

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 7 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Barbera d'Asti (ChNP)]**

(2019/C 60/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Barbera d'Asti” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1, jak również w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji produktu „Barbera d'Asti”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Barbera d'Asti” (ChNP) zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„Barbera d’Asti”

PDO-IT-A1398-AM02

Data złożenia wniosku: 2.12.2014

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Zmiana specyfikacji produktu Barbera d’Asti DOCG (ChNP) – usunięcie odniesień do podobozaru Nizza

Zmiana w specyfikacji produktu, która obejmuje szereg zmian w jednolitym dokumencie, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Art. 1 – Nazwa i wina – Z ust. 1 i 2 usunięto odniesienia do podobozaru Nizza. Z sekcji 2.4, 2.5 i 2.5.2 jednolitego dokumentu usunięto odniesienia do win z podobozaru Nizza. Są to zmiany o charakterze formalnym wynikające z wniosku o przekształcenie podobozaru Nizza w odrębne DOCG (ChNP) (na podstawie art. 4 ust. 5 dekretu legislacyjnego nr 61/2010), sformalizowanego wnioskiem o objęcie ochroną odpowiadającego „Nizza” DOCG (ChNP) (zob. dokument PDO-IT-01896).

Zmiana ta jest powiązana z wnioskiem o objęcie ochroną „Nizza” DOCG (ChNP) (PDO-IT-01896) oraz obszaru produkcji „Barbera d’Asti” DOCG (ChNP), o którym mowa w art. 3 specyfikacji. Usunięcie podobozaru Nizza, który stanowił w rzeczywistości dodatkową kwalifikację geograficzną win „Barbera d’Asti” DOCG (ChNP) i podlegał regulacji w ramach odrębnej specyfikacji uzupełniającej, oraz przekształcenie go w odrębne „Nizza” DOCG (ChNP) nie wiąże się z żadnymi zmianami w obszarze produkcji „Barbera d’Asti” DOCG (ChNP). Podkreśla się zatem, że opisany w art. 3 obszar produkcji obejmuje również obszar produkcji wyznaczony w specyfikacji „Nizza” DOCG (ChNP), tak jak dotychczas obejmował on podoboszar Nizza. Jest to w pełni zgodne z obowiązującym prawem Unii i włoskim dotyczącym ochrony ChNP i ChOG, które umożliwia współistnienie co najmniej dwóch oznaczeń na jednym obszarze, pod warunkiem że są one regulowane oddzielnie. W związku z tym producenci będą mogli co roku wybierać w okresie zbiorów, które wino objęte ChNP będą produkować w poszczególnych winnicach (oczywiście pod warunkiem że zachowują zgodność z cechami charakterystycznymi w obszarze technologii i produkcji, które określono w odpowiednich specyfikacjach).

2.2. Art. 4 – Normy uprawy winorośli

Ust. 2 – Zmiana w specyfikacji produktu: Wprowadzono możliwość korzystania z nawadniania awaryjnego dzięki dodaniu sformułowania „dozwolone jest nawadnianie awaryjne” po sformułowaniu „wszelkie formy wymuszania są zakazane”. Zmiana ta wynika ze zmian warunków klimatycznych, jakie zaszły w ostatnich latach, charakteryzujących się niewielkimi opadami deszczu i wysokimi średnimi i maksymalnymi temperaturami w lecie, które spowodowały nadmierny deficyt wody, jeżeli chodzi o różne warunki glebowe i klimatyczne na zboczach wzgórz. Zezwolenie na stosowanie nawadniania awaryjnego pozawala na uniknięcie, w stosownych przypadkach, potencjalnego negatywnego wpływu na jakość winogron i rozwój młodych roślin.

Ust. 4 – Zmiana w specyfikacji produktu: Ze zdania „Jeżeli zbiory w danym roku są słabe, w stosownych przypadkach władze regionalne Piemontu [...]” usunięto sformułowanie „w stosownych przypadkach”.

Jest to zmiana o charakterze formalnym polegająca na tym, że władze regionalne interweniują w kwestii spadku plonów za każdym razem, gdy zbiory są słabe. Sformułowanie „w stosownych przypadkach” jest zatem zbędne i zostało usunięte bez wpływu na treść ustępu.

2.3. Art. 5 – Normy produkcji wina

Ust. 4 – Zmiana w specyfikacji produktu: W kontekście okresu dojrzewania win, w tabeli nawiązującej do zastosowania drewna, w sformułowaniu „wykonane z drewna (beczki dębowe o dowolnej wielkości)” usunięto bezpośrednie odniesienie do „dębowych”.

Zmiana ta wynika z tego, że chociaż w obecnych czasach producenci zawsze dążą do wytworzenia produktów wysokiej jakości, muszą mieć oni możliwość dobrania innych rodzajów drewna, jeżeli uznają je za bardziej odpowiednie do udoskonalania produkowanych przez siebie win. W każdym razie prawodawstwo UE dotyczące ChNP i ChOG nie wymaga wskazania w specyfikacji produktu gatunku biologicznego, z którego pochodzi drewno. Należy zauważyć, że jedynym przepisem UE regulującym tę kwestię jest art. 66 ust. 2 i załącznik XVI do rozporządzenia (WE) nr 607/2009, które stanowią, że wśród oznaczeń, które należy umieścić na etykiecie, można również stosować oznaczenia takie jak „starzejące się w kadziach”, „dojrzewające w kadziach” lub „dojrzewające w beczkach”, tj. bez nazw botanicznych gatunków, z których pochodzi drewno.

Ust. 4, ostatni akapit – Zmiana w specyfikacji produktu: Po sformułowaniu „Beczki można uzupełnić tym samym winem.” dodano sformułowanie „z tego samego rocznika”.

Uznano za stosowne doprecyzowanie, że do uzupełniania beczek w trakcie okresu dojrzewania można użyć tego samego rodzaju wina z tego samego rocznika.

Art. 5 ust. 2 – Zmiana w specyfikacji produktu: W sformułowaniu „odpowiednie zbiory winogron wyrażone w kg/ha zgodnie z art. 4 ust. 3” zmieniono jednostkę miary z „kg” na „t”.

Jest to zmiana o charakterze formalnym, której celem jest ujednoczenie jednostki miary z jednostką stosowaną w art. 4 ust. 3, do którego się odniesiono i w którym określono zbiory winogron w tonach.

2.4. Art. 6 – Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu

Zmiana w specyfikacji produktu: usunięto następujący akapit: „2. Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej może zmienić w drodze dekretu kwasowość ogólną i zawartość ekstraktu bezcukrowego.”

Jest to zmiana o charakterze formalnym wynikająca z tego, że wspomniane uprawnienie nie jest już zgodne z obowiązującymi przepisami.

2.5. Art. 7 – Nazwa i prezentacja

Art. 7 ust. 3 – Zmiana w specyfikacji produktu: Usunięto następujące tiret:

„Słowo »Vigna« [winnica], po którym znajduje się nazwa odpowiedniej miejscowości lub odpowiednia nazwa tradycyjna, musi zostać przedstawione na etykiecie za pomocą czcionki o rozmiarze mniejszym od lub równym 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania »Barbera d’Asti« DOCG (ChNP).”

Celem tej zmiany jest uniknięcie stosowania restrykcyjnych zasad przedstawiania wspomnianych słów (Vigna + nazwa miejscowości), opierając się zamiast tego na ogólnych przepisach krajowych i unijnych, dzięki czemu danemu oznaczeniu – które jest kluczową cechą wyróżniającą producenta wina – można zapewnić większą widoczność.

2.6. Art. 8 – Opakowanie

Art. 8 ust. 1 – Zmiana w specyfikacji produktu: Zmiana o charakterze formalnym nakładająca wymóg przedstawiania pojemności pojemników w litrach, a nie w centylitrach, zgodnie ze standardowym systemem miar. Jednocześnie przewidziano stosowanie wszystkich pojemności w zakresie od 0,187 litra do 12 litrów, utrzymując wyłączenie dotyczące pojemności 2 litrów, ale uwzględniając niektóre większe pojemności, które dotychczas można było wykorzystywać wyłącznie do celów promocyjnych.

Wynika to z wymogów handlowych, które mają umożliwić pozycjonowanie produktu w wielu różnych segmentach rynku. Wykorzystanie butelek o większej pojemności przede wszystkim umożliwia poprawę jakości (dzięki stworzeniu optymalnych warunków dla procesu dojrzewania w butelce) oraz wizerunku wina, ponieważ takie pojemniki posiadają bardzo wysoką wartość, która jest proporcjonalna do prestiżu wina.

Art. 8 ust. 3 – Zmiana w specyfikacji produktu: Metody zamykania butelek określono zgodnie z obowiązującymi przepisami, które zabraniają jedynie wykorzystywania kapsli do zamykania Barbera d’Asti i Barbera d’Asti Superiore. Ponadto do zamykania butelek win należących do rodzajów, którym przysługuje oznaczenie „Vigna” i oznaczenie podobszaru, można wykorzystywać wyłącznie korki naturalne.

Ma to na celu uniknięcie stosowania nadmiernie restrykcyjnych środków w odniesieniu do ostatnich rodzajów DOCG (ChNP) o znacznym wolumenie, a z drugiej strony budowę wizerunku bardziej prestiżowych rodzajów, w przypadku których określa się winnicę lub podobszar dzięki wykorzystywaniu jedynie naturalnych korków.

2.7. Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej win „Barbera d’Asti” DOCG (ChNP). Zmiana załącznika znajdującego się w końcowej części specyfikacji produktu (zasady dotyczące podobszarów: Nizza, Tinella, Colli Astiani lub Astiano)

Zmiana w specyfikacji produktu, która obejmuje szereg zmian w jednolitym dokumencie, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Wprowadzono zmiany w załączniku znajdującym się w końcowej części specyfikacji produktu i usunięto zasady powiązane z podobszarem Nizza.

W następstwie złożenia wniosku o objęcie ochroną „Nizza” DOCG (ChNP) (PDO-IT-01896) w załączniku wprowadzono zmiany i pozostawiono wyłącznie zasady dotyczące podobszarów „Tinella” i „Colli Astiani” lub „Astiano”.

Usunięcie podobszaru Nizza, który stanowił w rzeczywistości dodatkową kwalifikację geograficzną win „Barbera d’Asti” DOCG (ChNP), nie wiąże się z żadnymi zmianami w obszarze produkcji „Barbera d’Asti”.

Jest to w pełni zgodne z obowiązującym prawem unijnym i włoskim dotyczącym ochrony ChNP i ChOG, które umożliwia współistnienie co najmniej dwóch oznaczeń na jednym obszarze, pod warunkiem że są regulowane oddzielnie.

W związku z tym producenci będą mogli co roku wybierać w okresie zbiorów, które wino objęte ChNP będą produkować w poszczególnych winnicach (oczywiście pod warunkiem że zachowują zgodność z cechami charakterystycznymi w obszarze technologii i produkcji, które określono w odpowiednich specyfikacjach).

2.8. Aktualizacja odniesień do aktów prawnych

Zmiany o charakterze formalnym w art. 4 ust. 3 oraz art. 7 ust. 3 i 10 specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie (dokumenty uzupełniające).

Zmieniono odniesienia do aktów prawnych. Odniesienie w specyfikacji produktu do „dekretu legislacyjnego nr 61/2010” zastąpiono odniesieniem do „ustawy nr 238/2016”. Wspomnianą powyżej ustawę nr 238/2016 ustanawiającą przepisy krajowe dotyczące produkcji, marketingu, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji, zarządzania, kontroli i kar w odniesieniu do produktów winiarskich, o których mowa w rozporządzeniach (UE) nr 1308/2013 i nr 1306/2013, rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2016/1149 oraz rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2016/1150 – dołączono do dokumentów uzupełniających.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

Barbera d’Asti

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Barbera d’Asti, Barbera d’Asti Superiore

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu.

Aromat: intensywny i charakterystyczny, w miarę dojrzewania staje się eteryczny.

Smak: wytrawny, niemusujący, pełny; kiedy wino odpowiednio dojrzeje, staje się bardziej harmonijny, przyjemny, wysoce aromatyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 %; 12,5 % w przypadku win oznaczonych jako „Superiore” lub „Vigna”.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l. w przypadku oznaczenia „Superiore”: 25 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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):	

Barbera d'Asti Superiore z podobszarem określonym jako „Tinella” i „Colli Astiani” lub „Astiano”

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu.

Aromat: intensywny i charakterystyczny, w miarę dojrzewania staje się eteryczny.

Smak: wytrawny, niemusujący, pełny; kiedy wino odpowiednio dojrzeje, staje się bardziej harmonijny, przyjemny, wysoce aromatyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

„Barbera d'Asti”, w tym wina z oznaczeniem „Vigna”: muszą dojrzewać przez co najmniej 4 miesiące od dnia 1 listopada roku zebrania winogron.

„Barbera d'Asti Superiore”, w tym z oznaczeniem „Vigna”: muszą dojrzewać przez co najmniej 14 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 listopada roku zebrania winogron.

„Barbera d'Asti” podobszary „Tinella” i „Colli Astiani” lub „Astiano”: muszą dojrzewać przez co najmniej 24 miesiące, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych i 6 miesięcy w butelkach, od dnia 1 października roku zebrania winogron.

Uzupełnianie beczek

Szczególne praktyki enologiczne

Beczki można przez cały obowiązkowy okres dojrzewania uzupełniać tym samym winem z tego samego rocznika, które można przechowywać w pojemnikach innych niż beczki drewniane, maksymalnie do 10 % całkowitej objętości. Czynność tę przeprowadza się w celu zagwarantowania, że beczki i inne zbiorniki z winem są zawsze całkowicie wypełnione; wino, które wyparowuje w trakcie okresu dojrzewania lub którego ubywa w wyniku spadku objętości wywołanego spadkami temperatury, uzupełnia się winem tego samego rodzaju co wino, które znajduje się w danym zbiorniku.

Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wzbogacanie jest dozwolone pod warunkiem przestrzegania przedziałów i stosowania metod określonych w obowiązujących przepisach dotyczących poszczególnych rodzajów „Barbera d'Asti”.

Ograniczenie: W przypadku win „Barbera d'Asti” Superiore oznaczonych etykietą stanowiącą, że pochodzą z podobszaru „Tinella”, objętościową zawartość alkoholu można zwiększyć maksymalnie o 0,5 %, podczas gdy w przypadku win „Barbera d'Asti” Superiore oznaczonych etykietą stanowiącą, że pochodzą z podobszaru „Colli Astiani” lub „Astiano”, można ją zwiększyć maksymalnie o 1 %.

5.2. Maksymalne zbiory:

Barbera d'Asti i Barbera d'Asti Superiore

63 hektolitry z hektara

Barbera d'Asti Superiore z podobszarem określonym jako „Tinella” i „Colli Astiani” lub „Astiano”

49 hektolitrów z hektara

Barbera d'Asti i Barbera d'Asti Superiore, w tym z oznaczeniem „Vigna”

56 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win „Barbera d'Asti” DOCG (ChNP) obejmuje terytoria należące do następujących gmin:

Prowincja Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

W gminach Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano i Mirabello Monferrato obszar produkcji ogranicza się do obszarów położonych na zboczach wzgórz na prawym brzegu rzeki Po, których granicę wyznacza z kolei obwodnica Casale na odcinku od mostu nad Po w kierunku Alessandrii, biegnącym wzdłuż wzgórza Santa Anna, przecinającym dzielnicę Valentino i wieś San Germano.

Granica obszaru produkcji zbiega się z główną drogą na południe od Casale aż do granicy administracyjnej San Salvatore Monferrato i obejmuje grunty położone na zachód od tej drogi.

Granice podobszarów w ramach całego obszaru produkcji Barbera d'Asti DOCG (ChNP):

- obszar produkcji wina „Barbera d'Asti” Superiore „Tinella” DOCG (ChNP) obejmuje całe terytorium gmin Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo i Isola d'Asti (ograniczone do gruntów znajdujących się po prawej stronie drogi Asti–Montegrosso).
- obszar produkcji „Barbera d'Asti” Superiore „Colli Astiani” lub „Astiano” obejmuje: w ramach gminy Asti dystrykty Montemarzo i San Marzanotto Valle Tanaro; w ramach gminy Isola d'Asti grunty po lewej stronie drogi Asti–Montegrosso d'Asti; całość terytoriów gmin Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo i Azzano.

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

Barbera N.

8. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar produkcji znajduje się po środku obszaru znanego jako trzeciorzędowa kotlina Piemontu i obejmuje prowincję Asti i część prowincji Alessandria. Jest to obszar niskich wzgórz o wysokości zazwyczaj 150–400 metrów nad poziomem morza, charakteryzujący się klimatem od umiarkowanego do umiarkowanego-ciepłego (około 1 800 stopniocdni) o średnim rocznym opadzie deszczu o wartości około 700 mm.

Grunty, na których produkuje się „Barbera d'Asti”, powstały ponad 2 mln lat temu, kiedy morze wycofało się z obszaru obecnie znanego jako dolina Padu, w następstwie czego rozpoczął się proces erozji na gigantyczną skalę, który wyrzeźbił obecny kształt tego pagórkowatego krajobrazu. Najstarsze grunty znajdują się na północy i na południu obszaru produkcji i składają z piaskowych i wapiennych margli z epoki miocenu – tzw. „biała gleba” – w których łatwo znaleźć skamieniałe skorupy. Najmłodsze są „piaski Asti” (pliocen) na brzegach Tanaro, które są sedymentacyjnymi osadami morskimi. Są to głównie gleby wapienne charakteryzujące się znaczną zawartością węgla wapnia i niską zawartością materii organicznej; w lecie są często wysuszone, ponieważ nachylenie wzgórz uniemożliwia im zatrzymanie wody.

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

W książce pod tytułem „Ampelografia della Provincia di Alessandria” („Odmiany winorośli w prowincji Alessandria”) autorstwa Leardiego i Demarii, wydanej w 1873 r. (w tamtych czasach prowincja Alessandria obejmowała również cały obszar dzisiejszej prowincji Asti, która odłączyła się w 1936 r.), opisano odmianę Barbera następująco: „Ta powszechnie znana odmiana winorośli jest jedną z głównych odmian wykorzystywanych w produkcji win z Asti i Basso Monferrato, gdzie jest odmianą rodzimą, którą uprawiano tam od bardzo długiego czasu”.

Idealną synergię między czynnikami ludzkimi a środowiskowymi w obszarze „Barbera d'Asti” obrazuje wykorzystywanie tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli za pomocą warstwicowego i pionowego palikowania, systemów przycinania metodą sznura Guyota, a czasem sznura skośnego, ograniczania zbiorów oraz racjonalnego zarządzania ulistnieniem, co w połączeniu z południową orientacją obszaru maksymalizuje jakość winogrona Barbera. Odmianę winorośli Barbera, która potrzebuje znacznego nasłonecznienia, uprawia się zazwyczaj na najbardziej odsłoniętych zboczach wzgórz (od południowo-wschodniej orientacji do zachodniej orientacji), wyłączając doliny.

Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

Połączenie czynników naturalnych i ludzkich, które charakteryzują omawiany obszar, umożliwia wyprodukowanie wina Barbera d'Asti o odpowiedniej średniej zawartości alkoholu na poziomie 13 % obj., o dobrej kwasowości i doskonałej kombinacji polifenoli. Cechy charakterystyczne win produkowanych w tym obszarze geograficznym są w znacznym stopniu powiązane z glebą. „Biała gleba”, w której strukturze dominuje muł i glina i która zawiera dużo węgla wapnia, umożliwia wytwarzanie pełnych win o bogatej barwie, które zachowują jakość przez długi czas. „Piaski Asti”, które można znaleźć przede wszystkim w centralnej części obszaru Monferrato Astigiano na obu brzegach rzeki Tanaro, umożliwiają wytwarzanie czerwonych win o intensywnych, eleganckich aromatach czerwonych owoców i niskiej kwasowości, które dojrzewają szybciej.

Opis związku przyczynowego

Chociaż odmianę winorośli Barbera powszechnie spotyka się w całym południowym Piemencie, jest ona szczególnie rozpowszechniona w tym obszarze, gdzie jest główną odmianą. Pagórkowaty teren i zbocza o orientacji od południowo-wschodniej do południowo-zachodniej tworzą wspólnie idealne środowisko, które jest przewiewne, nasłonecznione i pozbawione stojącej wody. Klimat umiarkowany-ciepły, tekstura i chemiczny/fizyczny skład gleby oraz ciągła praca człowieka nad utrzymaniem tego obszaru i leżących na nim winnic obrazują związek między ziemią a winami, który wzmacnia szczególne cechy charakterystyczne win czerwonych oznaczonych zarejestrowaną nazwą pochodzenia Barbera d'Asti.

Wszechstronność odmiany Barbera jest – w połączeniu z obszarem, na którym się ją uprawia – idealna do produkcji wina, które odpowiednio dojrzeje. Dzięki temu, że tradycyjnie wykorzystuje się duże kadzie, a od niedawna beczki typu „barrique”, te wina czerwone mogą być teraz oznaczone jako „Superiore”. Ich struktura jest pełniejsza i są bardziej złożone pod względem organoleptycznym, zachowują swoją jakość przez długi czas, a także dzięki nim oznaczenie Barbera d'Asti stało się bardzo znane i zyskuje coraz większe uznanie na świecie.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Pakowanie

Rozmiar opakowań waha się od 0,187 litrów do 12 litrów, z wyłączeniem opakowań o pojemności 2 litrów.

Zabrania się zamykania butelek Barbera d'Asti i Barbera d'Asti Superiore za pomocą kapsli. Ponadto do zamykania butelek win należących do rodzajów, którym przysługuje oznaczenie „Vigna” i oznaczenie podobszaru, można wykorzystywać wyłącznie korki naturalne.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12402>
