

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, punt d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector*(2023/C 43/03)*

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Canelli”**PDO-IT-02810****Datum van aanvraag: 9.11.2021****1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Canelli

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)*“Canelli”*

Kleur: variërend van licht strogeel tot intens geel, met tinten variërend van groenachtig tot helder goud.

Geur: kenmerkende aroma's van muskaatdruiven, geurig, met toetsen die als volgt kunnen worden beschreven: bloemig: wilde bloemen en acacia; fruitig: abrikozen, perziken, renetten; toetsen van citrusvruchten en honing, soms frisse kruidachtige aroma's.

Smaak: zoet, met een frisse en vrij intense zuurgraad en een delicate afdronk met aroma's van muskaatdruiven; kan levendig zijn.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %, waarvan een effectief alcoholgehalte tussen 4,5 % en 6,50 %.

Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l.

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Bij het in de handel brengen is wijn met de BOB "Canelli" een product dat wordt gekenmerkt door het feit dat bij het openen van de recipiënten uitsluitend door de vergisting ontstaan koolzuurgas vrijkomt en dat, bewaard in gesloten recipiënten bij 20 °C, een overdruk heeft die ten hoogste 2,5 bar bedraagt.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Canelli" vergezeld van de aanduiding "Riserva"

Kleur: variërend van strogeel tot intens helder goudgeel na rijping.

Geur: complex, kenmerkend voor het aromatische muskaatdruivenras, met toetsen die als volgt kunnen worden beschreven: perziken; citrusvruchten; aromatische kruidige toetsen van variërende intensiteit, zoals salie, citroenmelisse en tijm.

Soms zijn er door flesrijping toetsen waarneembaar van gekonfijte vruchten, koolwaterstof en zoete specerijen zoals saffraan.

Smaak: zoet, kenmerkende aromatische afdronk, smaakvol, met een zuurgraad die in evenwicht is met de zoetheid; kan levendig zijn.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %, waarvan een effectief alcoholgehalte tussen 4,50 % en 6,50 %.

Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Bij het in de handel brengen is wijn met de BOB "Canelli" een product dat wordt gekenmerkt door het feit dat bij het openen van de recipiënten uitsluitend door de vergisting ontstaan koolzuurgas vrijkomt en dat, bewaard in gesloten recipiënten bij 20 °C, een overdruk heeft die ten hoogste 2,5 bar bedraagt.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximumopbrengsten*

“Canelli”, ook vergezeld van de aanduiding “Riserva”

9 500 kilogram druiven per hectare

“Canelli” met vermelding van de wijngaard [“vigna”] en “Canelli” met vermelding van de wijngaard en vergezeld van de aanduiding “Riserva”

8 500 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de druiven die geschikt zijn voor de bereiding van wijnen met de BOB “Canelli”, bestrijkt het grondgebied van de hieronder vermelde gemeenten.

In de provincie Asti: het hele grondgebied van de gemeenten Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco en Coazzolo, en een deel van het grondgebied van de gemeenten Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti, Loazzolo, Moasca en San Marzano Oliveto.

Voor de laatstgenoemde gemeenten is het grondgebied als volgt afgebakend:

Bubbio en Loazzolo: het deel van het grondgebied op de linkeroever van de Bormida (rivier);

Castagnole Lanze: het gebied op de rechteroever van de Tinella (beek);

Costigliole d'Asti: het deel van het grondgebied op de rechteroever van de Tinella tot aan het gehucht Boglietto en daarvandaan tot aan de kruising met de provinciale weg SP 23A, en het grondgebied van de gehuchten Burio en Bionzo dat wordt afgebakend door het kruispunt van de SP 23A, de SP 23 en de SP 59;

Moasca: een klein gebied in het zuidelijke deel van het gemeentelijke grondgebied dat grenst aan Calosso, Canelli en San Marzano Oliveto. De afbakeningslijn gaat verder van het westen naar het oosten en volgt de SP 41/A tot aan de Regione Cascine. Daarna loopt hij van de Regione Cascine naar de Regione Annunziata (SP 6) via de Regione Radice en dan van de Regione Annunziata naar Moasca langs de SP 109 en de SP 41/A. In het dorp Moasca loopt de lijn via de Regione Chierina en vervolgens omlaag de vallei in, tot aan de aansluiting met de Regione San Colombano;

San Marzano Oliveto: het gebied in het noorden van de gemeente grenzend aan Castelnuovo Calcea en Nizza Monferrato valt niet onder het afgebakende gebied. De afbakeningslijn loopt verder van het westen naar het oosten en vanaf Moasca in zuidelijke richting, van de aansluiting met de Regione San Colombano naar de Regione Chierina, tot aan de SP 50. Bij de aansluiting met de SP 50 gaat hij naar het oosten in de richting van San Marzano Oliveto, langs de SP 50 tot aan de afslag naar de Regione Italiana. Vanaf de afslag naar de Regione Italiana loopt hij door tot aan de kerk van San Antonio. Vanaf de kerk van San Antonio loopt hij naar beneden in zuidoostelijke richting naar de SP 50. Hij volgt de SP 50 en loopt in noordoostelijke richting door tot aan de kerk van Nostra Signora Annunziata langs de Regione Corte. Vanaf de kerk van Nostra Signora Annunziata loopt hij naar het oosten in de richting van Calamandrana door tot aan de afslag naar de Strada Piazzaro [weg], waar hij de gemeentegrens van Calamandrana bereikt.

In de provincie Cuneo: het hele grondgebied van de gemeenten Castiglione Tinella en S. Stefano Belbo, en een deel van het grondgebied van Cossano Belbo, Neive, Neviglie en Mango.

Voor de laatstgenoemde gemeenten is het grondgebied als volgt afgebakend:

Cossano Belbo: het deel van het grondgebied op de linkeroever van de Belbo;

Neive: het deel van het grondgebied op de rechteroever van de Tinella;

Naviglie: het deel van het grondgebied op de rechteroever van de Tinella;

Mango: het deel van het grondgebied ten noorden van de SP 270 tot aan de aansluiting met de SP 265, vervolgens langs de SP 265 tot aan de aansluiting met de SP 200 en dan naar het noorden via de SP 200 tot aan de grens met Naviglie.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Moscato Bianco B — Moscato

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. Bijzonderheden over het geografische gebied

Het productiegebied van de BOB “Canelli” omvat 17 gemeenten in de provincies Asti en Cuneo. Het is een gebied waar de teelt van het druivenras moscato bianco en de productie van “moscato”-wijn een oude historische en culturele traditie zijn.

Bodemkenmerken van het productiegebied

Het productiegebied van wijnen met de BOB “Canelli” ligt in de heuvelketen langs de strook die zich uitstrekt over de provincies Asti en Cuneo. Het gebied ligt tussen de rivieren de Tanaro en de Bormida, in de vallei van de rivier de Belbo, met een hoogte die varieert van 165 tot 500 meter boven zeeniveau. Het is een reeks heuvels op de grens tussen Langhe en Monferrato met steenvrije bodems die zijn gevormd uit marien sediment. Het gaat hierbij om zanderige mergel, mergel en klei, en kalksteenafzettingen, met een laag gehalte aan organisch materiaal en daterend uit het Tertiair in Piëmont.

In dit gebied kunnen de bodems worden gekenmerkt door onderscheid te maken tussen twee zones naar de hoogte en de oorsprong van de bodem, zoals aangegeven op de bodemkaart van de regio Piëmont:

- het grondgebied in de gemeenten Neive, Coazzolo, Castiglione Tinella, Calosso, Costigliole d'Asti, Moasca, San Marzano Oliveto en Calamandrana, op een hoogte tussen 150 en 400 meter met mergel-kleibodems op zachte hellingen;
- het grondgebied in de gemeenten Naviglie, Mango, Cossano, Camo, Santo Stefano Belbo, Loazzolo, Cassinascio en Canelli, op een hoogte tussen 180 en 600 meter, met zanderige mergelbodems die gelaagd en bijzonder steil zijn.

Klimaatkenmerken van het productiegebied

Het klimaat is kenmerkend voor de Povlakte (gematigd landklimaat) met zeer warme, drukkende zomers en koude winters met veel sneeuw. Regen valt voornamelijk in de lente en de herfst. De regen is schaars en ligt onder het nationale gemiddelde. Wijnstokken zijn het belangrijkste gewas in het gebied. Het meest geteelde druivenras is de moscato bianco. Het productiegebied wordt gekenmerkt door de optelling van de actieve temperaturen boven 10 °C (temperatuursom 10) die overeenkomt met 2 200 graaddagen, met een jaarlijkse neerslag van 900 mm verdeeld over 120 dagen neerslag per jaar. Dit wordt beschouwd als een gematigd klimaat in de Povlakte. Het landschap is glooiend met heuvels met een hoogte van 300 tot 500 meter boven zeeniveau. Als gevolg daarvan is er luchtcirculatie in het gebied en loopt overtollig water weg. De relatieve luchtvochtigheid is lager dan in lager gelegen gebieden. Door de combinatie van het landschap en het klimaat kunnen de moscato bianco-druiven goed rijpen.

8.2. Kwaliteiten en kenmerken van het product die grotendeels of volledig toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

In het productiegebied van de wijnen met de BOB “Canelli” zijn de bodemgesteldheid en de klimaatomstandigheden van invloed op de ontwikkeling van de wijnstokken, vooral op de bloei- en oogsttijd, maar ook op de ontwikkeling van ziekten, in het bijzonder meeldauw.

Er zijn met name grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, die nodig zijn voor de ontwikkeling van de aromatische complexiteit, een fysiologisch kenmerk van het ras moscato bianco. Dit druivenras gedijt in het microklimaat van de heuvels rond Canelli. De universiteit van Turijn en de regio Piëmont hebben studies uitgevoerd over de kenmerken, ontwikkeling en diversificatie van moscato-producten in het productiegebied ervan. Uit deze studies is gebleken op welke wijze de hoogte en de ligging van invloed zijn op de ontwikkeling van suikers, het gehalte aan zuren, met name appelzuur, en aromaten (vrij linalool).

De bodems, die in het Tertiair zijn ontstaan, zijn gevormd uit marien sediment en bevatten grijze, gelaagde, kalkhoudende mergel. Ze zijn moeilijk te bewerken en niet vruchtbaar genoeg voor de graanteelt, maar hebben dus voldoende groei­kracht voor wijn­stokken en versterken in de periode voorafgaand aan de oogst de complexiteit van de aromatische bestanddelen (terpenen) die kenmerkend zijn voor het ras moscato bianco. Dit zou niet mogelijk zijn met kleibodems, die juist druiven met minder aromatische finesse opleveren.

De wijnen met de BOB “Canelli” van categorie 1 (wijn) ontle­nen de volgende eigenschappen aan de hierboven beschreven kenmerken:

- kleur: variërend van licht strogeel, soms met groenachtige tinten, tot intens helder goudgeel na rijping;
- geur: aroma’s die kenmerkend zijn voor de moscato-druif, geurig met bloemige toetsen die zich kunnen ontwikkelen van wilde bloemen en acacia tot fruitige toetsen zoals abrikozen, perziken en renetten met nuances van citrusvruchten en honing en soms frisse kruidachtige toetsen;
- het type “Riserva” kan ook fruitige toetsen van perziken en citrusvruchten hebben; aromatische kruidige toetsen van variërende intensiteit, zoals salie, citroenmelisse en tijm; soms zijn er door rijping toetsen waarneembaar van gekonfijte vruchten, koolwaterstof en zoete specerijen zoals saffraan;
- smaak: zoete, aromatische afdronk die kenmerkend is voor de moscato-druif, smaakvol, met een zuurgraad die in evenwicht is met de zoetheid; kan levendig zijn;
- het minimale totale alcoholvolumegehalte is 12,00 %, met een effectief alcoholgehalte tussen 4,50 % en 6,50 %;
- een goede minimale totale zuurgraad van 4,5 g/l, die bijdraagt tot het evenwicht met het suikergehalte;
- minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Bij het in de handel brengen is wijn met de BOB “Canelli” een product dat wordt gekenmerkt door het feit dat bij het openen van de recipiënten uitsluitend door de vergisting ontstaan koolzuurgas vrijkomt en dat, bewaard in gesloten recipiënten bij 20 °C, een overdruk heeft die ten hoogste 2,5 bar bedraagt.

8.3. *Menselijke factoren*

Menselijke factoren zijn essentieel in het geografische productiegebied van de [BOB] “Canelli”. Sinds het einde van de 19e eeuw worden de speciale technieken voor de bereiding van wijn uit moscato bianco-druiven al generaties lang door de producenten ver­fijnd.

Wat de landbouw betreft, wordt het druivenras moscato bianco in het productiegebied van de wijnen met de BOB “Canelli” doorgaans gesnoeid in Guyot-snoei. Dit is een gemengd snoeisysteem met een vervangende stam met acht tot tien ogen en één scheut. Er is voor deze snoeimethode gekozen om op arme bodems hoge kwaliteit te kunnen produceren. De lengte van de stam is het belangrijkste middel om de productie en bijgevolg de kwaliteit van de druiven te reguleren. De enige leimethode is die langs een latwerk met verticale scheuten. De afstand tussen de leidraden varieert van 2,5 meter in de gebieden waar machinale bewerking mogelijk is, tot 1,8 meter in de gebieden waar de wijn­stokken met de hand worden verzorgd. De afstand tussen de afzonderlijke wijn­stokken bedraagt nooit meer dan een meter. De wijn­stokken worden voornamelijk over de contouren van het terrein geleid. Er is weinig ruimte voor machinale bewerking en de verzorging van de wijn­stokken vergt veel handwerk.

Dankzij de expertise in het hele gebied van de BOB “Canelli” is het tegenwoordig mogelijk om het effectieve alcoholgehalte doeltreffend te controleren met behulp van de methode waarbij de gisting wordt onderbroken door lage temperaturen in combinatie met fysische technieken. Dit heeft drie belangrijke gevolgen:

- het behoud van het suikergehalte in het eindproduct;
- het ontstaan van een lichte overdruk die zorgt voor de levendigheid en het fijne schuim van het product;
- het behoud van de kenmerkende aroma’s van de moscato bianco-druif, die in het productiegebied van “Canelli” bijzonder uitgesproken zijn als gevolg van de bodemstructuur.

Volgens de huidige inzichten is het duidelijk dat de in het verleden gemaakte landbouwkundige en oenologische keuzen uiterst doeltreffend waren voor de ontwikkeling van de aromatische bestanddelen van het ras moscato bianco dat in het productiegebied van “Canelli” wordt geteeld.

De specifieke kenmerken en de kwaliteit van de wijnen uit het productiegebied van “Canelli” zijn tijdens proeverijen gedurende meerdere jaren duidelijk aangetoond. De smaken die tot uitdrukking komen zijn altijd, ongeacht de rijpingsjaren, in overeenstemming met de kenmerken van het wijnjaar en geven blijk van een perfecte balans met een voortreffelijke wisselwerking tussen zuur en zoet, en een geweldige structuur en intensiteit van de smaak voor een lang aanhoudende afdronk.

Organoleptische analyses hebben het belangrijkste kenmerk van het product aangetoond, namelijk dat de smaken en aroma's langer aanhouden in vergelijking met de standaardproducten die op de markt beschikbaar zijn. Dit is een belangrijk en erkend kenmerk dat in de classificatie verder wordt erkend door het gebruik van de aanduiding “Riserva”.

9. Andere essentiële voorwaarden

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De vinificatie en rijping van de wijnen met de BOB “Canelli” moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische productiegebied. Overeenkomstig de bepalingen van de EU- en nationale wetgeving mogen de bovengenoemde activiteiten echter ook plaatsvinden in een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende geografische gebied in kwestie of in een gebied in dezelfde of een aangrenzende bestuurlijke eenheid, zoals hieronder aangegeven:

- overall op het bestuurlijke grondgebied van de deelnemende gemeenten, ook indien een gemeente slechts gedeeltelijk in het productiegebied ligt;
- overall op het grondgebied van de provincies Alessandria, Asti en Cuneo, en in het gehucht Pessione, dat deel uitmaakt van de gemeente Chieri, Turijn.

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving moet het bottelen plaatsvinden in het gebied waar de wijn is bereid en gerijpt. Het doel hiervan is om de reputatie van de wijnen met de BOB te behouden door meer toezicht te houden op de specifieke kenmerken en de kwaliteit ervan. Dit toezicht is een beschermende maatregel voor de benaming, die alle betrokken marktdeelnemers ten goede komt. Het is duidelijk dat het vervoer en het bottelen buiten het productiegebied de kwaliteit van de “Canelli”-wijn kunnen aantasten, omdat de wijn dan wordt blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuursveranderingen en microbiologische verontreiniging. Dit kan een negatief effect hebben op de fysische en chemische kenmerken, zoals de minimale totale zuurgraad of het minimale suikervrije extract, en op de organoleptische kenmerken zoals de kleur, geur en smaak. Het kan met name van invloed zijn op het kenmerkende, delicate aromatische bestanddeel van de moscato-druiven waaruit wijnen met de BOB worden bereid. Hoe verder de wijn wordt vervoerd, hoe groter het risico. Wanneer het bottelen daarentegen binnen het gebied van oorsprong plaatsvindt, blijven mede daardoor de kenmerken en de kwaliteit van het product behouden, omdat partijen wijn slechts over korte afstanden of helemaal niet worden vervoerd. Deze overwegingen worden samengevoegd met de ervaring en de uitgebreide technische en wetenschappelijke kennis van de bijzondere

kwaliteiten van de wijnen die de producenten van de BOB “Canelli” in de loop der jaren hebben verworven. Dit maakt het mogelijk de wijnen in het gebied van oorsprong met behulp van de beste technologische oplossingen te bottelen, zodat alle fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de in het productdossier omschreven wijnen bewaard blijven. Bottelinstallaties buiten het productiegebied kunnen feitelijk dezelfde technologische verpakkingsvoorwaarden bieden. Niettemin zal beslist beter aan bovengenoemde optimale voorwaarden worden voldaan als de wijn wordt gebotteld door bedrijven die in het productiegebied zijn gevestigd. Dergelijke inrichtingen hebben niet alleen een grondig inzicht in de bijzondere kwaliteiten van deze wijn, maar hebben ook rechtstreeks belang bij het behoud van het kwaliteitsniveau, het imago en de reputatie van de benaming. Overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving vindt het bottelen in het productiegebied plaats om de bevoegde instantie in staat te stellen zo doeltreffend, doelmatig en kosteneffectief mogelijk toezicht uit te oefenen. Deze eisen kunnen buiten het productiegebied niet in dezelfde mate worden gewaarborgd. De toezichthoudende instantie die de jaarlijkse controle op de naleving van de bepalingen van het productdossier uitvoert, kan zeer snel de controlebezoeken aan alle betrokken bedrijven in het productiegebied plannen op het moment dat de “Canelli”-wijn wordt gebotteld, overeenkomstig het desbetreffende controleplan. Hiermee wordt beoogd systematisch te controleren dat alleen partijen “Canelli”-wijn waarvoor eerder is gecertificeerd dat ze de fysische, chemische en organoleptische onderzoeken van de toezichthoudende instantie hebben doorstaan, mogen worden gebotteld. Zo kunnen controles doeltreffender plaatsvinden, met beperkte kosten voor de producenten, en kunnen de consument maximale garanties worden geboden ten aanzien van de echtheid van de wijn.

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- De vermelding van de benaming “Canelli” wordt onmiddellijk gevolgd door de traditionele aanduiding “denominazione di origine controllata e garantita” of de afkorting DOCG, dan wel door de in de EU gelijkwaardige aanduiding “beschermde oorsprongsbenaming”. Daarna worden, in voorkomend geval, de moscato-druif en de aanduiding “Riserva” vermeld.
- De vermelding van de moscato-druif is facultatief en moet worden aangebracht in letters ter grootte van ten hoogste twee derde van de letters van de benaming “Canelli”.
- Indien de aanduiding “Riserva” wordt gebruikt, moet deze worden aangebracht in letters die niet groter zijn dan de letters van de aanduiding “Canelli”.
- De aanduiding “vigna”, gevolgd door de naam van de wijngaard, moet worden aangebracht in letters ter grootte van ten hoogste de helft van de letters van de benaming.
- Vermelding van de kleur is niet toegestaan.
- Het is verplicht om het wijnjaar te vermelden.
- De flessen waarin de wijnen van de BOB worden verpakt en in de handel worden gebracht, moeten van glas zijn, overeenkomen met de in de nationale en EU-voorschriften vastgestelde stijlen en een door de geldende wetgeving toegestane inhoud hebben, te weten tussen 0,375 en 6 liter, met uitsluiting van een inhoud van 2 liter.
- Voor de sluiting van de flessen van de BOB-wijnen mogen de vormen worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de geldende voorschriften voor materialen, met uitsluiting van de kroonkurk.

Link naar het productdossier

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17484>
