

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 183/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione (1).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«ASTI»

PDO-IT-A1396-AM06

Data della comunicazione: 7.2.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Norme di vinificazione**

Trattasi di una modifica formale, relativa alla descrizione del supero di vinificazione, con la quale la dicitura:

«Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5 %, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.»,

è sostituita dal seguente testo:

«Per le tipologie “Asti” o “Asti” spumante, “Asti” o “Asti” spumante metodo classico (metodo tradizionale), “Moscato d’Asti”, qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l’80%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite dell’80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita. Per la tipologia “Moscato d’Asti” vendemmia tardiva, qualora la resa superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 55 %, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 55 % decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.»

La modifica permette di individuare più chiaramente, per le varie tipologie di vino, il limite massimo di resa oltre il quale non è possibile aver diritto alla DOP, ovvero oltre il quale decade il diritto alla DOP per tutta la partita di vino .

La modifica interessa l'articolo 5, comma 4 del disciplinare di produzione e non interessa documento unico.

2. **Etichettatura**

Con tale modifica viene eliminato il seguente comma 5, relativo all'obbligo di riportare in etichetta talune indicazioni:

«Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l'indicazione del produttore/ elaboratore. Detta indicazione :

- deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;
- deve essere ripetuta unitamente all'indirizzo nell'ambito di altro campo visivo qualora vi figurino l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore per conto del quale avviene la produzione. Nel caso in cui figurino l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore, il nome e l'indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50 % di quelli utilizzati per la scritta della denominazione “Asti”. Tale disposizione fa salva l'applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o dell'uso del codice nel caso in cui il nome o l'indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra DOP o IGP.».

(1) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Motivazione: la modifica persegue il fine di una semplificazione normativa e per evitare delle eccessive rigidità redazionali in etichettatura, fatto salvo il rispetto della vigente normativa della Unione europea e nazionale in materia.

La modifica interessa l'art.7 comma 5 del disciplinare e non interessa il documento unico.

3. **Etichettatura**

Con tale modifica si prevedono le disposizioni per l'uso del marchio collettivo.

In particolare si prevede che i vini della Dop sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente. Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Motivi: Al fine di accrescere la riconoscibilità della rinomanza della DOP Asti, che attraverso il proprio marchio trasmette gli elementi storici e territoriali che caratterizzano in maniera esclusiva i relativi vini. Pertanto si è ritenuto opportuno inserire il marchio della denominazione nel contrassegno di Stato, in modo che ogni bottiglia prodotta sia ambasciatrice del profondo impegno collettivo dell'intero territorio di origine. Il marchio collettivo viene inoltre reso disponibile per ulteriori utilizzi, conformi alle norme generali in materia, a tutti i possibili utilizzatori, che siano o meno associati al Consorzio a Tutela del vino Asti”

La modifica interessa il disciplinare di produzione all'art. 7, comma 5, e il Documento Unico alla sezione 9. «Ulteriori condizioni».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Asti

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

4. **Descrizione dei vini**

1. *Asti o Asti spumante anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato tenue;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol. di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15,0;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,00
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;

odore: caratteristico, spiccato, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce,

titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00 % vol di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol

Estratto non riduttore minimo17 (g/l)

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,0
Acidità totale minima	6,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato;

odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;

sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui svolto

almeno 11,00 % vol ,estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Moscato d'Asti*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino giallo più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante di Moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Moscato d'Asti sottozona «Santa Vittoria d'Alba»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino con riflessi dorati;

profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale;

sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *Moscato d'Asti sottozona «Canelli»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato;

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato talvolta vivace

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. *Moscato d'Asti sottozona «Strevi»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

odore: caratteristico e fragrante di moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. *Moscato d'Asti sottozona «Santa Vittoria d'Alba» vendemmia tardiva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato brillante;

profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva

appassita con note speziate; sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 12,00 % vol svolti;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Moscato d'Asti sottozona Canelli e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

5. Moscato d'Asti sottozona Canelli con menzione vigna

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Moscato d'Asti sottozona Strevi e Santa Vittoria d'Alba

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

7. Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozona Santa Vittoria d'Alba e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

in provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

— Per la sottozona Canelli in provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida del comune di Loazzolo e di Bubbio.

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba

— Per la sottozona Santa Vittoria d'Alba il comune di Santa Vittoria d'Alba nella provincia di Cuneo.

— Per la sottozona Strevi in provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogna e Visone.

7. Varietà di uve da vino

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Descrizione del legame/dei legami

DOCG ASTI

DOCG ASTI

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai vini prodotti, nelle varie versioni sia spumante che vendemmia tardiva, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo e dalle tecniche anche innovative di vinificazione che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia e composizione chimica, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di «selezionare» nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Moscato bianco

Nel 1700, in una serie di articoli pubblicati a Losanna su vini e vigne di tutto il mondo, si parlava ormai specificamente di un Moscato bianco del Piemonte, molto stimato ed alla fine del 1700 la prestigiosa Società di Agricoltura di Torino indicava il Moscato come uno dei vitigni piemontesi in grado di produrre i vini più pregiati. Con il 1800, il Piemonte si andò caratterizzando nettamente rispetto alle altre regioni italiane per l'estesa coltivazione di Moscato bianco. Alla fine del 1800 iniziò infatti una significativa produzione di vino spumante rifermentato in bottiglia, ottenuto partendo dal Moscato. Nel 1895, con la messa a punto del metodo Martinotti inventato in Piemonte, il Moscato era ormai rivolto soprattutto alla produzione dello spumante e già si parlava della considerevole richiesta che arrivava anche dall'estero per quel vino bianco, profumato e spumeggiante, noto in commercio sotto i nomi di Moscato d'Asti o Moscato di Canelli. Con l'affermazione di questo tipo di vinificazione, il Piemonte si caratterizzava in modo assolutamente diverso rispetto alle altre regioni di diffusione (peraltro molto ridotta) del Moscato. All'infuori della zona piemontese la maggior parte dei Moscati prodotti andavano infatti ascritti alla classe dei vini di lusso «liquorosi». Solo in Piemonte, nei territori di Asti, Alessandria, Cuneo si impiegava il Moscato per ottenere un vino spumante. Nello stesso periodo si collocano le prime esperienze di produzioni di spumanti secchi a base moscato (Asti Champagne, del primo Novecento) che tuttavia non assunsero una rilevanza commerciale in quanto le limitate conoscenze enologiche dell'epoca non erano in grado di attenuare la percezione amara generata dai terpeni di un vino Moscato portato a completa fermentazione. D'altra parte l'aggiunta di zuccheri per la rifermentazione in bottiglia, che attenuassero la sensazione amara, generavano pressione incompatibili con la resistenza delle bottiglie utilizzate. Peraltro la filiera regionale dell'Asti DOCG ha continuato a lavorare sulla tipologia «secco» sia nella versione spumante sia in quella «tappo raso». Negli anni '80 del secolo scorso iniziarono a essere pubblicati lavori sperimentali di Istituti di ricerca piemontesi sulle caratteristiche chimiche ed aromatiche di vini secchi prodotti con Moscato bianco e sull'evoluzione dei composti terpenici nelle uve Moscato al fine di ottimizzare la tecnologia produttiva. Si sviluppò in quegli anni il concetto di enologia varietale, ossia di un sempre più raffinato approccio tecnologico che puntasse ad esaltare le caratteristiche dell'uva nella qualità finale del vino. Nello specifico del Moscato, l'evoluzione tecnica ha consentito di svolgere una fermentazione più prolungata limitando le note amare che avevano compromesso le iniziative commerciali del primo '900. Lo sviluppo delle conoscenze si è quindi trasferita nelle aziende, che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti Spumante» le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione

Deroga alla produzione in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti»(ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e le operazioni di spumantizzazione), oltre che all'interno della zona di produzione delle uve, possono essere effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO), limitrofe alla zona di produzione.

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Conformemente all'art. 4 del Reg. Delegato (UE) 2019/33 l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Marchio collettivo

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini della DOP Asti nell'etichettatura e presentazione sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente. Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17758>
