brachetto nog altijd werd geproduceerd door een kleine schare trouwe fans, een mousserende Brachetto die was verwerkt in een autoclaaf op basis van de methode Charmat. Sindsdien neemt Brachetto, die zich onderscheidt door zijn bijzondere kwaliteiten en het feit dat deze wijn wordt gewaardeerd door de allerbeste kenners, een prominente plek in te midden van de grote aromatische wijnen. Maar Brachetto heeft ook een traditie van niet-zoete wijnen, hetgeen blijkt uit de productie van niet-zoete soorten niet-mousserende Brachetto sinds het begin van de twintigste eeuw in de gebieden Strevi, Alto Monferrato en Acqui Terme, en de door Cantine Spinola gemaakte Brachetto "demi-sec", die prijzen in de wacht sleepte bij wijnmakerswedstrijden (Brachetto d'Acqui demi sec rosé in 1987, en droge Brachetto in 1964). De wijn werd ook genoemd in een uitgave van Barolo & Co. in 1985, waarin Brachetto werd beschreven als een "typisch lokale soort die verkrijgbaar is een droge variant waar op de markt ook vraag naar is". Van Brachetto wordt ook melding gemaakt in een historisch relaas over de droge Brachetto van Carlo Lazzeri, de eigenaar van de Enoteca Regionale di Acqui "Terme e Vino" [regionale vinotheek "Thermen en Wijn" van Acqui]: "rond de jaren 1980 serveerden zij glazen door Cantine Spinola gemaakte droge Brachetto, die vooral zeer populair was als aperitief door de lichte en niet al te zoete smaak. In die jaren won droge Brachetto ook prijzen bij wijnmakerswedstrijden in Acqui Terme." Vanaf 2008 werd na een experimentele fase een droge, mousserende aromatische wijn gemaakt van uitsluitend brachetto-druiven, waarop de volgende claim werd gelegd: "een product dat niet alleen plaatselijk op waarde wordt geschat en wordt gedronken, maar ook als nicheproduct wordt geëxporteerd naar Japan, Zuid-Korea en de VS".

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het drogen en persen van de druiven, de wijnbereiding en de tweede gisting zijn ook buiten het afgebakende productiegebied toegestaan, namelijk op het gehele grondgebied van de regio Piëmont.

Daarnaast mag voor "Brachetto d'Acqui" of "Acqui" spumante die qua suikergehalte varieert van extra brut tot demi-sec, het tweede gistingsproces plaatsvinden binnen het bestuurlijke gebied van de regio's Ligurië, Lombardije, Emilia Romagna en Valle d'Aosta, overeenkomstig de geldende EU-wetgeving.

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De botteling moet plaatsvinden binnen het productiegebied, met inbegrip van die gebieden waar de wijnbereiding/-productie bij wijze van uitzondering is toegestaan.

De reden voor deze, met de EU-wetgeving in overeenstemming zijnde bepaling is het waarborgen van de kwaliteit en het imago van de BOB-wijnen "Brachetto d'Acqui" en "Acqui", het garanderen van de oorsprong ervan en het waarborgen van de doeltreffendheid en tijdigheid van de toepasselijke controles. Aan deze voorwaarden kan beter worden voldaan als de botteling plaatsvindt binnen het gebied, aangezien de toepassing en naleving van alle technische voorschriften betreffende vervoer en botteling wordt toevertrouwd aan ondernemingen in het productiegebied.

Bovendien werkt het controlesysteem van het bevoegde orgaan, waaraan de betreffende marktdeelnemers zich in alle productiefasen moeten houden, doeltreffender in het afgebakende gebied.

Vermeldingen op het etiket

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

In de naam en de presentatie van "Brachetto d'Acqui" of "Acqui" en "Brachetto d'Acqui" or "Acqui" spumante met op het etiket "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" ["Gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming", of DOCG] mag het suikergehalte niet op dezelfde regel worden vermeld als de naam van de wijn; ook moet het suikergehalte worden vermeld in een kleinere tekengrootte dan die van de naam.

Link naar het productdossier

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