OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de la comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

(2020/C 32/10)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Brachetto d'Acqui / ACQUI »

Número de referencia: PDO-IT-A1382-AM04

Fecha de comunicación: 25 de septiembre de 2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Descripción de los vinos**

Descripción y motivos

Se modifica la acidez total mínima de los tipos Brachetto d'Acqui o Acqui en sus versiones tranquila y espumosa, que pasa de 5 g/l a 4,5 g/l.

Además, se reduce el contenido de extracto no reductor mínimo del vino de tipo espumoso de 18 g/l a 17 g/l.

Motivos:

Los cambios registrados en las condiciones climáticas han influido en las fases fenológicas y en el proceso de maduración de la uva, que a menudo se anticipa y va acompañado de una reducción de la acidez de los mostos y, por ende, de los vinos obtenidos. Por lo tanto, se ha considerado oportuno reducir el nivel mínimo de acidez total en 0,5 gramos por litro.

La reducción del extracto no reductor en un gramo por litro constituye una modificación formal, en relación con al método oficial, respecto del valor anterior del extracto seco neto.

La modificación afecta a la sección 1.4 del documento único y al artículo 6 del pliego de condiciones.

2. **Zona de vinificación y embotellado**

Descripción y motivos

a) Se vuelven a formular las disposiciones relativas a la zona de vinificación y embotellado y las excepciones conexas, mediante la reagrupación en los apartados 1 y 2 del artículo 5 del pliego de condiciones de todas las operaciones que figuraban ya en sus apartados 1 y 11.

b) De conformidad con la excepción prevista por la legislación de la UE en vigor, se autorizan todas las operaciones de vinificación/elaboración en el territorio de la Región de Piamonte en su conjunto, y no solo en las provincias de Asti, Cuneo y Alessandria.

c) Exclusivamente en relación con los tipos Brachetto d'Acqui o Acqui espumoso con un contenido de azúcar que los hace responder a la clasificación de extra brut a semiseco, se autorizan las operaciones de segunda fermentación, de conformidad con la excepción prevista por la legislación de la UE en vigor, en el territorio administrativo de las regiones limítrofes de Liguria, Lombardía, Emilia-Romaña y Valle de Aosta.

Motivos:

a) y b) Se trata de modificaciones formales mediante las que se pretende describir de forma orgánica y coherente con la legislación de la UE en vigor las disposiciones en materia de vinificación/elaboración y embotellado y las correspondientes excepciones para los diferentes tipos de vino.

c) La ampliación de la zona en la que pueden llevarse a cabo operaciones de vinificación en virtud de una excepción, exclusivamente en relación con determinados tipos de vinos espumosos, tiene por objeto crear nuevas oportunidades para los productores atendiendo a las nuevas exigencias de comercialización.

Las modificaciones afectan al punto 1.9 del documento único (condiciones adicionales) y al artículo 5 del pliego de condiciones.

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

3. **Etiquetado**

Descripción y motivos

En la designación y presentación de los vinos con denominación de origen controlada y garantizada (DOCG) «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» y «Brachetto d'Acqui» espumoso o «Acqui» espumoso, los datos relativos al contenido de azúcar no tendrán que figurar obligatoriamente en caracteres distintos de los utilizados para la denominación.

Motivos: se suprime una restricción, lo que otorga a los productores mayor libertad a la hora de elegir el aspecto gráfico de la etiqueta.

La modificación afecta al punto 1.9 del documento único (condiciones adicionales) y al artículo 7 del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

6. Vino espumoso aromático de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Brachetto d'Acqui o Acqui

Vino producido a partir de uvas Brachetto, con un aroma característico y apreciado que se evidencia de forma más o menos acentuada en función del método de vinificación utilizado. Las uvas se producen en una zona claramente delimitada de Piamonte que engloba, en total, 26 municipios situados en las provincias de Asti o de Alessandria.

Características en el momento del despacho a consumo:

Color: rojo rubí de mediana intensidad, que tiende al granate claro o rosado o rosé.

Aroma: característico, muy delicado, afrutado, a veces, y que tiende a especiado en la versión con menor contenido de azúcar.

Sabor: delicado, característico, de seco a dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %, del cual al menos el 5,00 % es grado alcohólico adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	5,0
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Brachetto d'Acqui o Acqui espumoso

Vino producido a partir de uvas Brachetto, con un aroma característico y apreciado que se evidencia de forma más o menos acentuada en función del método de vinificación utilizado. Las uvas se producen en una zona claramente delimitada de Piamonte que engloba, en total, 26 municipios situados en las provincias de Asti o de Alessandria.

Características en el momento del despacho a consumo:

Espuma: fina, persistente.

Color: rojo rubí de mediana intensidad, que tiende al granate claro o rosado o rosé.

Aroma: característico, delicado, afrutado a veces que tiende a especiado en la versión con menor contenido en azúcar.

Sabor: delicado, característico, que va de extra brut a dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % del cual al menos el 6,00 % es grado alcohólico adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,0
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Brachetto d'Acqui o Acqui de uvas pasificadas

Es un vino dulce aromático cuyas uvas se producen en una zona bien delimitada de Piamonte, que engloba, en total, tan solo 26 municipios situados en las provincias de Asti o Alessandria.

Características en el momento del despacho a consumo

Color: rojo rubí de mediana intensidad, que a veces tiende a granate.

Aroma: aroma almizclado, muy delicado, típico de la variedad Brachetto, a veces con notas olfativas de madera.

Sabor: dulce, almizclado, armonioso, aterciopelado, a veces con notas olfativas de madera.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

NINGUNA

b. *Rendimientos máximos*

Brachetto d'Acqui o Acqui, incluidos el espumoso y el de uvas pasificadas:

8 000 kilogramos de uvas por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas destinadas a la elaboración de los distintos tipos de vino «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» DOCG deben producirse en la Región de Piamonte, en los 26 municipios de Asti y Alessandria que se especifican a continuación:

Provincia de Asti:

todo el territorio administrativo de los siguientes municipios: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, así como Nizza Monferrato, si bien exclusivamente la parte de su territorio situada a la derecha del torrente Belbo.

Provincia de Alessandria:

todo el territorio administrativo de los siguientes municipios: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Brachetto N.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Brachetto d'Acqui o Acqui DOCG

El vino DOCG «Brachetto d'Acqui» debe principalmente sus propiedades a la zona de producción, el Alto Monferrato. Dentro de esta zona, que comprende en total 26 municipios de las provincias de Asti y Alessandria, el área de Nizza Monferrato se caracteriza por terrenos arcillosos, mientras que en el área del Acquese se registra la presencia de arena y limo. Los matices olfativos de las uvas producidas, así como de los vinos elaborados a partir de ellas, están determinados en gran medida por estas características.

La idoneidad de la zona para el cultivo de la vid, con sus peculiaridades morfológicas y climáticas, así como los conocimientos prácticos y tradiciones de vinificación atesorados por sus habitantes, han permitido «seleccionar» a lo largo de los años el Brachetto, la variedad de vid que mejor se adapta al entorno.

En 1817, el naturalista Gallesio calificó este vino de «famoso», clasificándolo como un vino de postre licoroso y de colorido tenue que, al envejecer, adquiría sabor a vino de Oporto o de Jerez, y refirió que el Brachetto, tanto en sus versiones dulce como espumosa, era conocido y se comercializaba con éxito en los mercados de América del Sur, lo que parece indicar que en aquel período la importancia de su producción distaba de ser insignificante. Fue Garino Canina, en 1922, quien definió por primera vez este vino de forma oficial, convirtiéndose en la primera persona que lo clasificó de forma científica: «entre los vinos de prestigio, cabe citar el Brachetto, que pertenece a la categoría de vinos tintos dulces y aromáticos. Efectivamente, se trata de un vino de aroma especial, con un contenido moderado de alcohol y azúcar, color tenue, y consumido principalmente en su variedad espumosa [...]».

Entre los diversos datos que aporta Canina, y que revisten gran importancia desde el punto de vista histórico, uno de los más interesantes se refiere al hecho de que aunque el Brachetto estaba muy extendido, en particular, en los alrededores de Acqui y Niza Monferrato, su producción para la comercialización era únicamente de 500 hl.

Cabe preguntarse cuál fue la causa de la práctica desaparición de un vino que tan solo 50 años atrás era objeto de una activa exportación.

Al final de la Primera Guerra Mundial, la aparición de la filoxera había destruido los viñedos; en el momento de proceder a su replantación, los viticultores dieron preferencia a otras variedades orientadas a satisfacer las tendencias del mercado en detrimento de esta variedad, que requería atención y cuidados especiales. Se iniciaba así el segundo periodo de declive de este vino, cuya recuperación entronca con la historia reciente. En la década de los años 50, en las colinas del Piamonte meridional, donde el Brachetto seguía siendo producido por pequeños grupos de entendidos, Arturo Bersano, un productor que sabía conjugar el respeto de la tradición con una amplia visión de futuro, puso a punto un Brachetto espumoso fermentado en autoclave siguiendo el método Charmat. Desde entonces, el Brachetto se ha venido labrando un puesto destacado entre los grandes vinos aromáticos, entre los que se distingue por sus características propias y por ser apreciado por los expertos más exigentes. Sin embargo, también el Brachetto no dulce es heredero de la tradición, como demuestra el hecho que se haya venido produciendo desde principios del siglo XX, en versión tranquila, en las zonas de Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme. En su versión semiseca, destaca el vino procedente de las Bodegas Spinola, seleccionado en concursos enológicos (Brachetto d'Acqui rosado y semiseco en 1987 y Brachetto seco en 1964) y citado en la revista *Barolo e Co* (1985), donde se alude a él como una «variedad típicamente local que también puede comercializarse en su versión seca», o se hace referencia al testimonio histórico sobre el Brachetto seco de Carlo Lazzeri, por ejemplo, gerente de la enoteca regional de Acqui *Terme e Vino*, según el cual «alrededor de la década de los ochenta, bebía, especialmente como aperitivo, Brachetto seco de las Bodegas Spinola, un vino muy apreciado por su sabor ligero y no demasiado dulce. Durante esos años, el Brachetto seco resultó seleccionado también en los concursos enológicos que se celebraban en Acqui Terme». Gracias a la experimentación, desde 2008 se produce como vino espumoso seco y aromático a partir íntegramente de uvas Brachetto y constituye un «producto apreciado que no solo se consume localmente, sino que también se exporta a Japón, Corea del Sur y los Estados Unidos para abastecer un nicho de mercado».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico de referencia:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de pasificación de las uvas, preparación del mosto, vinificación y fermentación secundaria no quedan circunscritas a la zona de producción, sino que pueden llevarse a cabo en todo el territorio de la Región de Piamonte.

Además, exclusivamente en relación con los tipos Brachetto d'Acqui o Acqui espumoso con un contenido de azúcar que los hace responder a la calificación de extra brut a semiseco, las operaciones de fermentación secundaria pueden realizarse en el territorio administrativo de las regiones de Liguria, Lombardía, Emilia-Romaña y Valle de Aosta, de conformidad con la legislación de la UE en vigor.

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico de referencia:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado debe efectuarse en la zona de producción, incluidas las zonas en las que se permite la vinificación/elaboración como medida de excepción.

El motivo de esta disposición, conforme con la legislación de la Unión Europea, es mantener la calidad y proteger la imagen de los vinos Brachetto d'Acqui o Acqui DOP, garantizar su origen y asegurar la eficacia y la oportunidad de los controles a los que están sujetos. Estas condiciones, en efecto, se garantizan mejor mediante el embotellado en la zona, ya que la aplicación y el cumplimiento de todas las normas técnicas relativas al transporte y el embotellado corresponden a las explotaciones de la zona de producción.

Además, el sistema de control del organismo competente, al que están sujetos los operadores en todas las fases de producción, es más efectivo en la zona delimitada.

Indicaciones de etiquetado

Marco jurídico de referencia:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En la designación y presentación de los vinos con denominación de origen controlada y garantizada (DOCG) «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» y «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» espumoso, los datos relativos al contenido de azúcar no deben figurar en la misma línea que la denominación. además, dichas indicaciones deben figurar con unas dimensiones que no pueden ser superiores a las utilizadas para la denominación.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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