DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

(2020/C 32/10)

Obvestilo se objavi v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije [1] (EU) 2019/33.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Brachetto d'Acqui / ACQUI"

Sklicna številka: PDO-IT-A1382-AM04

Datum sporočila: 25. september 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Opis vina**

Opis in razlogi

Za mirno in penečo vrsto vina „Brachetto d'Acqui" ali „Acqui" je bila najnižja vsebnost skupnih kislin spremenjena s 5 g/l na 4,5 g/l.

Poleg tega je bil za peneče vino zmanjšan najmanjši ekstrakt brez sladkorja z 18 g/l na 17 g/l.

Razlogi:

Spremembe v podnebnih razmerah so vplivale na fenofaze in proces zorenje grozdja, do katerega pogosto pride predčasno in ga spremlja znižanje vsebnosti kislin v moštih in s tem pridobljenih vin. Vendar se je zdelo primerno znižati najnižjo vsebnost skupnih kislin za 0,5 grama/liter.

Zmanjšanje ekstrakta brez sladkorja za en gram na liter glede na predhodno neto vrednost suhega ekstrakta je formalna sprememba uradne metode.

Sprememba zadeva oddelek 1.4 enotnega dokumenta in člen 6 specifikacije proizvoda.

2. **Območje vinifikacije in stekleničenja**

Opis in razlogi

a) preoblikujejo se določbe o območju vinifikacije in stekleničenja ter zadevna odstopanja od njih, pri čemer se vsi postopki, ki so že navedeni v odstavkih 1 in 11 člena 5 specifikacije proizvoda, združijo v odstavkih 1 in 2 istega člena.

b) vsi postopki vinifikacije/obdelave so v skladu z odstopanjem, določenim v veljavni zakonodaji EU, dovoljeni na celotnem območju dežele Piemont kot tudi v pokrajinah Asti, Cuneo in Alessandria.

c) samo za vrste penečega vina „Brachetto d'Acqui" ali „Acqui" z vsebnostjo sladkorja od izredno suho do polsladko so v skladu z odstopanjem iz veljavne zakonodaje EU dovoljeni postopki sekundarnega vrenja na upravnem ozemlju sosednjih dežel Ligurija, Lombardija, Emilija - Romanja in Dolina Aoste.

Razlogi:

a) in (b). Gre za formalne spremembe, katerih cilj je celovito in v skladu z veljavno zakonodajo EU opisati določbe o vinifikaciji/obdelavi vina in stekleničenju ter ustrezna odstopanja za različne vrste vina.

c) Z razširitvijo območja, na katerem se lahko izvajajo postopki proizvodnje vina na podlagi odstopanja in to samo za nekatere vrste penečih vin, se želi proizvajalcem ponuditi nove možnosti glede na nove potrebe trženja.

Spremembe zadevajo točko 1.9 enotnega dokumenta (dodatni pogoji) in člen 5 specifikacije proizvoda.

[1] UL L 9, 11.1.2019, str. 2..

3. **Označevanje:**

Opis in razlogi

Pri označevanju in predstavitvi vin z DOCG „Brachetto d'Acqui "ali „Acqui" in penečega vina „Brachetto d'Acqui" ali „Acqui" ni več treba navesti podatkov o vsebnosti sladkorja s črkami, ki so različne od tistih, ki se uporabljajo za označbo.

Razlogi: odstranjena je bila omejitev, kar daje proizvajalcem večjo svobodo pri izbiri grafične podobe etikete.

Sprememba zadeva točko 1.9 enotnega dokumenta (dodatni pogoji) in člen 7 specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **ime proizvoda**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

4. **opis vina**

„Brachetto d'Acqui" ali „Acqui"

Vino je proizvedeno iz sorte vinske trte brachetto z značilnimi in cenjenimi aromatičnimi zaznavami, ki so bolj ali manj izražene, odvisno od postopkov, uporabljenih pri proizvodnji vina. Grozdje se goji na natančno določenem območju v Piemontu v 26 občinah v pokrajinah Asti in Alessandria.

Značilnosti ob porabi:

barva: rubinasto rdeča srednje intenzivnosti, ki prehaja v svetlo granatno ali rožnato ali rosé;

vonj: značilen, zelo nežen, včasih saden s pridihi začimb v različici z nižjo vsebnostjo sladkorja;

okus: nežen, značilen, od suhega do sladkega.

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %, od česar najmanj

5,00 % dejanskega alkohola;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino „Brachetto d'Acqui“ ali „Acqui“

Vino je proizvedeno iz sorte vinske trte brachetto z značilnimi in cenjenimi aromatičnimi zaznavami, ki so bolj ali manj izražene, odvisno od postopkov, uporabljenih pri proizvodnji vina. Grozdje se goji na natančno določenem območju v Piemontu v 26 občinah v pokrajinah Asti in Alessandria.

Značilnosti ob porabi:

pena: fina, obstojna;

barva: rubinasto rdeča srednje intenzivnosti, ki prehaja v svetlo granatno ali rožnato ali rosé;

vonj: značilen, nežen, včasih saden s pridihi začimb v različici z nižjo vsebnostjo sladkorja;

okus: nežen, značilen, od izredno suhega do sladkega;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %, od česar najmanj

6,00 % dejanskega alkohola; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Brachetto d'Acqui“ ali „Acqui“ „passito“ (vino iz sušenega grozdja)

Je sladko aromatično vino, katerega grozdje se goji na natančno določenem območju v Piemontu v samo 26 občinah med pokrajinama Asti in Alessandria.

Značilnosti ob uporabi:

barva: rubinasto rdeča srednje intenzivnosti, ki prehaja v granatno;

vonj: vonj po muškatu, zelo nežen, značilen za sorto brachetto, včasih z zaznavami po lesu;

okus: sladek, aroma po muškatu, skladen, žameten, včasih z zaznavami po lesu;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20 g/l

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enoloski postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

JIH NI.

b. *Največji donosi*

„Brachetto d'Acqui“ ali „Acqui“, vključno s penečim vinom in vinom „passito“ (vino iz sušenega grozdja)

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje za proizvodnjo vin z DOCG „brachetto d'Acqui" ali „Acqui" vseh vrst mora biti pridelano v deželi Piemont v 26 občinah med pokrajinama Asti in Alessandria, kakor je navedeno v nadaljevanju:

pokrajina Asti:

celotno upravno ozemlje naslednjih občin: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco kot tudi Nizza Monferrato (samo za del ozemlja na desni strani potoka Belbo);

pokrajina Alessandria:

celotno upravno ozemlje naslednjih občin: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine in Visone.

7. **glavne sorte vinske trte**

brachetto N.

8. **opis povezave**

DOCG „Brachetto d'Acqui" ali „Acqui"

Značilnosti DOCG „Brachetto d'Acqui" večinoma izhajajo iz območja proizvodnje Alto Monferrato. Na tem območju, razdeljenem na 26 občin v pokrajinah Asti in Alessandria, so na območju Nizza Monferrato tla glinasta, medtem ko sta na območju Acquese prisotna pesek in melj. Te značilnosti jasno in znatno vplivajo na vonjavne odtenke pridelanega grozdja in vina, ki se iz njega pridobi.

Primernost območja za vinogradništvo, ki izhaja iz posebne morfologije in podnebnih razmer ter vinarskih veščin in tradicije, je v teku let omogočila izbor sorte vinske trte, ki se najbolje prilagaja temu okolju, in sicer: brachetto.

Naravoslovec Gallesio ga je leta 1817 opredelil kot „SLOVITO VINO", pri čemer ga je opisal kot manj obarvano alkoholno desertno vino, ki s staranjem pridobi okus portovca ali šerija, in dodal, da je sladko in peneče vino brachetto znano in uspešno trženo na južnoameriških trgih. Iz tega se da sklepati, da njegova proizvodnja v tem obdobju gotovo ni bila zanemarljiva. Njegovo prvo uradno opredelitev je leta 1922 podal Garino Canina, ki ga je prvi znanstveno razvrstil: „Med vrhunskimi vini spada brachetto v kategorijo sladkih in aromatičnih rdečih vin: saj je vino s posebno aromo, z zmerno vsebnostjo alkohola in sladkorja, manj obarvano in se večinoma uživa kot iskrivo ali peneče vino ..."

Med različnimi pomembnimi zgodovinskimi pričevanji, ki jih je navedel Canina, je z zgodovinskega vidika zelo zanimiv eno, ki se nanaša na dejstvo, da je bil brachetto zelo razširjen, posebej okrog Acquija in Nizze Monferrato, vendar je znašala proizvodnja za trg samo 500 hl.

Kaj je skoraj povzročilo izginjenje vina, ki se ga je samo 50 let prej izvozilo v velikih količinah?

Pojav trtne uši konec prve svetovne vojne je opustošil vinograde: vinogradniki so ob ponovni zasaditvi namesto navedene sorte, ki je zahtevala posebno pozornost in nego, dali prednost drugim sortam vinske trte, ki so bolj ustrezale tržnim trendom. Ta sorta je ponovno padla v pozabo. Njena obuditev se je zgodila nedavno. Na obronkih južnega Piemonta, kjer se je proizvodnja nadaljevala v majhnih ljubiteljskih krogih, je v 50-ih letih proizvajalec Arturo Bersano, ki je spoštoval tradicijo, obenem pa je bil usmerjen v prihodnost, proizvedel peneče vino brachetto v avtoklavu po postopku charmat. Od takrat naprej se brachetto uvršča med velika aromatična vina, saj se odlikuje s svojim edinstvenim značajem in uspehom pri najbolj rafiniranih poznavalcih. Vendar ima brachetto tradicijo tudi v nesladki različici, ki jo dokazuje proizvodnja sorte brachetto v nesladki mirni različici od začetka prejšnjega stoletja na območjih Strevi, Alto Monferrato in Acqui Terme, v posladki različici vinske kleti Cantine Spinola, nagrajevani na tekmovanjih (polsladko vino rosé „Brachetto d'Acqui" iz leta 1987 in polsuho vino brachetto iz leta 1964), navedeni v reviji Barolo e Co (1985), v kateri je brachetto omenjen kot „tipično lokalna sorta vinske trte in ki se lahko prodaja tudi v bolj suhi različici", kot zgodovinski zapis o suhem brachettu pa navaja izjavo lastnika deželne vinske kleti „Terme e Vino" v Acquiju Carla Lazzerija: „V osemdesetih sem stregel polsuho vino brachetto iz vinske kleti Cantine Spinola predvsem kot aperitiv, ki je bilo zelo cenjeno zaradi ne presladkega in lahkega okusa. V teh letih je bilo nagrajevano tudi na enoloških tekmovanjih v kraju Acqui Terme.". Po zaslugi preizkusov se od leta 2008 brachetto kot polsuho peneče aromatično vino v celoti proizvaja iz grozdja sorte brachetto in je razglašen za „proizvod, ki je cenjen in se uživa lokalno ter se izvaža tudi kot nišni proizvod na Japonsko, v Južno Korejo in ZDA."

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki sušenja grozdja, stiskanja, vinifikacije, sekundarnega vrenja so poleg na razmejenem območju proizvodnje dovoljeni tudi na celotnem ozemlju dežele Piemont.

Poleg tega se samo za vrsto penečega vina „Brachetto d'Acqui“ ali „Acqui“ z vsebnostjo sladkorja od izredno suho do polsladko postopki sekundarnega vrenja izvajajo na upravnem območju dežel Ligurija, Lombardija, Emilija - Romanja in Dolina d'Aoste v skladu z veljavno zakonodajo EU.

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje mora potekati na območju proizvodnje, vključno z območji, na katerih je z odstopanjem dovoljena vinifikacija/obdelava vina.

S to določbo se v skladu z zakonodajo Evropske unije želi zaščititi kakovost in ugled vin ZOP „Brachetto d'Acqui“ ali „Acqui“, jamčiti njihovo poreklo in zagotoviti učinkovitost in pravočasnost s tem povezanega nadzora. Izpolnjevanje takšnih pogojev se namreč da bolje zagotoviti s stekleničenjem na območju proizvodnje, s čimer je izvajanje in upoštevanje vseh tehničnih predpisov o prevozu in stekleničenju dodeljeno podjetjem na območju proizvodnje.

Poleg tega je nadzorni sistem, za katerega je odgovoren pristojni organ in v katerem so zajeti vsi subjekti v vseh fazah proizvodnje, učinkovitejši na razmejenem območju.

Navedbe na nalepkah

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z DOCG „Brachetto d'Acqui “ali „Acqui“ in penečega vina „Brachetto d'Acqui“ ali „Acqui“ ni več treba navesti podatkov o vsebnosti sladkorja v isti vrstici, v kateri je navedena označba; poleg tega morajo biti ti podatki prikazani v velikosti, ki ni večja od tiste, ki je uporabljena za označbo.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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