

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2021/C 61/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«ASTI»

PDO-IT-A1396-AM05

Date de la communication: 4.12.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Base ampélographique

En lieu et place d'une production en monocépage à partir de la variété Moscato, la base ampélographique prévoit également la possibilité d'utiliser d'autres cépages blancs aromatiques adaptés à la culture dans la région du Piémont, jusqu'à concurrence de 3 %. Il s'agit d'une modification mineure, étant donné que les vins bénéficiant de l'AOP ne sont finalement produits qu'à partir du Moscato bianco. Toutefois, cette modification a été demandée notamment afin d'éviter la non-conformité des vignobles en raison de la présence accidentelle d'autres cépages dans l'aire de production du Moscato bianco, mais aussi du remplacement des ceps de vigne manquants ou malades, notamment dans les vignobles plus anciens. D'autres causes peuvent être de nature mécanique ou imputables à la plus grande diffusion de l'esca et de la flavescence dorée, ou peuvent résulter, dans certains cas, de l'ancienne pratique paysanne consistant à planter dans les vignobles d'autres variétés de raisins blancs destinées à la vinification et à la consommation familiale.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges de production.

2. Normes viticoles

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal du type Asti Spumante Metodo Classico est de 10 % vol au lieu de 11 % vol.

Après une expérimentation à grande échelle, il a été jugé approprié de prévoir des paramètres moins restrictifs pour l'élaboration des vins mousseux selon la méthode classique, afin d'optimiser la production avec des versions à plus faible teneur en sucre, telles que «pas dosé», «extra-brut» et «brut». Cette modification doit également être mise en relation avec les modifications relatives à l'augmentation des rendements de raisin et du rendement raisin/vin des vins mousseux élaborés selon la méthode classique, dont les paramètres de production s'uniformisent pour l'ensemble des vins mousseux bénéficiant de l'AOP, qu'ils soient obtenus selon la méthode classique ou la méthode dite Martinotti. Les modifications apportées permettent également aux producteurs de mieux gérer les demandes relatives à un même vignoble.

La modification relative au titre alcoométrique naturel des raisins concerne l'article 4 du cahier des charges de production, mais elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. Rendements maximaux

Les rendements de raisin par hectare pour les vins Asti Spumante Metodo Classico passent de 8 t/ha à 10 t/ha, et à 9,5 t/ha pour les sous-zones, et le rendement raisin/vin passe de 60 % à 75 %. Cette augmentation des rendements tient compte des capacités réelles des plantations existantes, des rendements enregistrés sur le territoire concerné à la suite des expériences réalisées et du constat selon lequel les rendements jusqu'à 10 t/ha n'affectent pas la qualité et les caractéristiques du produit. D'un point de vue technique, cette demande se justifie également par le fait que de faibles productions de raisins dans les vignobles entraînent une maturation trop précoce et une perte soudaine de la composante acide, ce qui va à l'encontre des exigences d'élaboration des vins mousseux selon la méthode classique dans leurs versions à faible teneur en sucre.

Cette modification concerne le point 5 b) «Rendements maximaux» du document unique et est liée aux articles 4 et 5 du cahier des charges de production de l'«Asti» et des cahiers des charges des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi.

4. Description du ou des vins

- a) La fourchette des teneurs en sucre pour le Spumante et le Spumante Metodo Classico est désormais étendue pour inclure les versions «pas dosé», «brut» et «extra-brut».
- b) Pour le Spumante Metodo Classico, la limite prévue pour le titre alcoométrique acquis de «6 à 8 % vol» a été supprimée, et une limite d'«au moins 6 %» a été fixée après l'introduction des versions à plus faible teneur en sucre.
- c) Les descriptions des vins mousseux et des vins mousseux obtenus selon la méthode classique figurent désormais dans les cahiers des charges des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi.

Les modifications concernent les caractéristiques à la consommation visées à l'article 6 du cahier des charges de l'«Asti» et de la sous-zone Santa Vittoria d'Alba et à l'article 5 de celui de la sous-zone Strevi, ainsi qu'au point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

5. Aire de production des raisins

La référence à la commune de Camo dans la province de Coni a été supprimée à la suite de la loi régionale sur la fusion administrative de cette commune avec celle de Santo Stefano Belbo, qui était également déjà comprise dans l'aire de production. Par souci de clarté, il a aussi été jugé approprié d'inclure dans le document unique la description précise de la zone géographique délimitée, telle que décrite dans le cahier des charges de production.

Il s'agit d'une modification de forme qui n'a pas d'incidence sur la zone géographique délimitée.

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges de production et le point 6 «Zone géographique délimitée» du document unique.

6. Normes de vinification

À l'article 5 du cahier des charges, le paragraphe 11 «La gazéification artificielle, partielle ou totale, est interdite pour les vins d'appellation d'origine contrôlée et garantie visés à l'article 1^{er}, et pour leur conservation, l'ajout de tout anti-ferment est interdit, même si de telles pratiques sont généralement admises par la législation de l'État membre et de l'UE existante» est supprimé.

La suppression de ce paragraphe entraîne l'élimination d'une interdiction déjà prévue par la législation en vigueur, et donc superflue, et d'une restriction relative à des pratiques autorisées: les producteurs feront donc désormais référence aux exigences de la législation nationale et de l'Union en vigueur.

Le paragraphe 14 (ex-paragraphe 15) de l'article 5 du cahier des charges relatif à la destination des moûts (considérés comme des produits intermédiaires de la vinification) aptes à la production de vins bénéficiant de l'AOP a été reformulé pour laisser aux producteurs la latitude de décider de l'utilisation de ces moûts en vue d'une gestion optimale de la production. Par conséquent, le moût destiné à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie (AOIG) «Moscato d'Asti» et «Moscato d'Asti» Vendemmia tardiva, revendiqué comme tel lors de la déclaration annuelle de production, peut être destiné à la production des vins bénéficiant de l'AOIG «Asti» ou «Asti Spumante», ainsi que du type «Asti» ou «Asti Spumante» Metodo Classico, précédemment exclu. En outre, si les caractéristiques du moût destiné à la production des vins «Asti» ou «Asti Spumante» Metodo Classico correspondent, en termes de titre alcoométrique volumique naturel minimal, aux caractéristiques du moût destiné à la production du «Moscato d'Asti», l'opération inverse est également autorisée.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges de production et ne concerne pas le document unique.

7. Dénomination et vins — Étiquetage

Les vins Spumante et Spumante Metodo Classico (Cat. 6. Vin mousseux de qualité de type aromatique) sont déjà traditionnellement produits dans les communes qui composent les sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi, mais sont actuellement revendiqués comme AOP «Asti». La version modifiée vise à désigner ces produits également par l'indication de la sous-zone correspondante, tout en fournissant aux consommateurs des informations plus précises sur l'origine de ces vins.

En outre, ces vins sont produits dans ces sous-zones avec des paramètres plus restrictifs — comme des rendements de raisin par hectare plus faibles (1 à 1,5 t/ha de moins) et un titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins plus élevé (1 à 1,5 % vol de plus) — que ceux imposés aux mêmes types de l'AOP de base.

La modification concerne les articles 1^{er} à 7 du cahier des charges de production pour les sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi et se répercute sur le point 4 «Description du ou des vins» et le point 5 «Rendements maximaux» du document unique.

8. Dérogation à la production et à l'embouteillage dans la zone délimitée

Des dérogations à la production et à l'embouteillage dans la zone géographique délimitée ont été introduites au point 9 «Autres conditions» du document unique.

Ces conditions figurent dans le cahier des charges de production depuis la reconnaissance de l'AOP «Asti» (en 1967) et ont été confirmées par la suite lors de la reconnaissance de l'AOCG et de l'introduction des sous-zones, mais en raison d'une omission au moment de l'établissement du document unique en 2011 alors que les dossiers relatifs à toutes les dénominations préexistantes ont été enregistrés dans le système d'information de la Commission européenne.

Il s'agit donc d'une modification de forme, le cahier des charges restant inchangé pour les conditions en question.

Cette modification concerne le point 9 «Autres conditions» du document unique et ne concerne pas le cahier des charges de production.

9. Modifications de forme

Certaines références aux coordonnées ont été mises à jour. La modification concerne le point 1.2 «Autres informations — Coordonnées» du document unique.

Les paragraphes de l'article 5 ont été renumérotés à la suite de la suppression du paragraphe 11.

L'article 7, paragraphe 3, du cahier des charges de production a été supprimé puisqu'il est incompatible avec la possibilité d'indiquer le nom de la sous-zone pour les vins mousseux, et superflu pour les autres aspects prévus par la législation en vigueur.

Dans le cahier des charges, les références à la législation ont été mises à jour.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Asti

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

4. Description du ou des vins

Asti ou Asti Spumante, y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille à jaune doré pâle.

Nez: caractéristique, délicat.

Bouche: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol, dont au moins 6 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle), y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille à jaune doré assez pâle.

Nez: caractéristique, prononcé, délicat.

Bouche: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont au moins 6 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

Robe: jaune doré.

Nez: fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées.

Bouche: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant les rayons de miel.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 14 % vol, dont au moins 11 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Bouche: douce, aromatique, caractéristique, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba

Robe: jaune paille à reflets dorés.

Nez: élégant, fin, frais et persistant avec des notes florales notamment.

Bouche: fraîche, harmonieuse, douce, aromatique, caractéristique des raisins Moscatello, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Canelli

Nez: de muscat, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense, jusqu'à doré.

Bouche: douce, aromatique, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense, jusqu'à doré.

Nez: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Bouche: douce, aromatique, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

Robe: jaune doré brillant.

Nez: composite, fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées. Bouche: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant également les rayons de miel.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15 % vol, dont au moins 12 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques spécifiques

NÉANT

b) Rendements maximaux

Asti ou Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg de raisin par hectare

Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle)

10 000 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

6 000 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zones Canelli et Strevi

9 500 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zone Canelli, avec la mention «Vigna»

8 500 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi et Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

5 000 kg de raisin par hectare

Asti Spumante et Asti Spumante Metodo Classico, sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

9 500 kg de raisin par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'aire de production des raisins aptes à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» est délimitée comme suit:

dans la province d'Alexandrie, l'ensemble du territoire des communes de:

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

dans la province d'Asti, l'ensemble du territoire des communes de: 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 et San Giorgio Scarampi;

dans la province de Coni, l'ensemble du territoire des communes de: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto et les hameaux de Como et San Rocco Senodelvio de la commune d'Alba.

— Pour la sous-zone Canelli, dans la province d'Asti: l'ensemble du territoire des communes de Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, ainsi que la partie de territoire située sur la rive gauche de la rivière Bormida de la commune de Loazzolo et de Bubbio.

Province de Coni: l'ensemble du territoire des communes de Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella et les hameaux de Como et San Rocco Senodelvio de la commune d'Alba.

— Pour la sous-zone Santa Vittoria d'Alba, la commune de Santa Vittoria d'Alba, dans la province de Coni.

— Pour la sous-zone Strevi, dans la province d'Alexandrie: l'ensemble du territoire des communes d'Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogna et Visone.

7. Cépages principaux

Moscato bianco B. — Moscato reale

8. Description du ou des liens

AOCG «ASTI»

Les vins «Asti» et «Moscato d'Asti» sont des vins produits en monocépage, à partir de la variété Moscato bianco, dont l'arôme est caractéristique et très parfumé. Les particularités que cette variété confère aux vins, dans les différentes versions Spumante et Vendemmia tardiva, sont étroitement liées à la conduite experte du vignoble par les vignerons et aux techniques de vinification, parfois innovantes, qui ont donné lieu, au cours des dernières décennies, à l'élaboration de vins issus du cépage Moscato à faible teneur en sucre, tant dans la version vins mousseux que vins tranquilles.

La vocation du territoire, liée à sa morphologie particulière et à la composition chimique de ses sols, à ses caractéristiques climatiques et aux compétences et traditions vitivinicoles qui lui sont propres, a permis, au fil des ans, de «sélectionner» le Moscato bianco comme étant le cépage le mieux adapté à l'environnement.

Au XVIII^e siècle, une série d'articles publiés à Lausanne sur les vins et les vignobles du monde entier faisaient déjà spécifiquement référence au Moscato bianco du Piémont, très apprécié, et à la fin de ce siècle, la prestigieuse Société d'agriculture de Turin désignait le Moscato comme l'un des cépages piémontais capables de produire les vins les plus prisés. Au XIX^e siècle, le Piémont se distinguait déjà clairement des autres régions italiennes pour sa culture du Moscato bianco à grande échelle. En effet, une production importante de vins mousseux refermentés en bouteille, obtenus à partir de raisins Moscato, y voit le jour dès la fin du XIX^e siècle. En 1895, avec la mise au point de la méthode dite Martinotti, inventée dans le Piémont, le cépage Moscato est désormais principalement utilisé pour l'élaboration des vins mousseux, et il y a déjà une demande considérable, même de l'étranger, pour ce vin blanc, parfumé et pétillant, connu sur le marché sous les noms de Moscato d'Asti ou Moscato di Canelli. En établissant cette méthode de vinification, le Piémont s'est clairement distingué des autres régions de diffusion (à vrai dire, assez faible) de la variété Moscato. En effet, en dehors de la région du Piémont, la plupart des vins de muscat produits relevaient de la catégorie des vins haut de gamme «liquoreux». Le cépage Moscato n'était utilisé pour produire des vins mousseux que dans le Piémont, dans les territoires d'Asti, d'Alexandrie et de Coni. Les premières expériences d'élaboration de vins mousseux secs issus du cépage Moscato datent de cette période (Asti Champagne, au début du XX^e siècle), mais ces vins n'ont pas eu d'importance au niveau commercial: d'une part, parce que les connaissances œnologiques limitées de l'époque ne permettaient pas d'atténuer la perception amère des terpènes d'un vin de muscat entièrement fermenté; de l'autre, parce que l'ajout de sucre pour la refermentation en bouteille, visant à atténuer l'amertume, entraînait une pression incompatible avec la résistance des bouteilles utilisées. Par ailleurs, la filière régionale des vins «Asti» bénéficiant de l'AOCG a continué à travailler sur le type «sec», tant dans la version vins mousseux que vins tranquilles. Les années 1980 coïncident avec la publication des premiers travaux expérimentaux d'instituts de recherche piémontais sur les caractéristiques chimiques et aromatiques des vins secs issus du Moscato bianco et sur l'évolution des composés terpéniques dans les raisins Moscato afin d'optimiser la technologie de production. Ces années ont vu le développement du concept d'«œnologie variétale», c'est-à-dire d'une approche technologique de plus en plus affinée, visant à renforcer les caractéristiques des raisins dans la qualité finale du vin. Dans le cas spécifique du Moscato, les évolutions techniques ont permis un processus de fermentation plus long, ce qui a limité les notes amères qui avaient compromis les initiatives commerciales du début des années 1900. Le savoir-faire a ensuite évolué au sein des exploitations viticoles qui, au cours des dernières décennies, ont développé des vins issus du Moscato à faible teneur en sucre, à la fois dans la version vins mousseux que vins tranquilles.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Dans la désignation et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» ou «Asti Spumante», la teneur en sucre ne doit pas figurer sur la même ligne que la dénomination. En outre, ces informations doivent figurer dans une police de caractères différente et dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour la dénomination.

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Au-delà de l'aire de production des raisins, les opérations de vinification des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» (y compris l'opération de passerillage des raisins pour le type Vendemmia tardiva et celle de transformation en vin mousseux) peuvent également avoir lieu sur l'ensemble du territoire administratif des provinces d'Alexandrie, d'Asti, de Coni et dans le hameau Pessione de la commune de Chieri (TO), adjacents à l'aire de production.

Embouteillage dans la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Embouteillage dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations d'embouteillage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» doivent s'effectuer dans l'aire de production. Conformément à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/33, l'embouteillage doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée afin de sauvegarder la qualité, de garantir l'origine et d'assurer l'efficacité des contrôles.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>
