

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

(2021/C 61/07)

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-AM05

Data della comunicazione: 4.12.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Base ampelografica

La base ampelografica prevede la possibilità di utilizzare, anziché esclusivamente il Moscato al 100 %, anche un eventuale 3 % di altri vitigni aromatici a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Piemonte. La modifica è di esigua entità, in quanto i vini della DOP vengono di fatto prodotti con Moscato bianco in purezza, tuttavia la modifica è stata richiesta in particolare al fine di evitare non conformità dei vigneti dovuti alla presenza accidentale di altri vitigni all'interno dell'area di produzione del Moscato bianco, nonché per il rimpiazzo delle piante, dovuto a fallanze e moria delle stesse, in particolare nei vigneti più vecchi. Altre cause possono essere di natura meccanica, da maggiore diffusione del male dell'esca e della flavescenza dorata o possono derivare, talvolta, dalla vecchia usanza contadina di piantare all'interno dei vigneti altre varietà di uva bianca destinate alla vinificazione e al consumo famigliare.

La modifica interessa l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

2. Norme di viticoltura

Per la tipologia Asti spumante metodo classico è previsto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10 % vol anziché di 11 % vol.

Dopo ampia sperimentazione, si è ritenuto opportuno prevedere parametri meno restrittivi per la produzione degli spumanti metodo classico, al fine di ottimizzare le produzioni in versioni a minore tenore zuccherino, quali pas dosé, extra brut e brut. Detta modifica va inoltre collegata alle modifiche relative all'aumento delle rese in uva e in vino dello spumante metodo classico, i cui parametri produttivi vanno ad armonizzarsi per tutte le produzioni dei vini spumanti della DOP, sia metodo classico che metodo Martinotti. Le modifiche introdotte consentono inoltre ai produttori anche una migliore gestione delle rivendicazioni riferite ad uno stesso vigneto.

La modifica relativa al titolo alcolometrico naturale delle uve interessa l' articolo 4 disciplinare di produzione e non interessa il documento unico

⁽¹⁾ GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. Rese massime

La resa uva per ettaro per i vini Asti spumante metodo classico è stata prevista in 10 t/ha anzichè 8 t/ha, per le sottozone in 9,5 t/ha, inoltre viene prevista una resa uva/vino del 75 % anzichè del 60 %. L'aumento delle rese è stato adeguato tenendo conto delle reali attitudini degli impianti viticoli esistenti, delle rese verificatesi sul territorio, sulla base dei risultati della sperimentazione effettuata, e constatando che la resa fino a 10 t non pregiudica la qualità e le caratteristiche del prodotto. Tecnicamente questa richiesta è giustificata anche dal fatto che basse produzioni di uva in vigneto comportano marciti anticipi di maturazione e perdita repentina della componente acida, che mal si combina con le esigenze di elaborazione dello spumante metodo classico nelle versioni a basso tenore zuccherino.

La modifica interessa la sezione 5, lettera b) — Rese massime del documento unico ed è correlata agli articoli 4 e 5 del disciplinare di produzione dell'Asti e dei relativi disciplinari delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi.

4. Descrizione dei vini

- a) Il range dei tenori zuccherini per gli Spumanti e gli Spumanti metodo classico viene ampliato prevedendo anche le versioni pas dosé, brut ed extrabrut.
- b) Per lo Spumante metodo classico, viene eliminato il limite previsto per il titolo alcolometrico svolto compreso tra il «6 e l' 8 %vol» e previsto un limite «non inferiore al 6 %» conseguente all'introduzione delle versioni a minor tenore zuccherino.
- c) Inserite nell'ambito dei disciplinari delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi le descrizioni dei vini spumanti e dei vini spumanti metodo classico.

Le modifiche riguardano le Caratteristiche al consumo di cui all' articolo 6 del disciplinare di produzione dell'Asti e della sottozona Santa Vittoria d'Alba e dell'articolo 5 della sottozona Strevi e la sezione 4 — Descrizione dei vini del documento unico.

5. Zona di produzione delle uve

Viene eliminato il riferimento al comune di Camo in provincia di Cuneo in quanto accorpato amministrativamente, con legge regionale, al comune di Santo Stefano Belbo, anch'esso già previsto nella zona di produzione. Si è ritenuto inoltre opportuno, per maggior chiarezza, riportare nel documento unico la descrizione precisa della zona geografica delimitata così come descritta nel disciplinare di produzione.

Trattasi di modifica formale che non modifica la zona geografica delimitata.

La modifica interessa l'art.3 del disciplinare di produzione e la sezione 6 — Zona geografica delimitata del documento unico

6. Norme di vinificazione

Viene eliminato il comma 11 dell'art.5 del disciplinare: «È vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali».

Con la cancellazione del comma viene eliminato un divieto già previsto dalla normativa vigente, pertanto superfluo, e una restrizione relativa a pratiche consentite pertanto i produttori faranno riferimento a quanto prescritto dalle vigenti normative comunitarie e nazionali.

Viene riformulato il comma 14 (ex comma 15) dell'articolo 5 del disciplinare di produzione relativo alla destinazione dei mosti (intesi come prodotti intermedi della vinificazione), atti alla produzione dei vini della DOP, consentendo ai produttori quale destinazione dare all'elaborazione di detti mosti al fine di una ottimale gestione della produzione. È consentito pertanto che il mosto atto a DOCG «Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti vendemmia tardiva», rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, alla elaborazione della DOCG «Asti» o «Asti Spumante», nonché alla tipologia «Asti» o «Asti spumante» metodo classico prima esclusa e inoltre qualora le caratteristiche del mosto destinato ad «Asti» o «Asti spumante», «Asti» o «Asti spumante» metodo classico corrispondano, per titolo alcolometrico volumico minimo naturale, alle caratteristiche del mosto destinato a Moscato d'Asti, è inoltre consentita anche l'operazione inversa.

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

7. Denominazione ed etichettatura dei vini

I vini spumanti e spumanti metodo classico (Cat.6.VSQA) sono già tradizionalmente prodotti nei comuni che costituiscono le sottozone Santa Vittoria d'Alba e Trevi ma vengono rivendicati attualmente come DOP Asti, pertanto si vuole poter designare queste produzioni anche con l'indicazione della relativa sottozona dando nel contempo informazioni più precise al consumatore sulla provenienza di questi vini.

Detti vini inoltre, sono prodotti in queste sottozone con parametri più restrittivi, quali rese uve per ettaro più basse (da 1 a 1,5 t in meno) e titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve più alto (da 1 a 1,5 % vol in più) rispetto alle stesse tipologie della DOP di base.

La modifica interessa gli articoli dal n.1 al n.7 dei disciplinari di produzione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Trevi ed è correlata alle sezioni 4 — Descrizione vini e 5 — Rese massime del documento unico

8. Deroga alla produzione nella zona delimitata e imbottigliamento in zona

Sono state inserite nella sezione 9 — Ulteriori condizioni del documento unico le deroghe alla produzione nella zona geografica delimitata e all'imbottigliamento in zona delimitata.

Dette condizioni erano presenti nel disciplinare di produzione fin dal momento del riconoscimento della DOP Asti (avvenuta nel 1967) e confermate successivamente con il riconoscimento a DOCG e con l'introduzione delle sottozone, ma che per un errore di compilazione non erano state inserite nel documento unico nel 2011, allorché sono stati inseriti nel sistema informativo della Commissione UE i fascicoli di tutte le denominazioni preesistenti.

Pertanto si tratta di una modifica formale, in quanto il disciplinare di produzione è rimasto invariato per le condizioni in questione.

La modifica interessa la sezione 9 — Ulteriori condizioni del documento unico e non riguarda il disciplinare di produzione.

9. Modifiche formali

Sono state aggiornati alcuni riferimenti relativi ai dettagli dei contatti. La modifica interessa la sezione Altre informazioni — Dettagli contatti, punto 1.2 del documento unico.

Vengono rinumerati i commi dell'articolo 5 in seguito all'eliminazione del comma 11.

Eliminato il comma 3 dell'articolo 7 del disciplinare di produzione in quanto incongruente con la previsione di poter indicare, per gli spumanti, il nome della sottozona e superfluo per i restanti aspetti previsti dalla normativa vigente.

Vengono aggiornati nel disciplinare i riferimenti normativi.

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

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

Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato tenue.

Odore: caratteristico, delicato.

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol. di cui svolto non inferiore a 6 % vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15.

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
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):	

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

Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue.

Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol di cui svolto non inferiore a 6 % vol.

Estratto non riduttore minimo 17 (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
Acidità totale minima:	6 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):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

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 % vol di cui svolto almeno 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22 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):	

Moscato d'Asti

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 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % vol al 6,5 % 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):	

Moscato d'Asti sottozona «Santa Vittoria d'Alba»

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 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % vol al 6,5 % 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:	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):	

Moscato d'Asti sottozona «Canelli»

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 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % al 6,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 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):	

Moscato d'Asti sottozona «Strevi»

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 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 vol al 6,5 % 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):	

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

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 % vol di cui almeno 12 % vol svolti.

Estratto non riduttore minimo: 22 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

a. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

b. Rese massime

Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozone Canelli e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Canelli con menzione vigna

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozone Strevi e Santa Vittoria d'Alba

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozone 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, Grognardo, 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, Monbaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, 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, Grognardo e Visone.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Moscato bianco B. — Moscato reale

8. Descrizione del legame/dei legami

«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 pressioni 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 regolamento 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.

Link al disciplinare del prodotto

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