ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2020/C 32/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens ([1]) delegerade förordning (EU) 2019/33.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Brachetto d’Acqui/ACQUI”

Referensnummer: PDO-IT-A1382-AM04

Datum för meddelandet: 25 september 2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Beskrivning av vinerna**

Beskrivning och motivering

För icke-mousserande och mousserande vin av typerna ”Brachetto d’Acqui” eller ”Acqui” har den lägsta totala syrahalten ändrats från 5 g/l till 4,5 g/l.

För den mousserande typen (Spumante) har dessutom lägsta halt av sockerfritt extrakt minskats från 18 g/l till 17 g/l.

Motivering:

Förändrade klimatförhållanden har påverkat de fenologiska faserna och druvornas mognadsprocess, som ofta inträffar tidigt och åtföljs av en minskad syrahalt i musten och följaktligen också i de framställda vinerna. Det ansågs därför lämpligt att minska den lägsta totala syrahalten med 0,5 g/l.

Minskningen med 1 g/l av det sockerfria extraktet är en formell ändring, i förhållande till den officiella metoden, vad gäller den tidigare nettohalten torrsubstans.

Ändringen gäller avsnitt 1.4 i det sammanfattande dokumentet och artikel 6 i produktspecifikationen.

2. **Område för vinframställning och tappning**

Beskrivning och motivering

a) Bestämmelserna om området för vinframställning och tappning och tillhörande undantag har formulerats om, och samtliga moment som föreskrivs i artikel 5.1 och 5.11 i produktspecifikationen har grupperats i artikel 5.1 och 5.2.

b) I enlighet med det undantag som föreskrivs i gällande EU-lagstiftning tillåts samtliga vinframställnings-/bearbetningsmoment i hela regionen Piemonte, och inte bara i provinserna Asti, Cuneo och Alessandria.

c) Endast för ”Brachetto d’Acqui” eller ”Acqui” Spumante med en sockerhalt från extra brut till demi-sec får en andra jäsning ske i grannregionerna Liguriens, Lombardiets, Emilia Romagnas och Val d’Aostas administrativa områden, i enlighet med det undantag som föreskrivs i gällande EU-lagstiftning.

Motivering:

a) och b) Det rör sig om formella ändringar som säkerställer att bestämmelserna för framställning/bearbetning och tappning och tillhörande undantagsbestämmelser för de olika vintyperna beskrivs systematiskt och i överensstämmelse med gällande EU-lagstiftning.

c) Syftet med att utvidga det område där vinframställningen genom undantaget får ske, av endast vissa typer av mousserande viner, är att skapa nya möjligheter för producenterna i samband med nya marknadsföringsbehov.

Ändringarna gäller punkt 1.9 i det sammanfattande dokumentet (ytterligare villkor) och artikel 5 i produktspecifikationen.

([1]) EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Märkning**

Beskrivning och motivering

I namnet på och presentationen av vinerna ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” och ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” Spumante med kontrollerad ursprungsbeteckning (Denominazione di Origine Controllata e Garantita eller DOCG) är det inte längre obligatoriskt att ange sockerhalten med en annan typ av bokstäver än den som används för beteckningen.

Motivering: En restriktion har tagits bort, vilket ger producenterna större frihet att välja etikettens grafiska utformning.

Ändringen gäller punkt 1.9 i det sammanfattande dokumentet (ytterligare villkor) och artikel 7 i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Brachetto d'Acqui

Acqui

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui”

Vin framställt av Brachetto-druvor med en karakteristisk och utsökt arom som är mer eller mindre framträdande beroende på vilken vinframställningsmetod som har använts. Druvorna odlas i ett väl definierat område i Piemonte, i 26 kommuner i provinserna Asti och Alessandria.

Konsumtionsegenskaper:

Färg: medelintensiv rubinröd färg, med en dragning åt ljust granatröd, rosa eller rosé.

Arom: distinkt, mycket delikat, ibland fruktig med en tendens till kryddig i den version som har en lägre sockerhalt.

Smak: delikat, distinkt, från torr till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 % varav minst

5,00 % verklig alkohol.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	5,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Brachetto d’Acqui” eller ”Acqui” Spumante

Vin framställt av Brachetto-druvor med en karakteristisk och utsökt arom som är mer eller mindre framträdande beroende på vilken vinframställningsmetod som har använts. Druvorna odlas i ett väl definierat område i Piemonte, i 26 kommuner i provinserna Asti och Alessandria.

Konsumtionsegenskaper:

Skum: fint och långvarigt.

Färg: medelintensiv rubinröd färg, med en dragning åt ljust granatröd, rosa eller rosé.

Arom: distinkt, delikat, ibland fruktig med en tendens till kryddig i den version som har en lägre sockerhalt.

Smak: delikat, distinkt, från extra brut till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 % varav minst

6,00 % verklig alkohol. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Brachetto d’Acqui” eller ”Acqui” Passito

Sött, aromatiskt vin framställt av druvor som odlas i ett väl definierat område i Piemonte, i endast 26 kommuner i provinserna Asti och Alessandria.

Konsumtionsegenskaper:

Färg: medelintensiv rubinröd färg, ibland med dragning åt granatröd.

Arom: myskartad arom, mycket delikat, typisk för druvsorten Brachetto, ibland med inslag av trä.

Smak: söt, myskartad arom, harmonisk, mjuk, ibland med inslag av trä.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,00 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20 g/l

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

INGA

b. *Högsta avkastning*

”Brachetto d’Acqui” eller ”Acqui”, inklusive Spumante och Passito

8 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De druvor som är avsedda för framställning av DOCG-vinerna ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” måste odlas i regionen Piemonte, inom de 26 kommuner i provinserna Asti och Alessandria som förtecknas nedan.

Provinsen Asti:

Hela det administrativa området för följande kommuner: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco samt Nizza Monferrato (endast den del av området som ligger till höger om floden Belbo).

Provinsen Alessandria:

Hela det administrativa området för följande kommuner: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Brachetto N.

8. **Beskrivning av sambandet**

”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” DOCG

Egenskaperna hos ”Brachetto d'Acqui” DOCG kan främst tillskrivas produktionsområdet, Alto Monferrato. I detta område, som är uppdelat på 26 kommuner i provinserna Asti och Alessandria, finns lerjord i Nizza Monferrato-området, medan det i trakten av Acqui Terme förekommer sand och silt. Dessa förhållanden påverkar tydligt och i betydande grad de olfaktoriska egenskaperna hos de odlade druvorna och hos de viner som framställs av dessa.

Områdets lämplighet för vinodling, i form av dess särskilda morfologi och klimatförhållanden samt de kunskaper om och tradition av vinframställning som finns här, har gjort att man med tiden har kunnat ”välja ut” den druvsort som är bäst lämpad för denna miljö, nämligen Brachetto.

Naturforskaren Gallesio beskrev 1817 vinet som *vino celebre*, berömt vin, och kategoriserade det som ett alkoholhaltigt svagt färgat dessertvin som började smaka som portvin eller sherry när det lagrades. Han skrev att både sött och mousserande Brachetto var välkänt och såldes framgångsrikt på den sydamerikanska marknaden. Detta tyder på att framställningen under denna period måste ha varit omfattande. Den första formella definitionen gjordes år 1922 av Garino Canina, som var först med att göra en rent vetenskaplig klassificering när han skrev att Brachetto tillhör kategorin söta och aromatiska röda viner och beskrev det som ett vin med en speciell arom, måttlig alkohol- och sockerhalt och ganska blek färg, som oftast förtärs skummande eller mousserande.

Uppgifterna i Caninas berättelse är av stor historisk betydelse. En av de intressantaste är att Brachetto var utbrett framför allt i trakterna kring Acqui och Nizza Monferrato, men att framställningen för marknaden endast var 500 hektoliter.

Vad hade fått ett vin som bara 50 år tidigare hade exporterats i stora mängder att nästa försvinna?

I slutet av första världskriget låg vingårdarna förstörda på grund av spridningen av vinlusen. När vinodlarna sedan planterade nya vinstockar valde de andra sorter som bättre motsvarade utvecklingen på marknaden – på bekostnad av Brachetto som krävde särskild omsorg och skötsel. Detta ledde till att Brachetto försvann igen. Återuppvaknandet är nutidshistoria: Bland kullarna i södra Piemonte där små grupper av lojala anhängare fortsatt med framställningen utvecklade Arturo Bersano, en framsynt odlare med respekt för traditionen, på 1950-talet ett mousserande Brachetto som framställdes i autoklav med charmatmetoden. Alltsedan dess har Brachetto räknats in bland de stora aromatiska vinerna, där det utmärker sig för sina särdrag och för det faktum att det uppskattas av mycket sofistikerade vinkännare. Det finns emellertid även en tradition av icke-sött Brachetto, vilket framgår av att typer av icke-sött och icke-mousserande Brachetto har framställts sedan början på 1900-talet i områdena Strevi, Alto Monferrato och Acqui Terme, liksom av det Brachetto demi-sec som framställs av Cantine Spinola och som har premierats i vinframställnings-tävlingar (”Brachetto d'Acqui” demi-sec rosé från 1987 och torrt Brachetto från 1964) och även omnämndes i tidskriften *Barolo & Co* 1985. Där beskrevs Brachetto som en typiskt lokal druvsort som även finns i en torr version som kan marknadsföras. Carlo Lazzeri, ägare till Enoteca Regionale di Acqui ”Terme e Vino”, berättar om en egen erfarenhet av torrt Brachetto: ”På åttiotalet drack jag torrt Bracchetto från Cantine Spinola särskilt som aperitif, som jag uppskattade mycket tack vare den lätta och inte alltför söta smaken. Under de här åren premierades torrt Brachetto också i vinframställningstävlingar i Acqui Terme.” Efter framgångsrikt experimenterande framställs sedan 2008 ett torrt, mousserande och aromatiskt vin av 100% Brachetto-druvor. Vinet beskrivs som en uppskattad produkt som konsumeras lokalt och även exporteras som nischprodukt till Japan, Sydkorea och USA.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Undantag med avseende på produktionen i det identifierade geografiska området

Rättslig ram:

EU:s lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det identifierade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Torkningen av druvorna, pressningen, vinframställningen och den andra jäsningen får ske inte bara i det avgränsade produktionsområdet utan i hela regionen Piemonte.

Endast för ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” Spumante med en sockerhalt från extra brut till demi-sec får dessutom en andra jäsning äga rum i grannregionerna Liguriens, Lombardiets, Emilia Romagnas och Val d'Aostas administrativa områden, i enlighet med gällande EU-lagstiftning.

Tappning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU:s lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappning ska ske inom framställningsområdet, som inkluderar de områden där vinframställning/bearbetning tillåts genom undantag.

I enlighet med gällande EU-lagstiftning är villkoret motiverat för att skydda kvaliteten på och bilden av vinerna ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” med skyddad ursprungsbeteckning, garantera deras ursprung och säkra att tillhörande kontroller sker effektivt och vid rätt tidpunkt. Det är också lättare att säkerställa detta om tappningen sker inom det aktuella området, eftersom det då blir företag från framställningsområdet som får ansvaret för att alla tekniska föreskrifter om transport och tappning tillämpas och efterlevs.

Dessutom fungerar det behöriga organets kontrollsystem, som aktörerna måste följa i samtliga framställningsled, mer effektivt i det avgränsade området.

Anvisningar om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

I namnet på och presentationen av vinerna ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” och ”Brachetto d'Acqui” eller ”Acqui” Spumante med kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning (Denominazione di Origine Controllata e Garantita eller DOCG) får sockerhalten inte anges på samma rad som beteckningen. Dessutom får sockerhalten inte anges med en större teckenstorlek än den som används för beteckningen.

Länk till produktspecifikationen

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