

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2021/C 63/10)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„TERRE ALFIERI”****PDO-IT-A1241-AM02****Data przekazania informacji: 24 listopada 2020 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Nazwa i wina – określenia tradycyjne**

- a) Zgodnie z obowiązującymi przepisami status kontrolowanej i gwarantowanej nazwy pochodzenia (DOCG) jest zastrzeżony dla win uznanych za objęte chronioną nazwą pochodzenia od co najmniej 7 lat. Szczególny prestiż win opiera się na ich swoistych cechach jakościowych (wynikających z tradycyjnych czynników naturalnych, ludzkich i historycznych) odróżniających je od przeciętnych win podobnych oraz na zdobytej renomie handlowej. W związku z tym 11 lat po uznaniu statusu ChNP wina „Terre Alfieri” otrzymuje ono włoską nazwę tradycyjną „Denominazione di origine controllata e garantita” (DOCG), która ma odzwierciedlać renomę i prestiż na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

Zmiana dotyczy sekcji 1.3 „Informacje dodatkowe – określenia tradycyjne”, lit. a) jednolitego dokumentu i aktualizacji artykułów specyfikacji produktu poprzez zastąpienie oznaczenia „Denominazione di origine controllata” oznaczeniem „Denominazione di origine controllata e garantita”.

- b) W odniesieniu do rodzajów już wyprodukowanych w kategorii (1) Wino stosuje się terminy: „Superiore” i „Riserva”. Zmiana klimatu wraz z dłuższymi latami i wyższymi temperaturami powoduje wzrost stężenia cukru i zawartości alkoholu w winogronach, a także umożliwia lepsze przystosowanie produkowanych win do procesu dojrzewania. W celu jak najlepszego odzwierciedlenia produkcji win objętych ChNP „Terre Alfieri” (win o wyższej zawartości alkoholu oraz win tradycyjnie poddawanych procesowi dojrzewania) rozszerza się asortyment produktów i przedstawia bardziej kompletną ofertę rynkową.

Zmiany dotyczą sekcji 1.3 „Informacje dodatkowe – określenia tradycyjne”, lit. b) jednolitego dokumentu oraz art. 1–6 specyfikacji produktu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## 2. Opis wina lub win

- a) Dodaje się opisy rodzajów: Terre Alfieri Arneis Superiore, Terre Alfieri Nebbiolo Superiore i Terre Alfieri Nebbiolo Riserva, w tym z oznaczeniem winnicy („vigna”).

Włączenie tych rodzajów ma na celu podkreślenie produkcji win objętych ChNP, które mają lepsze parametry analityczne (takie jak wyższa zawartość alkoholu lub ekstraktu), a także są odpowiednio przystosowane do dojrzewania. Dotyczy to w szczególności win czerwonych, w których można odnaleźć nie tylko właściwości wykorzystanych winogron, ale także aromaty powstałe w wyniku leżakowania wina w drewnianych beczkach.

- b) Dopuszczalna minimalna kwasowość ogólna dla wszystkich rodzajów w momencie wprowadzenia do obrotu wynosi 4,5 g/l zamiast 5g/l.

Uzasadnienie: Zmiana klimatu doprowadziła do wczesnego dojrzewania i fizjologicznego zmniejszenia kwasowości ogólnej winogron. W związku z tym, w oparciu o obserwacje poczynione podczas produkcji win objętych ChNP, uznano za stosowne uaktualnienie parametru do wartości minimalnej 4,5 grama na litr dla wszystkich rodzajów wina.

Zmiany dotyczą pkt 4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu oraz art. 6 specyfikacji produktu.

## 3. Maksymalna wydajność

Określa się maksymalną wydajność dla nowych rodzajów: Terre Alfieri Arneis Superiore, Terre Alfieri Nebbiolo Superiore i Riserva.

W odniesieniu do rodzajów o oznaczeniu superiore, ustala się wydajność niższą niż jedna tona w porównaniu z wydajnością winogron z hektara odmiany podstawowej. Zapewnia się w ten sposób wyższą jakość produkowanych win. Będą się one charakteryzować wyższą zawartością ekstraktów i alkoholu.

Zmiana dotyczy pkt 5 lit. b) „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu oraz art. 4 specyfikacji produktu.

## 4. Zasady uprawy winorośli

Ze względu na trwającą zmianę klimatu i obserwacje dotyczące naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach przeznaczonych do produkcji win rodzaju Terre Alfieri Arneis zwiększa się naturalną objętościową zawartość alkoholu. Uznaje się za konieczne uaktualnienie parametru analitycznego i zwiększenie go z 11 % obj. do 11,5 % obj.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu.

## 5. Zasady produkcji wina

- a) W przypadku odmiany podstawowej Terre Alfieri Arneis usuwa się zasadę, zgodnie z którą wina nie mogą być wprowadzane do obrotu przed upływem czterech miesięcy od dnia 1 listopada roku zbiorów, ponieważ producenci uważają, że jest to niekorzystne dla celów handlowych.

- b) W przypadku nowej odmiany Terre Alfieri Arneis określa się okres dojrzewania na co najmniej 6 miesięcy, w przypadku Terre Alfieri Nebbiolo Superiore 12 miesięcy, z czego co najmniej 6 miesięcy w drewnianych beczkach, natomiast w przypadku Terre Alfieri Nebbiolo Riserva co najmniej 24 miesiące, z czego co najmniej 12 miesięcy w drewnianych beczkach. Dla tych rodzajów określono również, że proces dojrzewania rozpoczyna się dnia 1 listopada roku zbiorów.

Zmiany dotyczą art. 5 specyfikacji produktu.

## 6. Obszar produkcji winogron – zmiany formalne

W celu zapewnienia jasności uznano za właściwe włączenie do jednolitego dokumentu dokładnego wyznaczenia obszaru produkcji zgodnie z opisem w specyfikacji („Obszar produkcji winogron”). Jest to zmiana formalna, która nie pociąga za sobą żadnych zmian w wyznaczeniu obszaru produkcji.

Zmiana dotyczy sekcji 6 jednolitego dokumentu „Określony obszar geograficzny”

## 7. Wymagania dodatkowe – zmiany formalne

W sekcji „Wymogi dodatkowe” jednolitego dokumentu dodaje się odstępstwa od wymogu produkcji i butelkowania na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wymogi te znajdują się w specyfikacji produktu od czasu objęcia produktu chronioną nazwą pochodzenia „Terre Alfieri” (w 2009 r.), ale w wyniku błędu nie zostały ujęte w jednolitym dokumencie. Jest to zatem zmiana formalna.

Zmiana dotyczy pkt 9 jednolitego dokumentu „Wymagania dodatkowe” i nie dotyczy specyfikacji produktu.

## 8. Pozostałe zmiany formalne

— W art. 6 specyfikacji usuwa się akapit: „Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej może zmienić w drodze dekretu kwasowość ogólną i zawartość ekstraktu bezcukrowego”, ponieważ nie jest on już zgodny z obowiązującymi przepisami.

— W specyfikacji produktu aktualizuje się szereg odniesień regulacyjnych.

— W sekcji „Informacje dodatkowe – Dane kontaktowe” jednolitego dokumentu aktualizuje się pkt 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3 i 1.2.5.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Terre Alfieri

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win:

*Terre Alfieri Arneis*

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy ze złotymi refleksami;

zapach: delikatny, aromatyczny, niekiedy kwiatowy;

smak: wytrawny, przyjemnie gorzkawy;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 % obj., w tym dla win z oznaczeniem winnicy;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l, w tym dla win z oznaczeniem winnicy.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami 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):	

*Terre Alfieri Arneis Superiore*

Terre Alfieri Arneis Superiore, w tym z oznaczeniem winnicy

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy ze złotymi refleksami;

zapach: delikatny, aromatyczny, niekiedy kwiatowy;

smak: wytrawny, przyjemnie gorzkawy;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu 12,5 % obj., z oznaczeniem winnicy 12,5 % obj.;

minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami 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:	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Terre Alfieri Nebbiolo*

barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

zapach: charakterystyczny, delikatny, niekiedy z nutami fiołkowymi;

smak: wytrawny, pełny, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13 % obj.; z oznaczeniem winnicy 13 % obj.;

minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l; z oznaczeniem winnicy 23 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):	

*Terre Alfieri Nebbiolo Superiore*

Terre Alfieri Nebbiolo Superiore, w tym z oznaczeniem winnicy

barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

zapach: charakterystyczny, delikatny, niekiedy z nutami fiołkowymi;

smak: wytrawny, pełny, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13,5 % obj.; z oznaczeniem winnicy 13,5 g/l.;

minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 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):	

*Terre Alfieri Nebbiolo Riserva*

barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

zapach: charakterystyczny, delikatny, niekiedy z nutami fiołkowymi;

smak: wytrawny, pełny, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13,5 % obj.; z oznaczeniem winnicy 13,5 % obj.;

minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 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):	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

BRAK

### b) Maksymalna wydajność:

Terre Alfieri Arneis

10 000 kg winogron z hektara

Terre Alfieri Arneis w tym z oznaczeniem superiore lub *vigna*

9 000 kg winogron z hektara

Terre Alfieri Nebbiolo w tym riserva

8 500 kg winogron z hektara

Terre Alfieri Nebbiolo superiore w tym *vigna* i Nebbiolo riserva *vigna*

7 500 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron nadający się do produkcji win „Terre Alfieri” D.O.C.G. obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin: Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d’Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole w prowincji Asti, oraz część gmin Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri i Priocca w prowincji Cuneo.

Rozpociera się od punktu przecięcia granic prowincji Asti i Cuneo, między gminami San Damiano, Govone i Priocca i przez Genepreto w gminie Govone. Następnie granica przebiega wzdłuż drogi prowadzącej przez Montebertola w kierunku południowo-wschodnim do skrzyżowania z drogą gminną Craviano, biegnącą w kierunku wschodnim aż do cmentarza w Govone. Dalej biegnie na południowy wschód od drogi gminnej Govone Priocca, przechodząc przez San Pietro di Govone, później prowadzi w kierunku południowym/południowo-wschodnim do skrzyżowania z drogą prowincjonalną nr 2 (dawniej nr 231) na terytorium Priocca. Następnie biegnie na południe do skrzyżowania z Via Piro az do połączenia się na południowym wschodzie w Madonninie z drogą gminną Priocca/Magliano Alfieri, kontynuuje w kierunku San Bernardo (już na terytorium Magliano Alfieri), a dalej w kierunku południowo-zachodnim wzdłuż drogi gminnej Castellinaldo/Priocca/Magliano do San Michele w gminie Castellinaldo. Przebiega przez skrzyżowanie z drogą gminną Leschea i wiodzie w kierunku południowo-wschodnim do drogi gminnej prowadzącej w kierunku cmentarza w Santa Maria, w pobliżu kościoła (przez 196 m.) w gminie Magliano Alfieri. Następnie prowadzi na wschód od drogi Moisa i wzdłuż niej na południe do osiedla San Pietro Borgata (przez 214 m) i dalej aż do miejscowości San Carlo della Serra, następnie do granicy z gminą Castagnito, biegnie wzdłuż tej granicy na wschód aż do punktu przecięcia z drogą państwową Asti/Alba nr 231, następnie do przecięcia z rzeką Tanaro na terytorium Govone, dalej na północ wzdłuż rzeki aż do granicy prowincji Asti i Cuneo między terytoriami Govone i San Martino Alfieri.

## 7. Główne odmiany winorośli

Arneis B.

Nebbiolo N.

## 8. Opis związku lub związków

DOC „Terre Alfieri”

Nazwa Terre Alfieri odnosi się do obszaru uprawy winorośli znanego jako Grupa Wzgórz („Comunità collinare”) Colline Alfieri oraz do terytorium znanego jako Związek Gmin („Unione dei Comuni”) Roero fra Tanaro e Castelli. Przedmiotowy obszar uprawy winorośli jest dużym atutem i stanowi ważną wartość w tradycji i kulturze chłopskiej w Astii, która zapoczątkowała uprawę tradycyjnej odmiany winorośli, obecnie cieszącej się powodzeniem na rynku.

Wytrwałość lokalnych plantatorów winorośli uratowała Arneis przed zniknięciem i pozwoliła na kontynuację uprawy Nebbiolo, przekazując kolejnym pokoleniom element historii lokalnej.

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

Odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina objęte kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Terre Alfieri” muszą być produkowane na obszarze produkcji winogron. Ponadto czynności te mogą być również przeprowadzane na całym terytorium administracyjnym prowincji Asti i Cuneo, na których znajduje się obszar produkcji.

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina objęte kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Terre Alfieri” muszą być butelkowane na obszarze produkcji winogron.

Zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, aby zapewnić jakość, zagwarantować, że produkt stamtąd pochodzi, oraz zapewnić skuteczność kontroli. W istocie charakterystyczne właściwości win objętych ChNP „Terre Alfieri”, które są związane z obszarem ich pochodzenia, są lepiej chronione poprzez butelkowanie wina na wyznaczonym obszarze, ponieważ producenci na tym obszarze są odpowiedzialni za stosowanie i egzekwowanie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania oraz posiadają odpowiednie kompetencje zawodowe. W związku z tym system kontroli stosowany przez właściwe organy podmiotów gospodarczych na wszystkich etapach produkcji (w szczególności na etapie butelkowania) jest skuteczniejszy na wyznaczonym obszarze przypisanym do ChNP „Terre Alfieri”. Wymóg ten przynosi korzyści podmiotom gospodarczym, które są świadome ryzyka i są odpowiedzialne za zachowanie jakości nazwy, w celu zapewnienia konsumentom gwarancji co do pochodzenia i jakości win oraz ich zgodności ze specyfikacją produktu, co sprzyja wizerunkowi i reputacji nazwy.

### Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16194>