INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 32/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie ([1]) (EÚ) 2019/33.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Brachetto d'Acqui/Acqui"

Referenčné číslo: PDO-IT-A1382-AM04

Dátum oznámenia: 25. 9. 2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis vín**

Opis a dôvody

V prípade šumivých a nešumivých vín „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" sa minimálna celková kyslosť znížila z 5 g/l na 4,5 g/l.

V prípade šumivého vína (*Spumante*) sa minimálny bezcukorný extrakt znížil z 18 g/l na 17 g/l.

Dôvody:

Zmeny klimatických podmienok ovplyvnili fenologické fázy a dozrievanie hrozna, ktoré často nastáva skoro, okrem toho sa znižuje kyslosť muštu a následne aj vín získaných z neho. Preto bolo považované za vhodné znížiť minimálnu celkovú kyslosť o 0,5 g/l.

Zníženie minimálneho bezcukorného extraktu o jeden gram na liter predstavuje vo vzťahu k úradnej metóde formálnu zmenu a doplnenie predchádzajúcej hodnoty minimálneho čistého suchého extraktu.

Táto zmena sa týka bodu 1.4 jednotného dokumentu a článku 6 špecifikácie výrobku.

2. **Oblasť výroby vína a fľašovania**

Opis a dôvody

a) ustanovenia týkajúce sa oblasti výroby vína a fľašovania a súvisiace výnimky boli preformulované tak, že všetky operácie už zahrnuté v článku 5 ods. 1 a ods. 11 špecifikácie výrobku boli zoskupené do článku 5 ods. 1 a ods. 2;

b) v súlade s výnimkou stanovenou v súčasných právnych predpisoch EÚ sú všetky operácie výroby vína a pestovania viniča povolené v celom regióne Piedmont a neobmedzujú sa len na provincie Asti, Cuneo a Alessandra;

c) v prípade „Brachetto d'Acqui" a „Acqui" Spumante s obsahom cukru výlučne zodpovedajúcom označení extra brut až demi-sec môže druhý proces kvasenia prebiehať v administratívnej oblasti susedných regiónov Ligúria, Lombardsko, Emilia Romagna a Valle d'Aosta v súlade s výnimkou stanovenou v súčasných právnych predpisoch EÚ.

Dôvody:

Pre písmená a) a b): ide o formálne zmeny, ktoré opisujú ustanovenia týkajúce sa výroby vína, pestovania viniča a fľašovania, ako aj príslušné výnimky pre rôzne druhy vína vyrábané ekologickým spôsobom a v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Pre písmeno c): účelom rozširovania oblasti, kde je vinárska činnosť povolená výnimkou len pre špecifické druhy šumivého vína, je vytvoriť nové príležitosti pre výrobcov v súvislosti s novými potrebami týkajúcimi sa uvádzania na trh.

Tieto zmeny sa týkajú bodu 1.9 (Ďalšie podmienky) jednotného dokumentu a článku 5 špecifikácie výrobku.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Označovanie**

Opis a dôvody

V názve a prezentácii „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" a „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" Spumante s označením „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" alebo DOCG (špecifikácia), resp. „chránené označenie pôvodu" (jednotný dokument) sa obsah cukru nemusí uvádzať iným písmom, aké je použité v názve.

Dôvody: odstráni sa obmedzenie a výrobcom sa poskytuje väčšia voľnosť pri výbere dizajnu etikety.

Tieto zmeny sa týkajú bodu 1.9 (Ďalšie podmienky) jednotného dokumentu a článku 5 špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

„Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui"

Víno je vyrobené z hrozna Brachetto s charakteristickou a výraznou vôňou, ktorej intenzita je slabšia alebo silnejšia v závislosti od použitej metódy výroby vína. Hrozno sa pestuje na presne vymedzenom území v Piedmonte v 26 obciach provincií Asti a Alessandria.

Charakteristické vlastnosti pri spotrebe:

Farba: rubínovo červená strednej intenzity s odtieňom jasnej granátovej alebo ružovej farby (rosé).

Vôňa: výrazná, veľmi jemná, niekedy ovocná, v prípade vín s nižším obsahom cukru prechádzajúca do korenistej.

Chuť: jemná, charakteristická, od suchej až po sladkú.

Minimálny celkový obsah alkoholu v objem. %: 11,5 % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 5 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	5
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" Spumante

Víno vyrobené z hrozna Brachetto s charakteristickou a výraznou vôňou, ktorej intenzita je slabšia alebo silnejšia v závislosti od použitej metódy výroby vína. Hrozno sa pestuje na presne vymedzenom území v Piedmonte v 26 obciach provincií Asti a Alessandria.

Charakteristické vlastnosti pri spotrebe:

Pena: jemná, dlhotrvajúca.

Farba: rubínovo červená strednej intenzity s odtieňom jasnej granátovej alebo ružovej farby (rosé).

Vôňa: výrazná, jemná, niekedy ovocná, v prípade vín s nižším obsahom cukru prechádzajúca do korenistej.

Chuť: lahodná, charakteristická, od extra brut až po sladkú.

Minimálny celkový obsah alkoholu v objem. %: 12 % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 6 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" Passito

Toto sladké aromatické víno sa vyrába z hrozna pestovaného na presne vymedzenom území v Piedmonte iba v 26 obciach provincií Asti a Alessandria.

Charakteristické vlastnosti pri spotrebe

Farba: rubínovo červená so strednou intenzitou občas prechádzajúca do odtieňa granátovej.

Vôňa: veľmi lahodná pižmová vôňa typická pre odrodu Brachetto, niekedy cítiť náznaky dreva.

Chuť: sladká, pižmová, harmonická, jemná, niekedy cítiť náznaky dreva.

Minimálny celkový obsah alkoholu v objem. %: 16 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 20 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

ŽIADNE

b) *Maximálne výnosy*

„Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" vrátane vín Spumante a Passito

8 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno použité pri výrobe vín „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" s označením DOCG sa musí pestovať v regióne Piedmont v 26 obciach nachádzajúcich sa v provinciách Asti a Alessandria, ktoré sú uvedené ďalej:

Provincia Asti:

celé administratívne územie týchto obcí: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco a Nizza Monferrato (iba územie nachádzajúce sa napravo od rieky Belbo).

Provincia Alessandria:

celé administratívne územie týchto obcí: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina, Visone.

7. **Hlavné muštové odrody**

Brachetto N.

8. **Opis súvislostí:**

„Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" s označením DOCG

Víno „Brachetto d'Acqui" s označením DOCG vďačí za svoju kvalitu predovšetkým výrobnej oblasti Alto Monferrato. Táto oblasť sa rozprestiera na území 26 obcí v provinciách Asti a Alessandria. V oblasti Nizza Monferrato sa vyznačuje ílovitými pôdami a v oblasti Acqui Terme a navôkol piesočnatými a vápenatými pôdami. Vôňové vlastnosti hrozna a vín vyrobených z neho sú do veľkej miery určené týmito podmienkami pestovania.

Vhodnosť tejto oblasti na pestovanie viniča, jej osobitná morfológia, klimatické podmienky, ako aj vinárske zručnosti a tradície rozšírené v nej umožnili, aby sa odroda Brachetto v priebehu rokov „presadila" ako odroda, ktorá je najlepšie prispôsobená podmienkam okolia.

V roku 1817 ho prírodovedec Gallesio označil za „VINO CELEBRE" („slávne víno") a klasifikoval ho ako alkoholické, jemne zafarbené dezertné víno, ktoré pri dozrievaní získalo chuť portského alebo sherry. Gallesio uviedol, že sladké a šumivé vína „Brachetto" boli dobre známe na juhoamerických trhoch a dobre sa tam predávali, čo naznačuje, že v tom čase musela byť výroba významná. Prvá oficiálna definícia pochádza z roku 1922 a napísal ju Attilio Garino Canina, ktorý túto odrodu hrozna ako prvý vedecky klasifikoval: „‚Brachetto' patrí do luxusnej kategórie sladkých, aromatických červených vín. Je to víno so špecifickou vôňou, s miernym obsahom alkoholu a cukru, nie je intenzívne zafarbené a často sa konzumuje ako perlivé alebo šumivé víno ..."

Z rôznych historicky významných záznamov Caninu je jednou z najzaujímavejších skutočnosť, že hoci bolo „Brachetto" obzvlášť populárne v okresoch Acqui a Nizza Monferrato, trhová produkcia bola iba 500 hl.

Čo spôsobilo „zmiznutie" vína, ktoré sa pred 50 rokmi vyvážalo vo veľkých množstvách?

Výskyt fyloxéry viničovej koncom prvej svetovej vojny spôsobil obrovské škody vo vinohradoch. Vinári si pri opätovnej výsadbe viniča vybrali iné odrody hrozna ako Brachetto, pretože boli lepšie prispôsobené trhovým trendom ako uvedená odroda, ktorá si vyžadovala osobitnú starostlivosť a pozornosť. Z tohto dôvodu Brachetto zaniklo. Jeho obnova a nedávna história: Okolo 50. rokov 20. storočia žila v kopcoch južného Piedmontu malá skupina verných nadšencov, ktorá odrodu Brachetto stále pestovala. Jedným z nich bol pokrokový výrobca vín Arturo Bersano, ktorý pri rešpektovaní tradície vyvinul šumivé víno „Brachetto" spracované v autokláve pomocou Charmatovej metódy. Odvtedy sa „Brachetto" úspešne umiestňuje na popredných miestach medzi aromatickými vínami ako víno, ktoré sa vyznačuje osobitnými vlastnosťami a skutočnosťou, že ho ocenia aj najvyberanejší znalci. „Brachetto" má však aj tradíciu ako suché víno, o čom svedčí aj výroba suchých druhov nešumivého vína „Brachetto" od začiatku 20. storočia v oblastiach Strevi, Alto Monferrato a Acqui Terme a výroba polosuchého (demi-sec) vína „Brachetto" spoločnosťou Cantine Spinola, ktoré získalo ocenenia vo vinárskych súťažiach [„Brachetto d'Acqui" ružové polosuché (demi-sec rosé) víno v roku 1987 a „Brachetto" suché víno v roku 1964]. O víne písala v roku 1985 spoločnosť Barolo & Co., ktorá opísala „Brachetto" ako „typickú miestnu odrodu, ktorá sa môže predávať aj ako suché víno". „Brachetto" sa spomína aj v historickom zázname o suchom type vína „Brachetto" Carla Lazzeriho, majiteľa vinárne „Enoteca Regionale di Acqui ‚Terme e Vino'", ktorý uvádza, že „približne okolo osemdesiatych rokov podávali na tomto mieste ako aperitív suché víno ‚Brachetto' vyrobené spoločnosťou Cantine Spinola, ktoré bolo veľmi obľúbené pre svoju ľahkú a nie príliš sladkú chuť. Počas týchto rokov bolo suché víno ‚Brachetto' aj oceňované na vinárskych súťažiach v Acqui Terme." Od roku 2008 sa po experimentovaní začalo vyrábať suché šumivé aromatické víno zo 100% hrozna odrody Brachetto. Toto víno bolo vyhlásené za „výrobok, ktorý sa oceňuje a konzumuje na miestnej úrovni a vyváža sa ako výrobok pre špecifickú skupinu zákazníkov do Japonska, Južnej Kórey a USA".

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výnimka z výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka z výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Sušenie hrozna, lisovanie, výroba vína a druhé kvasenie sú povolené nielen vo vymedzenej výrobnej oblasti, ale aj na celom území regiónu Piedmont.

Okrem toho v prípade vín „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" Spumante, ktorých obsah cukru sa pohybuje v rozmedzí od extra brut po demi-sec, sa proces druhého kvasenia môže uskutočniť na administratívnom území regiónov Ligúria, Lombardia, Emilia Romagna a Valle d'Aosta v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Fľašovanie sa musí uskutočňovať vo výrobnej oblasti, a to aj v takých oblastiach, v ktorých je výroba/produkcia vína povolená výnimočne.

Dôvodom tohto ustanovenia, ktoré je v súlade s právnymi predpismi Európskej únie, je ochrana kvality a povesti vín „Brachetto d'Acqui" a „Acqui" s chráneným označením pôvodu, zaručenie ich pôvodu a zabezpečenie účinnosti a včasnosti príslušných kontrol. Tieto podmienky možno lepšie zabezpečiť, ak sa fľašovanie uskutočňuje v tejto oblasti, pretože uplatňovanie a dodržiavanie všetkých technických pravidiel týkajúcich sa prepravy a fľašovania sú zverené podnikom vo výrobnej oblasti.

Okrem toho je kontrolný systém prevádzkovaný príslušným orgánom, ktorý musia prevádzkovatelia dodržiavať vo všetkých fázach výroby, efektívnejší vo vymedzenej oblasti.

Označenia

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

V názve a prezentácii „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" a „Brachetto d'Acqui" alebo „Acqui" Spumante označených ako „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" alebo DOCG (špecifikácia), resp. „chránené označenie pôvodu" (jednotný dokument) sa obsah cukru nesmie uvádzať v rovnakom riadku ako názov vína. Okrem toho musí byť obsah cukru uvedený menšou veľkosťou písma, ako je veľkosť použitá pre názov.

ODKAZ NA ŠPECIFIKÁCIU VÝROBKU

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