

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2021/C 61/07)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

## COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Data comunicării: 4.12.2020

## DESCRIEREA ȘI MOTIVAȚIA MODIFICĂRII APROBATE

**1. Soiuri de struguri**

Deși Moscato era anterior singurul soi de struguri permis, este posibil ca alte soiuri de struguri albi aromatici adecvați pentru cultivare în regiunea Piemonte să reprezinte în prezent până la 3 %. Această modificare nu are o mare importanță: vinurile cu denumire de origine protejată (DOP) sunt produse, de fapt, numai din soiul Moscato Bianco, iar această modificare a fost solicitată astfel încât plantațiile viticole să nu fie considerate neconforme ca urmare a prezenței fortuite a altor soiuri de struguri în zona de producție a soiului Moscato Bianco, precum și atunci când sunt înlocuiți butucii de viță-de-vie morți sau distruși, în special pe plantațiile de viță-de-vie mai vechi. Această situație poate apărea, de asemenea, din motive legate de prevalența mai mare a soiurilor Esca și Flavescence dorée sau, în unele cazuri, poate fi rezultatul tradiției rurale de lungă durată de a cultiva alte soiuri albe pe plantațiile viticole pentru a produce struguri și vin pentru consumul propriu al familiei.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

**2. Norme vitivinicole**

Tăria alcoolică naturală minimă în volume pentru „Asti Spumante” *Metodo Classico* (indicând faptul că a fost produs folosind „metoda tradițională” de producere a vinului spumant) este în prezent de 10 %, în loc de 11 %.

În urma realizării unor teste ample, s-a stabilit ca această cerință pentru vinurile spumante din categoria *Metodo Classico* să fie relaxată pentru a facilita producția de tipuri mai seci precum *pas dosé*, *extra brut* și *brut*. Acest lucru are, de asemenea, legătură cu modificările de mai jos referitoare la producția mai mare de struguri și la rata de extracție pentru vinurile spumante din categoria *Metodo Classico*, armonizând astfel criteriile aplicabile tuturor vinurilor spumante acoperite de DOP, indiferent de metoda utilizată (tradițională sau Charmat). Aceste modificări facilitează, de asemenea, declararea de către cultivatori a produselor unei singure plantații viticole în diferite categorii.

Modificarea tăriei alcoolice naturale a strugurilor afectează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului, dar nu are niciun impact asupra documentului unic.

(<sup>1</sup>) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

### 3. Producții maxime

Pentru categoria „Asti Spumante” *Metodo Classico*, producția maximă permisă a fost modificată de la 8 la 10 tone de struguri la hectar (9,5 pentru subregiuni), iar rata de extracție a vinului este în prezent limitată la 75 %, în loc de 60 %. Aceste creșteri reflectă capacitatea reală a plantațiilor viticole existente în prezent și producțiile care pot fi obținute în conformitate cu experimentele efectuate, potrivit cărora creșterea producției la 10 tone la hectar nu afectează calitatea sau caracteristicile produsului. Există, de asemenea, motive tehnice pentru solicitarea acestei modificări: atunci când producția de struguri dintr-o plantație viticolă este mai mică, coacerea are loc mult mai devreme, provocând o scădere bruscă a acidității, ceea ce duce la obținerea unor struguri care sunt adesea improprie pentru producerea tipurilor de vin spumant mai seci folosind metoda tradițională.

Această modificare afectează punctul 5 litera (b) din documentul unic (*Producții maxime*) și are legătură cu articolele 4 și 5 din caietul de sarcini al produsului „Asti” și cu aceleași articole din caietele de sarcini suplimentare pentru subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi.

### 4. Descrierea vinului (vinurilor)

- (a) Intervalul permis al conținutului de zahăr în vinurile spumante („Asti”/„Asti Spumante” și „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*) a fost extinsă pentru a acoperi tipurile *pas dosé*, *brut* și *extra brut*.
- (b) În legătură cu introducerea unor vinuri spumante mai seci, tăria alcoolică dobândită în volume necesară pentru „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* a fost modificată de la „între 6 % și 8 %” la „cel puțin 6 %”.
- (c) Caietele de sarcini suplimentare ale produselor pentru subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi includ în prezent și vinurile spumante *Metodo Classico*.

Aceste modificări se referă la caracteristicile organoleptice descrise la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului „Asti”, la articolul 6 din caietul de sarcini suplimentar pentru subzona Santa Vittoria d'Alba, la articolul 5 din caietul de sarcini suplimentar pentru subzona Strevi și la punctul 4 din documentul unic [*Descrierea vinului (vinurilor)*].

### 5. Zona viticolă

Trimiterea la localitatea Camo din provincia Cuneo a fost eliminată, deoarece aceasta a fuzionat cu localitatea Santo Stefano Belbo, menționată deja ca parte a zonei viticole. Pentru o mai mare claritate, descrierea exactă a arealului geografic delimitat deja prevăzut în caietul de sarcini al produsului a fost inclusă în prezent în documentul unic.

Aceasta este o modificare de redactare, care nu afectează arealul geografic delimitat.

Modificarea vizează articolul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6 din documentul unic (*Arealul geografic delimitat*).

### 6. Norme vitivinicole

Articolul 5 alineatul (11) din caietul de sarcini al produsului a fost eliminat. Acesta are următorul conținut: „Vinurile cu DOCG menționate la articolul 1 nu pot fi produse folosind carbonatarea artificială (fie integrală, fie parțială), iar inhibitorii fermentației nu pot fi utilizați în scopuri de conservare, chiar dacă astfel de practici sunt în general permise în conformitate cu legislația națională și UE existentă.”

Alineatul eliminat conținea o interdicție deja prezentă în legislație – care, prin urmare, era inutilă – și o restricție privind practici care sunt de fapt legale; prin eliminarea acestuia, vinificatorii au în prezent obligația să facă trimitere la legislația actuală a UE și națională.

Articolul 5 alineatul (14) [fostul articol 5 alineatul (15)] din caietul de sarcini al produsului, cu privire la categoriile de produse care pot fi obținute folosind loturile de must (înțeles ca produs intermediar de vinificație) declarate ca fiind adecvate pentru fabricarea vinurilor cu DOP, a fost reformulat, oferind vinificatorilor libertatea de a decide ce categorii de produse să obțină dintr-un lot de must, în interesul gestionării optime a producției. Prin urmare, un lot de must înregistrat în declarația anuală privind producția de struguri ca fiind potrivit pentru fabricarea „Moscato d'Asti” sau „Moscato d'Asti” *Vendemmia Tardiva* poate fi utilizat nu numai pentru producerea „Asti”/„Asti Spumante”, dar și pentru „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*, ceea ce nu era permis anterior. Mai mult, un lot de must destinat producției de „Asti”/„Asti Spumante” sau „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* ar putea fi utilizat pentru „Moscato d'Asti”, cu condiția să aibă tăria alcoolică naturală minimă necesară pentru acesta din urmă.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și nu afectează documentul unic.

## 7. Denumirea și etichetarea vinurilor

Deși există o tradiție privind producerea de vinuri spumante de calitate de tip aromat (categoria 6) – atât prin metoda tradițională, cât și în alte moduri – în localitățile din subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi, până în prezent, aceste vinuri au fost comercializate sub DOP „Asti”. Prin urmare, această modificare oferă posibilitatea menționării subregiunii în cauză pe eticheta acestor vinuri. Aceasta înseamnă, de asemenea, că li se oferă consumatorilor informații mai precise cu privire la originea unui vin.

În plus, cerințele aplicabile acestor tipuri de vin în conformitate cu normele privind subregiunile sunt mai stricte decât criteriile privind vinurile de bază cu DOP. De exemplu, producția maximă este mai mică (cu 1-1,5 tone de struguri la hectar), iar strugurii trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală minimă în volume mai mare (cu 1-1,5 %).

Această modificare afectează articolele 1-7 din caietele de sarcini suplimentare ale produselor pentru subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi și are legătură cu punctele 4 [*Descrierea vinului (vinurilor)*] și 5 [*Producții maxime*] din documentul unic.

## 8. Derogare de la cerințele care prevăd că producția și îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul delimitat

Punctul 9 din documentul unic (*Condiții suplimentare esențiale*) prevede în prezent excepții de la cerința ca producția și îmbutelierea să aibă loc în arealul geografic delimitat.

Aceste norme figurează în caietul de sarcini al produsului încă din momentul în care „Asti” a fost recunoscut pentru prima dată ca DOP (în 1967) și au fost confirmate atunci când denumirea a obținut statutul de DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* sau „Denumire de origine controlată și garantată”) în Italia și când au fost introduse subregiunile. Cu toate acestea, din cauza unei erori, acestea au fost omise din documentul unic în 2011, când fișierele referitoare la toate denumirile preexistente au fost adăugate în sistemul informatic al Comisiei Europene.

Aceasta este o modificare de redactare, întrucât normele efective din caietul de sarcini al produsului rămân neschimbate.

Această modificare vizează punctul 9 din documentul unic (*Condiții suplimentare esențiale*) și nu are niciun impact asupra caietului de sarcini al produsului.

## 9. Revizuirii editoriale

Unele detalii de contact au fost actualizate. Această modificare se referă la secțiunea *Date de contact de la Alte informații*, punctul 1.2, din documentul unic.

După eliminarea articolului 5 alineatul (11), restul alineatelor de la articolul 5 au fost renumerotate.

Articolul 7 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului a fost eliminat, deoarece este incompatibil cu faptul că, în prezent, pe eticheta vinurilor spumante poate figura denumirea unei subregiuni și deoarece celelalte aspecte menționate sunt prevăzute în legislația actuală și, prin urmare, erau inutile.

Trimiterile la legislație din caietul de sarcini al produsului au fost actualizate.

### DOCUMENT UNIC

#### 1. Denumirea produsului

„Asti”

#### 2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

#### 3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

#### 4. Descrierea vinului (vinurilor)

„Asti”/„Asti Spumante” și tipurile specifice unor subregiuni, „Asti”/„Asti Spumante” Santa Vittoria d’Alba și „Asti”/„Asti Spumante” Strevi

Spumă: fină, persistentă

Culoare: de la galben-pai până la auriu deschis

Miros: specific, delicat

Gust: specific, echilibrat, de la *pas dosé* până la dulce.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 6 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

##### Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	6
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* (metoda tradițională) și tipurile specifice unor subregiuni, „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* Santa Vittoria d’Alba și „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* Strevi

Spumă: fină, persistentă

Culoare: de la galben-pai până la auriu foarte deschis

Miros: specific, pronunțat, delicat

Gust: specific, echilibrat, de la *pas dosé* până la dulce.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 6 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

##### Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	6
Aciditatea totală minimă:	6 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva (recoltă târzie)

Culoare: galben auriu

Miros: fructat, foarte intens, specific strugurilor stafidiți, cu note condimentate

Gust: dulce, armonios, catifelat, cu note specifice soiului Moscato, ce amintește de gustul fagurelui de miere.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 14 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Moscato d’Asti”

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă

Miros: aromă specifică, parfumată, de Moscato

Gust: dulce, aromat, specific, poate fi ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Santa Vittoria d’Alba

Culoare: galben-pai cu nuanțe de auriu

Aromă: elegantă, fină, proaspătă și persistentă, de asemenea cu note florale

Gust: simplu, armonios, dulce, aromat, specific strugurilor din soiul Moscatello, posibil ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

*Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Canelli*

Miros: de mosc, aromă parfumată specifică de Moscato

Culoare: de la galben-pai de intensități variate până la auriu

Gust: dulce, aromat, specific, cu aromă de struguri din soiul Moscato, posibil ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

*Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Strevi*

Culoare: de la galben-pai de intensități variate până la auriu

Miros: aromă specifică și parfumată de Moscato

Gust: dulce, aromat, specific, cu aromă de struguri din soiul Moscato, posibil ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

*Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva „Santa Vittoria d’Alba”*

Culoare: galben-auriu strălucitor

Aromă: mixtă, fructată, foarte intensă, specifică strugurilor stafidiți, cu note condimentate Gust: dulce, armonios și catifelat, cu note specifice soiului Moscato, ce amintește de gustul fagurelui de miere.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 15 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 12 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

## 5. Practici oenologice

### (a) Practici oenologice specifice

NICIUNA

### (b) Producții maxime

„Asti”/„Asti Spumante” și „Moscato d’Asti”

10 000 de kilograme de struguri la hectar

„Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*

10 000 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva*

6 000 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” Canelli și „Moscato d’Asti” Strevi

9 500 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” Canelli, pe eticheta căruia figurează termenul *Vigna*, urmat de denumirea unui loc sau a unei plantații viticole

8 500 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” Strevi și „Moscato d’Asti” Santa Vittoria d’Alba

9 500 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d’Alba

5 000 de kilograme de struguri la hectar

„Asti Spumante” Santa Vittoria d’Alba, „Asti Spumante” *Metodo Classico* Santa Vittoria d’Alba, „Asti Spumante” Strevi și „Asti Spumante” *Metodo Classico* Strevi

9 500 de kilograme de struguri la hectar

## 6. Arealul geografic delimitat

Vinurile cu DOCG „Asti” pot fi produse din struguri cultivați în arealul delimitat după cum urmează:

În provincia Alessandria, întregul teritoriu al următoarelor localități:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, Ricaldone, Strevi, Terzo și Visone.

În provincia Asti, întregul teritoriu al următoarelor localități: 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 și San Giorgio Scarampi.

În provincia Cuneo, întregul teritoriu al localităților Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d’Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino și Perletto și următoarele subdiviziuni ale localității Alba: Como și San Rocco Senodelvio.

— Subregiunea Canelli este alcătuită din următoarele localități din provincia Asti: întregul teritoriu al localităților Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d’Asti, San Marzano Oliveto și Moasca, la care se adaugă teritoriul localităților Loazzolo și Bubbio aflate pe malul stâng al râului Bormida;

și următoarele localități din provincia Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, Treiso și Trezzo Tinella (întregul teritoriu) și următoarele subdiviziuni ale localității Alba: Como și San Rocco Senodelvio.

— Subregiunea Santa Vittoria d’Alba este alcătuită din localitatea Santa Vittoria d’Alba din provincia Cuneo.

— Subregiunea Strevi este alcătuită din următoarele localități din provincia Alessandria (întregul teritoriu): Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogcardo și Visone.

## 7. Soiul (soiurile) de struguri de vin principal(e)

Moscato Bianco B. – Moscato Reale

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

DOCG „ASTI”

„Asti” și „Moscato d’Asti” sunt vinuri produse dintr-un singur soi, exclusiv din struguri Moscato Bianco, care au un profil aromatic deosebit, remarcabil. Calitățile specifice pe care acest soi le conferă diferitelor tipuri de vinuri, inclusiv versiunilor spumante și celor obținute din recolte târzii, sunt strâns legate de cultivarea viței-de-vie de către cultivatori cu experiență și de tehnicile de vinificare uneori inovatoare, inclusiv de dezvoltarea în ultimele decenii a unei game de vinuri mai seci pe bază de Moscato, atât sub formă de vin spumant, cât și de vin liniștit.



Caracterul adecvat al terenului pentru viticultură, cu morfologia și compoziția sa chimică deosebită, condițiile climatice din zonă, precum și pricepera și tradițiile locale în materie de vinificație au făcut posibilă, de-a lungul anilor, „selectarea” soiului Moscato Bianco drept soiul de viță-de-vie cel mai potrivit mediului.

În secolul al XVIII-lea, o serie de articole publicate în Lausanne despre vinuri și plantații viticole din întreaga lume se refereau în mod specific la Moscato Bianco din Piemonte ca fiind foarte apreciat, iar la sfârșitul secolului, prestigioasa Societate di Agricoltura di Torino a declarat Moscato drept unul dintre soiurile de struguri din Piemonte cu cea mai mare probabilitate de a contribui la producerea de vinuri foarte apreciate. În secolul al XIX-lea, Piemonte se distinge clar de celelalte regiuni italiene prin cultivarea pe scară largă a soiului Moscato Bianco. La sfârșitul secolului al XIX-lea, au început să se producă cantități semnificative de vin spumant din struguri Moscato, referentând vinul de bază în sticlă. Până în 1895, a fost perfecționată metoda Charmat (care a fost inventată în Piemonte), iar strugurii Moscato erau folosiți în principal pentru a produce vin spumant. Se vorbea deja despre o cerere considerabilă, chiar și din străinătate, pentru vinul aromat, spumant, cunoscut sub denumirea comercială „Moscato d'Asti” sau „Moscato di Canelli”. Optând pentru producerea vinului spumant, Piemonte s-a separat în mod clar de celelalte regiuni în care Moscato era, de asemenea, prezent (deși într-o măsură mult mai mică). Majoritatea vinurilor produse din soiul Moscato în alte părți au fost clasificate drept vinuri „licoroase” de lux, iar Moscato a fost folosit pentru producerea de vin spumant numai în Piemonte, și anume în zonele Asti, Alessandria și Cuneo. În aceeași perioadă au avut loc primele experimente cu vinuri spumante seci pe bază de Moscato („Asti Champagne” la începutul anilor 1900). Totuși, acestea nu s-au bucurat de un succes comercial foarte mare, întrucât cunoștințele oenologice limitate nu au permis atenuarea gustului amar cauzat de terpenele din vinul Moscato complet fermentat. Adăosul de zahăr pentru refermentare în sticlă, care a diminuat gustul amar, a creat o presiune prea mare pentru sticlele folosite la acea vreme. Producătorii de vinuri cu DOCG „Asti” au continuat să lucreze la dezvoltarea versiunilor seci ale diferitelor vinuri (atât spumante, cât și liniștite sau ușor spumante). În anii 1980, institutele de cercetare piemonteze au început să publice lucrări cu privire la caracteristicile chimice și aromatice ale vinurilor seci obținute din struguri Moscato Bianco și la dezvoltarea compușilor terpenici din strugurii Moscato, pentru a optimiza tehnologia de producție. În acei ani s-a dezvoltat conceptul de „oenologie a soiurilor”, adică o abordare tehnologică tot mai adaptată, care a urmărit îmbunătățirea caracteristicilor strugurilor în calitatea finală a vinului. În cazul specific al strugurilor Moscato, evoluțiile tehnologice au permis prelungirea fermentației, reducând astfel notele amare care au zădărnicit încercările producătorilor de la începutul secolului al XX-lea. Acest progres în materie de know-how a fost transmis vinificatorilor care, în ultimele decenii, au dezvoltat vinuri pe bază de Moscato cu conținut mai mic de zahăr, atât sub formă spumantă, cât și sub formă liniștită.

#### 9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichete și în prezentarea vinurilor cu DOCG „Asti” sau „Asti Spumante”, este posibil să nu fie prezentat conținutul de zahăr pe aceeași linie cu denumirea, acesta trebuind să fie prezentat cu caractere diferite și de dimensiuni mai mici decât cele utilizate pentru denumire.

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

La fel ca și în zona viticolă, operațiunile de vinificație implicate în producția de vinuri cu DOCG „Asti” (inclusiv uscarea strugurilor pentru categoria *Vendemmia Tardiva* și procesul de fabricare a vinului spumant) pot avea loc, de asemenea, oriunde în provinciile Alessandria, Asti și Cuneo, precum și în Pressione, o subdiviziune a localității Chieri (Torino) care se învecinează cu zona viticolă.

Ambalarea în cadrul arealului delimitat

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile cu DOCG „Asti” trebuie îmbuteliate în zona viticolă. În conformitate cu articolul 4 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33, îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul geografic delimitat menționat mai sus pentru a proteja calitatea și reputația, a garanta originea sau a asigura eficacitatea controalelor.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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

---