

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 31/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Barbera d’Alba”**PDO-IT-A1068-AM04****Data przekazania informacji: 21 października 2021****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Barbera d’Alba – wyznaczenie podobszaru Castellinaldo**

Wyznaczony obszar geograficzny ChNP „Barbera d’Alba” obejmuje podobszar „Castellinaldo”, który od początku był uwzględniony w specyfikacji „Barbera d’Alba” i jest od dawna znany z uwagi na swoje szczególne właściwości odpowiednie do uprawy winorośli. Już od początku dwudziestego wieku wina opatrzone nazwą Barbera Castellinaldo były produkowane na tym obszarze, a w latach dziewięćdziesiątych producenci zorganizowali się w celu produkcji win o bardziej restrykcyjnych parametrach niż wina objęte ChNP. Podobszar „Castellinaldo” jest wyraźnie określony i obejmuje gminę Castellinaldo d’Alba oraz część gmin Veza d’Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito i Guarene w prowincji Cuneo. Zasady stosowane na podobszarze Castellinaldo są zapisane na końcu specyfikacji „Barbera d’Alba” i są bardziej restrykcyjne ponieważ mają wzmocnić szczególne cechy produkowanego tam wina. Gleby na tym podobszarze są mniej piaszczyste a teren przypomina bardziej tereny znajdujące się na prawym brzegu rzeki Tanaro. Z morfologicznego punktu widzenia zbocza wzgórz są o wiele łagodniejsze niż na pozostałej części obszaru ChNP, gleby są mniej piaszczyste, ale za to bardziej gliniaste (Marne di Sant’Agata, Fossili Laminare lub Tortoniano Superiore). Podobszar ten stanowi około 20 % obszaru objętego ChNP „Barbera d’Alba”, jego powierzchnia wynosi potencjalnie 207 ha a potencjalna produkcja około 1 837 000 butelek.

Zmiana dotyczy ogólnej specyfikacji produktu objętego ChNP w odniesieniu do art. 1 i 9 (przepisy dotyczące odpowiednio podobszaru Castellinaldo i związku) oraz sekcji: 4. Opis wina lub win; 5. Praktyki winiarskie pkt 5.1 szczególne praktyki enologiczne i pkt 5.2 maksymalna wydajność; 6. Obszar produkcji winogron; 8. Związek ze środowiskiem;

2. Obszar produkcji winogron

- Aby zapewnić jasność w specyfikacji produktu opisano bardziej szczegółowo granice obszaru produkcji winogron objętych ChNP „Barbera d’Alba”, ponieważ obecny opis był zbyt ogólny. Zmiana ta ma charakter formalny i nie pociąga za sobą żadnych zmian granic obszaru geograficznego.
- Dodano ponadto opis granic obszaru produkcji winogron objętych ChNP „Barbera d’Alba” podobszar Castellinaldo.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiany dotyczą sekcji jednolitego dokumentu „4.Wyznaczony obszar geograficzny”.

3. Opis związku

- Dodano opis związku odnoszący się do przewidzianego podobszaru Castellinaldo.
- Rozszerzony opis związku zawarty w art. 9 „Związek ze środowiskiem” specyfikacji produktu, został również zawarty w odpowiedniej sekcji jednolitego dokumentu 8. Opis związku.

4. Maksymalna wydajność

Określono maksymalne zbiory winogron z hektara w podobszarze Castellinaldo, które są bardziej restrykcyjne niż w przypadku win określonych w dokumencie ogólnym. Zmiana dotyczy sekcji 5. Praktyki winiarskie 5.2 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

5. Zmiany formalne

- Uaktualniono odniesienia w sekcji „Inne informacje: Dane kontaktowe”, pkt 2.1, 2.2 i 2.5 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Barbera d'Alba”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (kategoria: Wino)*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

barwa: rubinowa; zapach: owocowy i charakterystyczny; smak: wytrawny, wyrazisty, harmonijny; minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: od 12,00 % objętości do 12,50 % objętości; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l;

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

2. *Barbera d'Alba podobszar Castellinaldo z oznaczeniem winnicy (kategoria: Wino)*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w barwę owocu granatu; zapach: owocowy i charakterystyczny; smak: wytrawny, wyrazisty, harmonijny, o dobrej strukturze; minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % objętości; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l;

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość ogólna | 5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. **Praktyki winiarskie**

Szczególne praktyki enologiczne

1. Okres dojrzewania win objętych ChNP „Barbera d'Alba” podobszar Castellinaldo

Szczególne praktyki enologiczne

— Wino objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Barbera d'Alba” podobszar „Castellinaldo” musi zostać poddane 14-miesięcznemu okresowi dojrzewania licząc od dnia 1 listopada roku, w którym zebrano winogrona, z czego co najmniej 6 miesięcy w drewnianych beczkach, a 3 miesiące w butelkach.

Maksymalna wydajność:

1. Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore

10 000 kg winogron z hektara

2. Barbera d'Alba podobszar Castellinaldo

9 500 kg winogron z hektara

3. Barbera d'Alba oraz Barbera d'Alba podobszar Castellinaldo, w tym z oznaczeniem winnicy

9 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

– Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Barbera d'Alba” muszą być produkowane na obszarze pochodzenia obejmującym całe terytorium gmin:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba; oraz część terytoriów gmin Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero i Sommariva Perno, w prowincji Cuneo.

— Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win „Barbera d'Alba” podobszar Castellinaldo obejmuje całe terytorium gminy Castellinaldo d'Alba i część terytoriów gmin Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito i Guarene w prowincji Cuneo.

7. **Główne odmiany winorośli**

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. Opis związku lub związków

Związek ze środowiskiem

- A) Wino „Barbera d’Alba” jest produkowane na wyżynnym obszarze „Le Langhe”. Niektórzy badacze twierdzą, że termin ten pochodzi od terminu „langues” – języki, ponieważ teren przypomina języki czyli pasy gleby o różnych profilach, które zmieniają się w zależności od pór roku. Z geologicznego punktu widzenia obszar ten powstał w trzeciorzędzie, prawie 70 mln temu. Te wysokie wzgórza rozciągające się nad rzeką Tanaro zbudowane są z białego tufowego marglu. Większość gruntów należy do formacji geologicznej z epoki tortoniu, jednej z 14 warstw tworzących osadowe gleby w trzeciorzędowej kotlinie Piemontu. Formacja ta składa się z warstw piasku i margla. Niebiesko-szary margiel nie jest bardzo odporny i warunki atmosferyczne ukształtowały go w niskie, łagodne wzgórza o białej barwie, idealne do uprawy tego rodzaju winorośli. Odmiana winorośli Barbera świadczy dobitnie jak bardzo obszary Langa i Roero nadają się do produkcji wina: produkuje się tu doskonałe wina do leżakowania a jednocześnie ekscytujące młode wina. Odmianę tę uprawia się głównie na zboczach południowo-zachodnich, stosując metodę szpalerową z cięciem w formie sznura Guyota.
- B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.
- „Barbera d’Alba”, Cat. (1) Wino, otrzymuje się z czystej odmiany Barbera, chociaż w niektórych przypadkach niewielki asamblaż z Nebbiolo jest tradycyjnym sposobem na zniwelowanie charakterystycznej kwasowości tej odmiany winorośli.
- C) Opis związku przyczynowego między elementami, o których mowa w lit. A i B Wino „Barbera” uznawano w przeszłości za wino „rustykalne”, ale z czasem zyskało ono uznanie opinii publicznej, ponieważ okazało się, że dzięki odpowiednim procesom produkcji można uzyskać z niego zarówno wino gotowe do natychmiastowego spożycia, jak i wina o średniej żywotności i dobrej strukturze, które są odporne na czas i potwierdzają, po wielu latach, najbardziej oryginalne cechy terenu i odmiany winorośli o szczególnym prestiżu. Podobszar Castellinaldo rozciąga się na lewym brzegu rzeki Tanaro na terytorium, na którym gleby są luźniejsze i bardziej piaszczyste niż na terytorium innych gmin, w których produkuje się wino „Barbera d’Alba”. Ten czynnik spowodował, że od zawsze odróżniano wina produkowane na tym obszarze w taki sposób, że związek odmiany „Barbera d’Alba” i podobszaru „Castellinaldo” stawał się coraz silniejszy, i po uznaniu jego znaczenia w wielu ważnych publikacjach, takich jak monografia Fantiniego napisana pod koniec XIX w., w latach dziewięćdziesiątych XX w. producenci z podobszaru Castellinaldo utworzyli stowarzyszenie i zdecydowali się przyjąć bardziej restrykcyjne przepisy niż przepisy obowiązujące w odniesieniu do wina „Barbera d’Alba”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17437>