ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

(2020/C 32/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Brachetto d'Acqui/Acqui"

Numărul de referință: PDO-IT-A1382-AM04

Data comunicării: 25 septembrie 2019

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Descrierea vinurilor**

Descriere și motive

În cazul tipurilor „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" în versiunea vin liniștit și vin spumant, aciditatea totală minimă este modificată de la 5 g/l la 4,5 g/litru.

În plus, în cazul tipului spumant, limita minimă a extractului fără zahăr a fost a fost redusă de la 18 g/l la 17 g/l.

Motive:

Schimbarea condițiilor climatice a influențat fazele fenologice și procesul de coacere a strugurilor, care se desfășoară adesea mai devreme și este însoțit de o reducere a componentei acide a musturilor și, prin urmare, a vinurilor obținute. Așadar, a fost considerată necesară reducerea cu 0,5 grame/litru a nivelului minim al acidității totale.

Reducerea cu un gram/litru a extractului fără zahăr este o modificare formală care se referă la metoda oficială și vizează valoarea preexistentă a extractului uscat net.

Modificarea vizează punctul 1.4 din documentul unic și articolul 6 din caietul de sarcini.

2. **Arealul în care au loc vinificarea și îmbutelierea**

Descriere și motive

a) sunt reformulate dispozițiile referitoare la arealul în care au loc vinificarea și îmbutelierea, precum și derogările aferente, toate operațiunile prevăzute deja la articolul 5 alineatele (1) și (11) din caietul de sarcini fiind regrupate la alineatele (1) și (2) din același articol.

b) toate operațiunile de vinificare/elaborare sunt permise, în conformitate cu derogarea prevăzută de legislația în vigoare a UE, pe întreg teritoriul regiunii Piemonte, în locul provinciilor Asti, Cuneo și Alessandria.

c) doar în cazul tipurilor „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" „Spumante" cu un conținut de zahăr între extrabrut și demisec, operațiunile de transformare în vin spumant au fost permise, în conformitate cu derogarea prevăzută de legislația în vigoare a UE, pe teritoriul administrativ al regiunilor limitrofe Liguria, Lombardia, Emilia Romagna și Val d'Aosta.

Motivele:

a) și (b).Este vorba despre modificări formale prin care sunt descrise, în mod organic și coerent cu legislația în vigoare a Uniunii Europene, dispozițiile privind vinificarea/elaborarea și îmbutelierea, precum și dispozițiile prin care sunt stabilite derogări pentru diversele tipuri de vinuri.

c) Extinderea arealului în care pot fi efectuate, prin derogare, operațiunile de vinificare, doar în cazul anumitor tipuri de vin spumant, are menirea de a crea noi oportunități pentru producători în ceea ce privește noile cerințe în materie de comercializare.

Modificările vizează punctul 1.9 din documentul unic (condiții suplimentare) și articolul 5 din caietul de sarcini.

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

3. **Etichetarea**

Descriere și motive

În ceea ce privește descrierea și prezentarea vinurilor cu denumire de origine controlată și garantată „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" și „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" „Spumante", indicarea conținutului de zaharuri nu mai trebuie să figureze în mod obligatoriu pe etichetă cu caractere diferite de cele utilizate pentru denumire.

Motive: Este eliminată o restricție, ceea ce le acordă producătorilor o libertate de alegere sporită în ceea ce privește aspectul grafic al etichetei.

Modificarea vizează punctul 1.9 din documentul unic (condiții suplimentare) și articolul 7 din caietul de sarcini.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Brachetto d'Acqui"/„Acqui"

Este un vin produs din struguri Brachetto, cu un evantai de arome caracteristic și valoros care se exprimă cu mai multă sau mai puțină putere în funcție de metodele de vinificare adoptate. Strugurii sunt produși într-un areal bine determinat din Piemonte, care cuprinde 26 de comune din provinciile Asti și Alessandria.

Caracteristici la momentul comercializării:

culoare: roșu-rubin de intensitate medie, tinzând spre grena deschis sau roz;

miros: caracteristic, foarte delicat, uneori fructat și cu note de mirodenii în versiunea cu un conținut mai redus de zaharuri;

gust: delicat, caracteristic, între sec și dulce;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %,

din care cel puțin 5,00 % dobândită;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	5,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Brachetto d'Acqui"/„Acqui" „Spumante"

Este un vin produs din struguri Brachetto, cu un evantai de arome caracteristic și valoros care se exprimă cu mai multă sau mai puțină putere în funcție de metodele de vinificare adoptate. Strugurii sunt produși într-un areal bine determinat din Piemonte, care cuprinde 26 de comune din provinciile Asti și Alessandria.

Caracteristici la momentul comercializării:

spumă: fină, persistentă;

culoare: roșu-rubin de intensitate medie, tinzând spre grena deschis sau roz;

miros: caracteristic, delicat, uneori fructat și cu note de mirodenii în versiunea cu un conținut mai redus de zaharuri;

gust: delicat, caracteristic, între extrabrut și dulce;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %, din care cel puțin 6,00 % dobândită;

limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 17 g/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	6,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Brachetto d'Acqui"/„Acqui" „Passito"

Este un vin aromat dulce obținut din struguri produși într-un areal bine determinat din Piemonte, care cuprinde doar 26 de comune din provinciile Asti și Alessandria.

Caracteristici la momentul comercializării

culoare: roșu-rubin de intensitate medie, tinzând uneori spre grena;

miros: aromă de mosc, foarte delicată, caracteristică pentru soiul Brachetto, uneori cu note de lemn;

gust: dulce, aromă de mosc, armonios, catifelat, uneori cu note de lemn;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 16,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

NICIUNA

b. *Producții maxime*

„Brachetto d'Acqui"/„Acqui", inclusiv „Spumante" și „Passito"

8 000 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii destinați producției de vinuri cu DOCG „Brachetto d'Acqui"/„Acqui", cu diversele lor tipuri, trebuie să fie produși în regiunea Piemonte, în cele 26 de comune din provinciile Asti și Alessandria indicate în cele ce urmează:

Provincia Asti:

întregul teritoriu administrativ al următoarelor comune: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, precum și Nizza Monferrato, dar numai partea teritoriului care se află la dreapta torentului Belbo;

Provincia Alessandria:

întregul teritoriu administrativ al următoarelor comune: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Brachetto N.

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

DOCG „Brachetto d'Acqui"/„Acqui"

Caracteristicile vinului „Brachetto d'Acqui" cu DOCG se datorează în principal teritoriului de producție, Alto Monferrato. În acest areal, care cuprinde 26 de comune din provinciile Asti și Alessandria, terenurile din zona Nizza Monferrato sunt argiloase, iar cele din provincia Acqui sunt nisipoase și lutoase. Aceste caracteristici influențează în mod decisiv și relevant nuanțele olfactive ale strugurilor produși și ale vinurilor obținute.

Calitățile teritoriului, datorate morfologiei deosebite, caracteristicilor climatice și competențelor și tradițiilor vitivinicole, au permis selectarea de-a lungul anilor a soiului cel mai bine adaptat la acest mediu: Brachetto.

În 1817, naturalistul Gallesio îl denumea „VIN CELEBRU" („VINO CELEBRE"), clasificându-l ca vin de desert, alcoolic și puțin colorat, care, învechind, dobândea gust de Porto sau de Xeres, și povestea că Brachetto, dulce sau spumant, era cunoscut și comercializat cu succes pe piețele din America de Sud. Din aceste afirmații se poate deduce că, în perioada respectivă, producția nu era deloc nesemnificativă. Prima definiție oficială datează din 1922 și îi aparține lui Garino Canina, care a fost clasificatorul științific al acestui vin: „Printre vinurile de lux, Brachetto aparține categoriei vinurilor roșii dulci și aromate: într-adevăr, este un vin cu un parfum special, cu un nivel moderat de alcool și de zaharuri, nu foarte colorat, consumat mai ales efervescent sau spumant...".

Printre informațiile oferite de Canina, foarte importante din punct de vedere istoric, una dintre cele mai interesante se referea la faptul că Brachetto era răspândit mai ales în zona Acqui și Nizza Monferrato, dar era indicată o producție pentru piață de numai 500 hl.

Ce a făcut ca un vin care cu doar 50 de ani înainte făcea obiectul unor exporturi semnificative să ajungă aproape de dispariție?

La sfârșitul Primului Război Mondial, sosirea filoxerei a devastat podgoriile, iar când acestea au trebuit replantate, viticultorii au privilegiat alte soiuri, care urmau mai îndeaproape tendințele pieței, în detrimentul acestui soi care necesita o atenție și o îngrijire deosebite. A început astfel a doua perioadă de latență pentru acest soi. Trezirea la viață este o poveste recentă. În anii '50, printre colinele din sudul regiunii Piemonte, unde producția continua în niște mici nișe ale unor cunoscători, un producător care respecta tradiția, dar gândea în perspectivă, și anume Arturo Bersano, a perfectat un Brachetto spumant produs în autoclavă prin metoda Charmat. De atunci, Brachetto și-a continuat existența ca protagonist printre marile vinuri aromatice, din rândul cărora se distinge datorită propriilor particularități și aprecierii celor mai rafinați cunoscători. Brachetto are însă o tradiție și în versiunea care nu este dulce, fapt demonstrat de producția tipurilor de Brachetto care nu sunt dulci, în versiune vin liniștit, deja de la începutul secolului al XX-lea, în zonele Strevi, Alto Monferrato și Acqui Terme, în versiune vin demisec produs de Cantine Spinola, selecționat și la concursurile oenologice (Brachetto d'Acqui roze demisec din 1987 și Brachetto sec 1964), menționat în revista „Barolo e Co" (1985), unde Brachetto este menționat ca „soi tipic local, care poate fi comercializat și în versiunea sec" sau se face referire la mărturia istorică privind vinul Brachetto sec al lui Carlo Lazzeri, patronul cramei Enoteca Regionale di Acqui „Terme e Vino": „[...] cam prin anii '80, beam Brachetto sec produs de Cantine Spinola, mai ales ca aperitiv, foarte apreciat grație gustului său ușor și nu prea dulce. În anii respectivi, vinul Brachetto sec era selecționat și în cadrul concursurilor oenologice de la Acqui Terme.". Grație experimentelor efectuate, din 2008 a început să fie produs ca vin spumant sec și parfumat obținut în proporție de 100% din struguri Brachetto, fiind declarat ca „produs apreciat și consumat pe plan local, fiind și exportat, inclusiv ca produs de nișă, în Japonia, Coreea de Sud și SUA."

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de stafidire a strugurilor, de extragere a mustului, de vinificare și de transformare în vin spumant se pot desfășura nu doar în arealul de producție delimitat, ci și pe întreg teritoriul regiunii Piemonte.

În plus, doar în cazul tipurilor „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" „Spumante" cu conținut de zaharuri între extrabrut și demisec, operațiunile de transformare în vin spumant se pot desfășura pe teritoriile administrative ale regiunilor Liguria, Lombardia, Emilia Romagna și Val d'Aosta, în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene.

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Îmbutelierea trebuie efectuată în arealul de producție, precum și în zonele în care, prin derogare, este autorizată vinificarea/producția.

În conformitate cu legislația Uniunii Europene, această dispoziție este motivată de necesitatea de a se proteja calitatea și imaginea vinurilor cu DOP „Brachetto d'Acqui"/„Acqui", de a se garanta originea acestui produs și de a se asigura eficacitatea controalelor aferente și efectuarea lor în timp util. Într-adevăr, aceste condiții pot fi îndeplinite mai bine dacă îmbutelierea este efectuată în zona indicată, deoarece aplicarea și respectarea tuturor normelor tehnice referitoare la transport și la îmbuteliere sunt încredințate întreprinderilor din arealul de producție.

În plus, sistemul de control pus în aplicare de organismul competent, prin care operatorii sunt controlați pe parcursul tuturor etapelor producției, este mai eficace în arealul delimitat.

Indicațiile de pe etichete

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În ceea ce privește descrierea și prezentarea vinurilor cu denumire de origine controlată și garantată „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" și „Brachetto d'Acqui"/„Acqui" „Spumante", indicarea conținutului de zaharuri nu trebuie să figureze pe același rând cu denumirea. În plus, aceste mențiuni trebuie să figureze cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc dimensiunile caracterelor utilizate pentru denumire.

Link către caietul de sarcini al produsului

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