OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 32/10)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1])

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Brachetto d'Acqui / ACQUI»

Número de referência: PDO-IT-A1382-AM04

Data da comunicação: 25 de setembro de 2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição dos vinhos**

Descrição e motivos

A acidez total mínima dos tipos «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui», nas versões tranquilo e espumante, passa de 5 g/l para 4,5 g/litro.

Por seu turno, o teor do extrato não redutor mínimo do vinho espumante passa de 18 g/l para 17 g/l.

Justificação:

As alterações das condições climáticas influenciam as fases fenológicas e a maturação das uvas, muitas vezes precoce, e provocam uma redução da acidez dos mostos e, consequentemente, dos vinhos obtidos. Considerou-se, assim, oportuno reduzir a acidez total mínima em 0,5 gramas por litro.

A redução de um grama/litro do extrato não redutor constitui, relativamente ao método oficial, uma alteração formal do valor líquido do extrato seco.

Esta alteração diz respeito ao ponto 1.4 do documento único e ao artigo 6.º do caderno de especificações.

2. **Área de vinificação e de engarrafamento**

Descrição e motivos

a) são reformuladas as disposições relativas à área de vinificação e de engarrafamento, e as respetivas derrogações. As operações previstas no artigo 5.º, n.º 1 e no ponto 11 do caderno de especificações são reagrupados nos n.ºs 1 e 2 do mesmo artigo.

b) São autorizadas todas as operações de vinificação/transformação, em conformidade com a derrogação prevista na legislação da UE em vigor, em todo o território da região do Piemonte, bem como nas províncias de Asti, Cuneo e Alessandria.

c) São autorizadas as operações de fermentação secundária para os tipos «Brachetto d'Acqui» e «Acqui» espumante, extrabruto a meio-seco (conforme o teor de açúcares), em conformidade com a derrogação prevista na legislação da UE em vigor, no território administrativo das regiões limítrofes da Ligúria, Lombardia, Emília-Romanha e Vale de Aosta.

Justificação:

a) e b).Trata-se de alterações formais que permitem descrever, de forma geral e de acordo com a regulamentação da União em vigor, as disposições aplicáveis à vinificação/transformação e ao engarrafamento, e as respetivas derrogações aplicáveis aos diferentes tipos de vinhos.

c) O objetivo da extensão da zona em que podem ser efetuadas, por derrogação, as operações de vinificação de certos tipos de vinhos espumantes é criar novas oportunidades para os produtores, no que respeita às novas exigências de comercialização.

Estas alterações dizem respeito ao ponto 1.9 do documento único (outras condições) e ao artigo 5.º do caderno de especificações.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Rotulagem**

Descrição e motivos

Na designação e apresentação dos vinhos «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» e «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» espumante com denominação de origem controlada e garantida, deixa de ser obrigatória a indicação dos teores de açúcares no mesmo tipo de carateres utilizados para a denominação.

Justificação: elimina-se uma restrição, dando aos produtores maior liberdade na criação do rótulo.

Estas alterações dizem respeito ao ponto 1.9 do documento único (outras condições) e ao artigo 7.º do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1 Vinho

6 Vinho espumante aromático de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Brachetto d'Acqui ou Acqui

Vinho produzido a partir da casta *brachetto*, de aroma característico e excecional, que se exprime com maior ou menor eloquência em função do método de vinificação utilizado. As uvas são cultivadas numa área bem definida do Piemonte, em apenas 26 municípios das províncias de Asti e Alessandria.

Características na fase de consumo

Aspeto: vermelho-rubi de intensidade média, tendendo para o grená-claro, rosa ou rosé;

Nariz: característico, muito delicado, por vezes frutado, tendendo para o especiado na versão menos açucarada.

Boca: delicado, característico, do seco ao doce.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % dos quais, pelo menos:

5,00 % de álcool adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	5,0
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» espumante

Vinho produzido a partir da casta *brachetto*, de aroma característico e excecional, que se exprime com maior ou menor eloquência em função do método de vinificação utilizado. As uvas são cultivadas numa área bem definida do Piemonte, em apenas 26 municípios das províncias de Asti e Alessandria.

Características na fase de consumo

Espuma: fina e persistente;

Aspeto: vermelho-rubi de intensidade média, tendendo para o grená-claro, rosa ou rosé;

Nariz: característico, delicado, por vezes frutado, tendendo para o especiado na versão menos açucarada.

Boca: delicado, característico, do extrabruto ao doce.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % dos quais, pelo menos:

6,00 % de álcool adquirido; Extrato não redutor mínimo: 17 g/l

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,0
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Brachetto d'Acqui ou Acqui proveniente de uvas passas

Este vinho aromático doce é produzido a partir de uvas cultivadas numa área bem definida do Piemonte, em apenas 26 municípios das províncias de Asti e Alessandria.

Características na fase de consumo

Aspeto: vermelho-rubi de intensidade média, tendendo ocasionalmente para o grená;

Nariz: aroma almiscarado, muito delicado, característico da variedade *brachetto*, podendo apresentar notas de madeira;

Boca: doce, aroma almiscarado, harmonioso, aveludado, por vezes com notas de madeira;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 %

extrato não redutor mínimo: 20 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas essenciais*

N/A

b. *Rendimentos máximos*

«Brachetto d'Acqui» ou «Acqui», incluindo o espumante e o vinho proveniente de uvas passas

8 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção de «brachetto d'Acqui» ou «Acqui» DOCG, nos seus diferentes tipos, devem ser produzidas na região do Piemonte, nos 26 municípios das províncias de Asti e de Alessandria que a seguir se indicam:

Província de Asti:

todo o território administrativo dos seguintes municípios: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, assim como Nizza Monferrato (unicamente a parte do territorio situado na margem direita do rio Belbo);

Província de Alessandria:

todo o território administrativo dos seguintes municípios: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine e Visone.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Brachetto T.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

DOCG Brachetto d'Acqui ou Acqui

O «Brachetto d'Acqui» DOCG deve as suas qualidades, essencialmente, à zona de produção – o Alto Monferrato. Esta área delimitada, que abrange 26 municípios, repartidos entre as províncias de Asti e Alessandria, é constituída por terrenos argilosos, na zona de Nizza Monferrato, e por areias e limos, na região das *acquese* (Acqui Terme e arredores). Estes fatores exercem uma influência determinante nas características olfativas das uvas e dos vinhos que destas procedem.

A vocação do território, ligado à sua morfologia particular, às características climáticas e às suas tradições vitivinícolas, permitiu «selecionar» ao longo do tempo a casta que melhor se adapta ao meio ambiente: a *brachetto*.

Em 1817, o naturalista Gallesio definiu-o como «VINO CELEBRE», classificando-o como vinho de sobremesa, alcoólico e de cor pouco intensa, que, ao envelhecer, adquire o sabor de um Porto ou de um Xerez. Acrescenta ainda que o «Brachetto», doce ou espumante, era bem conhecido e se vendia muito bem nos mercados sul-americanos: pode daqui inferir-se que a produção seria, nessa altura, considerável. A primeira definição oficial desta casta é de Garino Canina, o primeiro a classificar, em 1922, o vinho de forma científica: «O "Brachetto" pertence à categoria dos vinhos tintos doces e aromáticos. É um vinho de aroma particular, com teor moderado de álcool e de açúcares, de cor pouco intensa, que se consome, o mais das vezes, como vinho frisante ou espumante...»

Um dos mais interessantes testemunhos históricos de Canina mostra-nos que, embora o «Brachetto» fosse consumido, sobretudo, na zona de Acqui e de Nice Monferrato, a sua produção comercial não ultrapassava os 500 hl.

Como pôde desaparecer um vinho que, apenas 50 anos antes, fora exportado em grandes quantidades?

O aparecimento da filoxera, no final da Primeira Guerra Mundial, destruiu as vinhas: no momento da replantação, os viticultores privilegiaram outras castas que melhor se adaptavam às tendências de mercado, em detrimento da *brachetto*, que exigia especial cuidado e atenção. A variedade foi então esquecida. A sua recuperação é recente: na década de 50, nas colinas do Piemonte meridional, onde a produção era mantida por pequenos círculos de entusiastas, Arturo Bersano, um produtor clarividente, ainda que respeitoso da tradição, desenvolveu um «Brachetto» espumante, elaborado em autoclave segundo o método Charmat. Desde então, o «Brachetto» continuou a figurar entre os grandes vinhos aromáticos, distinguindo-se pelo seu caráter especial e apreciado por grandes conhecedores. A tradição do «Brachetto» não se fica, no entanto, pelo tipo doce. Assim o demonstra a produção de «Brachetto» tranquilo seco desde o início do século XX, nas regiões de Strevi, Alto Monferrato, Aci Terme, e de «Brachetto» meio-seco, pela adega Cantine Spinola, que chegou a ser selecionado em concursos enológicos («Brachetto d'Acqui» rosado meio-seco de 1987 e «Brachetto» seco de 1964). Em 1985, a casta *brachetto* é referida na revista *Barolo e Co*, como «casta típica local, a partir da qual se produz também um vinho seco». Refere-se igualmente o testemunho de Carlo Lazzeri, proprietário da adega regional de Acqui, «Terme e vino», sobre o «Brachetto» seco: «Nos anos oitenta, costumava servir um "Brachetto" seco, produzido pela adega Cantine Spinola, especialmente como aperitivo, que era um vinho leve e pouco doce, muito apreciado. Nesses anos, o "Brachetto" seco foi igualmente selecionado nos concursos enológicos de Acqui Terme.» A partir de 2008, após experimentação, produziu-se um vinho espumante seco e aromático, com 100% de uvas *brachetto*, «apreciado e consumido localmente, mas também exportado como produto de nicho para o Japão, a Coreia do Sul e os EUA».

9. **Outras condições essenciais (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)**

Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico de referência:

Na legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de secagem das uvas, prensagem, vinificação e fermentação secundária podem ser efetuadas na zona demarcada de produção e em todo o território da Região do Piemonte.

Além disso, para os tipos «Brachetto d'Acqui» e «Acqui» espumante, extrabruto a meio-seco (conforme o teor de açúcares), as operações de fermentação secundária podem ter lugar no território administrativo das regiões da Ligúria, Lombardia, Emília-Romanha e Vale de Aosta, de acordo com a legislação da UE em vigor.

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico de referência:

Na legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento deve ser efetuado na zona de produção, incluindo as zonas em que é autorizada, por derrogação, a vinificação/elaboração.

Esta disposição, conforme ao direito da União Europeia, decorre da necessidade de preservar a qualidade e a imagem dos vinhos DOP «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui», garantir a sua origem e assegurar a eficácia e assiduidade dos respetivos controlos. Com efeito, o engarrafamento na zona de produção garante o respeito destas condições, dado que a aplicação das normas técnicas de transporte e engarrafamento fica a cargo das explorações locais.

Além disso, o sistema de controlo do organismo competente, ao qual os viticultores estão sujeitos em todas as fases de produção, é mais eficaz na zona demarcada.

Indicações de rotulagem

Quadro jurídico de referência:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na designação e apresentação dos vinhos «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» e «Brachetto d'Acqui» ou «Acqui» espumante com denominação de origem controlada e garantida, a indicação dos teores de açúcares não pode figurar na mesma linha da denominação. Esta indicação deve figurar em carateres de dimensão igual ou inferior aos carateres da denominação.

Hiperligação para o caderno de especificações

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