

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 32/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Brachetto d'Acqui / ACQUI”**Numer referencyjny: PDO-IT-A1382-AM04****Data przekazania informacji: 25 września 2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Opis win**

Opis i uzasadnienie

W przypadku win niemusujących i win musujących „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” poziom minimalnej kwasowości miareczkowej zmieniono z 5 g/l do 4,5 g/l.

W przypadku wina musującego (Spumante) poziom minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego obniżono z 18 g/l do 17 g/l.

Uzasadnienie

Zmiany warunków klimatycznych mają wpływ na fazy fenologiczne oraz dojrzewanie winogron, które często zachodzi wcześniej, w związku z czym dochodzi do obniżenia poziomu kwasowości moszczu, a tym samym win, które się z niego uzyskuje. Za zasadne uznano zatem obniżenie poziomu minimalnej kwasowości miareczkowej o 0,5 g/l.

Obniżenie zawartości ekstraktu bezcukrowego o jeden gram na litr stanowi formalną zmianę, w stosunku do oficjalnej metody, względem wcześniejszej wartości minimalnego suchego ekstraktu netto.

Zmiana ta dotyczy pkt 1.4 jednolitego dokumentu i art. 6 specyfikacji produktu.

2. Wytyczenie obszaru produkcji i butelkowania wina

Opis i uzasadnienie:

- zmieniono brzmienie przepisów dotyczących produkcji wina i obszaru butelkowania oraz związanych z nimi odstępstw, grupując wszystkie czynności określone już w art. 5 ust. 1 i 11 specyfikacji produktu w art. 5 ust. 1 oraz 2;
- zgodnie z odstępstwem określonym w obowiązujących przepisach UE wszystkie czynności w zakresie produkcji wina są dozwolone w całym regionie Piemontu i nie ograniczają się do prowincji Asti, Cuneo i Alessandria;
- jeżeli chodzi o wina „Brachetto d'Acqui” i „Acqui” Spumante, tylko w przypadku tych o zawartości cukrów dopuszczalnej dla win ekstra wytrawnych i półsłodkich proces drugiej fermentacji może się odbywać w granicach administracyjnych obszarów sąsiedzkich, do których należy Liguria, Lombardia, Emilia-Romania oraz Dolina Aosty, zgodnie z odstępstwem określonym w obowiązujących przepisach UE.

Uzasadnienie

W lit. a) i b) zawarto formalne zmiany, w których określono przepisy w zakresie produkcji wina oraz jego butelkowania, a także odpowiednie odstępstwa w odniesieniu do poszczególnych rodzajów wina, w sposób zintegrowany oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami UE;

celem określonego w lit. c) rozszerzenia obszaru, na którym na mocy odstępstwa zatwierdzono czynności w zakresie produkcji tylko niektórych rodzajów wina musującego, jest stworzenie nowych możliwości dla producentów w związku z nowymi potrzebami rynkowymi.

Zmiany te dotyczą pkt 1.9 (Dalsze warunki) jednolitego dokumentu i art. 5 specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Etykietowanie

Opis i uzasadnienie

W nazwie i prezentacji win „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” oraz „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” Spumante posiadających oznaczenie „Denominazione di Origine Controllata e Garantita” [„kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia” lub DOCG] nie ma konieczności wskazywania zawartości cukru z wykorzystaniem liter innych niż te, którymi zapisano nazwę.

Uzasadnienie: ograniczenie usunięto, dając producentom większą swobodę w zakresie wyboru projektu etykiety.

Zmiany te dotyczą pkt 1.9 (Dalsze warunki) jednolitego dokumentu i art. 5 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Brachetto d'Acqui”

„Acqui”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

4. Opis wina

„Brachetto d'Acqui” lub „Acqui”

Wino wyprodukowane z winogron odmiany Brachetto o charakterystycznym i wyjątkowym aromacie, który jest bardziej lub mniej przeważający w zależności od zastosowanej metody produkcji wina. Winogrona uprawia się na precyzyjnie określonym obszarze w Piemontcie, w 26 gminach w prowincjach Asti i Alessandria.

Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu:

Barwa: rubinowa o średniej intensywności, przechodząca w barwę owocu granatu lub różową.

Aromat: charakterystyczny, bardzo delikatny, czasami owocowy, w wersji o niższej zawartości cukru przechodzący w korzenny.

Smak: delikatny, charakterystyczny, od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %, przy czym uzyskany poziom alkoholu wynosi 5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

„Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” Spumante

Wino wyprodukowane z winogron odmiany Brachetto o charakterystycznym i wyjątkowym aromacie, który jest bardziej lub mniej dominujący w zależności od zastosowanej metody produkcji wina. Winogrona uprawia się na precyzyjnie określonym obszarze w Piemontcie, w 26 gminach w prowincjach Asti i Alessandria.

Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu:

Piana: delikatna, długotrwała.

Barwa: rubinowa o średniej intensywności, przechodząca w barwę owocu granatu lub różową.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, czasami owocowy, w wersji o niższej zawartości cukru przechodzący w korzenny.

Smak: delikatny, charakterystyczny, od ekstra wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %, przy czym uzyskany poziom alkoholu wynosi co najmniej 6 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

„Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” Passito

To słodkie, aromatyczne wino produkuje się z winogron uprawianych na precyzyjnie określonym obszarze w Piemontcie, zaledwie w 26 gminach prowincji Asti i Alessandria.

Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

Barwa: rubinowa o średniej intensywności, niekiedy przechodząca w barwę owocu granatu.

Aromat: bardzo delikatny piżmowy aromat, charakterystyczny dla odmiany Brachetto, niekiedy z nutami drewna.

Smak: słodki, piżmowy, harmonijny, delikatny, niekiedy z nutami drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

5. Praktyki winiarskie

a) podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b) maksymalne zbiory

„Brachetto d'Acqui” lub „Acqui”, w tym Spumante i Passito

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona wykorzystywane w produkcji win „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” DOCG muszą być uprawiane w regionie Piemontu, na terenie 26 gmin położonych w prowincjach Asti i Alessandria, które wymieniono poniżej:

prowincja Asti:

całe terytorium administracyjne następujących gmin: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco i Nizza Monferrato (wyłącznie tereny położone na prawym brzegu rzeki Belbo);

prowincja Alessandria:

całe terytorium administracyjne następujących gmin: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassina, Visone.

7. Główne odmiany winorośli (ies)

Brachetto N.

8. Opis związku lub związków:

„Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” DOCG

Wino „Brachetto d'Acqui” DOCG zawdzięcza swoje szczególne cechy przede wszystkim obszarowi produkcyjnemu Alto Monferrato. Obszar ten rozciąga się na terytorium 26 gmin w prowincjach Asti i Alessandria i występują na nim gleby gliniaste (na obszarze gminy Nizza Monferrato) oraz piaszczyste i wapienne (na obszarze gminy Acqui Terme i wokół niej). Zapachowe właściwości winogron oraz produkowanych z nich win w dużej mierze zależą od tych warunków uprawy.

Odpowiednie do uprawy winorośli warunki panujące na tym obszarze, w tym szczególne warunki morfologiczne i klimatyczne oraz umiejętności i tradycje wykształcone przez jego mieszkańców w zakresie produkcji wina, umożliwiły „wyselekcjonowanie” na przestrzeni lat odmiany Brachetto jako tej odmiany winorośli, której uprawa przynosi w tej okolicy najlepsze plony.

W 1817 r. przyrodnik Galesio opisał ją jako „VINO CELEBRE” [„słynne wino”], klasyfikując je jako alkoholowe wino deserowe o jasnej barwie, początkowo o smaku przypominającym porto, a wraz z dojrzewaniem sherry. Z podawanych przez niego informacji wynika, że wina „Brachetto”, zarówno słodkie, jak i musujące, były powszechnie znane i sprzedawane na rynkach Ameryki Południowej; sugeruje to, że w tym czasie musiano produkować je w znaczących ilościach. Pierwszą oficjalną definicję utworzył w 1922 r. Attilio Garino Canina, który dokonał faktycznej klasyfikacji naukowej tych winogron: „Brachetto należy do luksusowej kategorii słodkich, aromatycznych win czerwonych. Jest to wino o określonym zapachu, o umiarkowanej zawartości alkoholu i cukru, niezbyt intensywnej barwie, które często pije się jako wino półmusujące lub musujące...”.

Wśród rozmaitych istotnych z historycznego punktu widzenia relacji autorstwa Caniny, jedną z najbardziej interesujących jest ta, że chociaż w gminach Acqui i Nizza Monferrato wino „Brachetto” było szczególnie popularne, jego produkcja rynkowa wynosiła zaledwie 500 hl.

Co spowodowało „zniknięcie” wina, które zaledwie 50 lat wcześniej eksportowano w dużych ilościach?

Pod koniec I wojny światowej wraz z pojawieniem się filoksery wińca doszło do zniszczenia winnic: gdy przyszło do ponownego sadzenia winorośli, producenci wina wybrali odmiany winorośli inne niż Brachetto, ponieważ były one lepiej dostosowane do tendencji rynkowych od odmiany Brachetto, która wymagała szczególnej pielęgnacji i uwagi. Właśnie to było przyczyną jej zaniku. Jej odrodzenie miało miejsce niedawno: Około 1950 r. na wzgórzach południowego Piemontu, gdzie niewielka grupa wiernych wielbicieli wciąż produkowała wino „Brachetto”, Arturo Bersano, producent, który z jednej strony był tradycjonalistą, z drugiej jednak patrzył perspektywicznie w przyszłość, opracował musujące wino „Brachetto” wytwarzane w autoklawie z zastosowaniem metody Charmat. Od tego czasu wino „Brachetto” zajmuje wciąż ważne miejsce wśród win charakteryzujących się bogactwem aromatycznym; wyróżniają je szczególne właściwości oraz fakt, że jest doceniane przez większość wytrawnych koneserów. Znana jest jednak również tradycja produkcji niesłodkich win gatunku „Brachetto”, którą potwierdza produkcja niesłodkiego, niemusującego wina „Brachetto” rozpoczęta na początku XX wieku na obszarach Strevi, Alto Monferrato i Acqui Terme, oraz produkcja półsłodkiego wina „Brachetto” wytwarzanego przez winnicę Cantine Spinola, które wybierano również w konkursach winiarskich (różowe wino półsłodkie „Brachetto d'Acqui” w 1987 r. oraz wytrawne wino „Brachetto” w 1964 r.). Wzmianka o winie pojawiła się w wydaniu czasopisma Barolo & Co. z 1985 r., gdzie wino „Brachetto” opisano jako „typowy lokalny gatunek wina wytrawnego, które może być również wprowadzone do obrotu”. Wspomina się w nim również w relacji historycznej, jaką złożył o wytrawnym winie „Brachetto” Carlo Lazzeri, właściciel Enoteca Regionale di Acqui „Terme e Vino” [Regionalny sklep z winami Acqui „Spa i wino”]: „w latach 80-tych XX w. serwowano kieliszki wytrawnego wina »Brachetto« produkowanego przez winnicę Cantine Spinola”, zwłaszcza jako aperitif, który był bardzo popularny ze względu na swój delikatny i nie za słodki smak. W tamtych latach wytrawne wino „Brachetto” wybierano również w konkursach winiarskich w Acqui Terme. Od 2008 r. po przeprowadzeniu eksperymentów wyprodukowano wytrawne, musujące, aromatyczne wino w 100% z winogron odmiany Brachetto; wino to miało być „produktem docenianym i konsumowanym lokalnie, było również eksportowane jako produkt niszowy do Japonii, Korei Południowej i USA”.

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

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Suszenie winogron, ich tłoczenie, produkcja wina i druga fermentacja dozwolone są nie tylko na wyznaczonym obszarze produkcji, ale na całym terytorium regionu Piemontu.

Ponadto w przypadku win „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” Spumante od ekstra wytrawnych po półsłodkie pod względem zawartości cukru proces drugiej fermentacji może odbywać się w granicach administracyjnych regionów: Liguria, Lombardia, Emilia-Romania oraz Dolina Aosty zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Butelkowanie musi się odbywać na obszarze produkcji, w tym na obszarach, gdzie wyjątkowo dozwolona jest produkcja wina.

Uzasadnieniem tego przepisu, zgodnie z prawodawstwem Unii Europejskiej, jest ochrona jakości i wizerunku win „Brachetto d'Acqui” i „Acqui” objętych „ChNP”, zagwarantowanie ich pochodzenia oraz zapewnienie skuteczności i terminowości właściwych kontroli. Można w większym stopniu zapewnić spełnienie tych wymogów, jeżeli butelkowanie ma miejsce na tym obszarze, ponieważ za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania odpowiadają gospodarstwa na obszarze produkcji.

Ponadto system kontroli, którym zarządza właściwy organ, a do którego podmioty muszą się stosować na wszystkich etapach produkcji, jest skuteczniejszy na obszarze wyznaczonym.

Informacje na etykietach

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W nazwie i prezentacji win „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” oraz „Brachetto d'Acqui” lub „Acqui” Spumante posiadających oznaczenie „Denominazione di Origine Controllata e Garantita” [„kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia” lub DOCG] zawartości cukru nie wolno wskazywać w tym samym wierszu co nazwa wina; ponadto informacja o zawartości cukru musi być zapisana czcionką o mniejszym rozmiarze niż nazwa.

Link do specyfikacji produktu

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