



C/2024/7280

6.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7280)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Asti”

PDO-IT-A1396-AM07

Data przekazania informacji: 10.09.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Anulowanie podobszaru „Canelli”

Podobszar „Canelli” został skreślony w następstwie rozporządzenia wykonawczego (UE) 2023/1327 z dnia 23 czerwca 2023 r. opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* nr 166 z dnia 30 czerwca 2023 r., w którym zarejestrowano kontrolowaną i gwarantowaną nazwę pochodzenia win „Canelli” jako ChNP (DOCG).

Zmiana ta dotyczy pkt 1 i podobszaru „Canelli” w specyfikacji produktu oraz punktów jednolitego dokumentu „Opis win”, „Maksymalna wydajność” i „Wyznaczony obszar geograficzny”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Asti

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE, NAPOJE SPIRYTUSOWE I OCET

2204 – wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

—

1. *Asti lub Asti Spumante w tym ze wskazaniem podobszarów Santa Vittoria d'Alba i Strevi*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna, długotrwała; Barwa: od słomkowożółtej do jasnożółtej; Aromat: charakterystyczny, delikatny; Smak: charakterystyczny, zrównoważony, od pas dosè do słodkiego; Minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj., z czego co najmniej 6,00 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu; Minimalny ekstrakt bezcukrowy 15,0 g/l; Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Asti lub Asti Spumante Metodo Classico (metoda tradycyjna) w tym ze wskazaniem podobszarów Santa Vittoria d'Alba i Strevi*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna, długotrwała; Barwa: od słomkowożółtej do delikatnie jasnożółtej; Aromat: charakterystyczny, wyraźny, delikatny; Smak: charakterystyczny, zrównoważony, od pas dosè do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj., z czego co najmniej 6,00 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu; Minimalny ekstrakt bezcukrowy 17 (g/l). Pozostałe parametry analityczne, niewykazane w poniższej tabeli, są zgodne z limitami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6,0
- Minimalna kwasowość ogólna: 6,00 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: złoto-żółta; Aromat: owocowy, bardzo intensywny, charakterystyczny dla suszonych winogron, o korzennych nutach; Smak: słodki, harmonijny, aksamitny, o nutach winogron muszkatowych, przypomina także smak plastru miodu; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 %, z czego co najmniej 12,00 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu; Minimalny ekstrakt bezcukrowy: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Moscato d'Asti*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: charakterystyczny o muszkatowym aromacie; Smak: słodki, aromatyczny, charakterystyczny, czasami żywy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %, w tym rzeczywista zawartość alkoholu między 6,50 % a 4,50 % obj. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Moscato d'Asti podobszar Santa Vittoria d'Alba*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami; Zapach: elegancki, delikatny, świeży i trwały o nutach kwiatowych
Smak: zdecydowany, harmonijny, słodki, aromatyczny, muszkatowy, czasami żywy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %, w tym rzeczywista zawartość alkoholu między 4,50 % a 6,50 % obj. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *Moscato d'Asti podobszar „Strevi”*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, żółta o różnej intensywności do złotej; Aromat: charakterystyczny o muszkatowym aromacie; Smak: słodki, aromatyczny, charakterystyczny, z aromatem winogron muszkatowych, czasami żywy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %, w tym rzeczywista zawartość alkoholu między 4,50 % a 6,50 % obj. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *Moscato d'Asti podobszar „Santa Vittoria d'Alba” vendemmia tardiva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: lśniąca złoto-żółta; Zapach: złożony, owocowy, bardzo intensywny, charakterystyczny dla suszonych winogron, o korzennych nutach; Smak: słodki, harmonijny, aksamitny, o nutach winogron muszkatowych, przypomina także smak plastru miodu; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 % obj. z czego co najmniej 12,00 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Asti lub Asti Spumante, Moscato d'Asti
10 000 kg winogron z hektara
2. Asti lub Asti Spumante Metodo Classico (metoda tradycyjna)
10 000 kg winogron z hektara
3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva
6 000 kg winogron z hektara
4. Moscato d'Asti podobszar Strevi
9 500 kg winogron z hektara
5. Moscato d'Asti podobszary Strevi i Santa Vittoria d'Alba
9 500 kg winogron z hektara
6. Moscato d'Asti podobszar Santa Vittoria d'Alba vendemmia tardiva
5 000 kg winogron z hektara
7. Asti Spumante i Asti Spumante metodo classico podobszary Santa Vittoria d'Alba i Strevi
9 500 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron odpowiednich do produkcji win „Asti” DOCG obejmuje następującą powierzchnię:

W prowincji Alessandria całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo i Visone.

W prowincji Asti całe terytorium gmin: 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 i San Giorgio Scarampi.

W prowincji Cuneo całe terytorium gmin: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto oraz osiedla Como i San Rocco Senodelvio w gminie Alba.

— Podobszar Santa Vittoria d'Alba obejmuje gminę Santa Vittoria d'Alba w prowincji Cuneo.

— Podobszar Strevi w prowincji Alessandria obejmuje: całe terytorium następujących gmin: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogcardo i Visone.

7. Odmiany winorośli

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Opis związku lub związków

DOCG ASTI

Asti i Moscato d'Asti to wina produkowane wyłącznie z odmiany winorośli Moscato Bianco, posiadającej charakterystyczny i wykwintny bukiet aromatyczny. Charakterystyczne cechy, jakie ta odmiana nadaje różnym rodzajom win (w tym winom musującym i winom z późnego zbioru) są ściśle związane z umiejętną uprawą winorośli przez plantatorów i z innowacyjnymi technikami produkcji wina, które na przestrzeni ostatnich dziesięcioleci przyczyniły się do produkcji win muszkatowych o niskiej zawartości cukru zarówno w wersjach musujących, jak i niemusujących.

Sprzyjające na tym terenie warunki do uprawy winorośli (jego szczególna morfologia i skład chemiczny), a także warunki klimatyczne panujące na obszarze oraz lokalne umiejętności producentów i tradycje winiarskie umożliwiły z biegiem lat wyselekcjonowanie odmiany winorośli najlepiej dostosowanej do tego środowiska: Moscato Bianco

W XVIII w. szereg artykułów opublikowanych w Lozannie na temat wina i winnic na całym świecie odnosiło się konkretnie do wysoko cenionego Moscato Bianco z Piemontu. Pod koniec stulecia prestiżowa Società di Agricoltura di Torino (Stowarzyszenie Rolników w Turynie) ogłosiła Moscato jako jedną z odmian winorośli Piemontu odpowiednią do produkcji najbardziej prestiżowych win. W XIX w. Piemont wyraźnie odróżniał się od innych włoskich regionów ze względu na swoją rozległą uprawę Moscato Bianco. W istocie pod koniec XIX w. odnotowano znaczącą produkcję wina musującego ponownie fermentowanego w butelce, otrzymywanego z winogron odmiany Moscato. W 1895 r. po udoskonaleniu metody Charmata opracowanej w Piemoncie, winogrona odmiany Moscato były wykorzystywane głównie do produkcji wina musującego. Już wtedy mówiono o znacznym zapotrzebowaniu, nawet z zagranicy, na białe musujące wino aromatyczne znane pod nazwą handlową Moscato d'Asti lub Moscato di Canelli. Dzięki ustanowieniu tej metody produkcji wina, Piemont wyraźnie odróżniał się od innych regionów, w których również produkowało się Moscato (choć o znacznie ograniczonej produkcji). Poza regionem Piemontu większość win Moscato została w rzeczywistości zaklasyfikowana jako luksusowe wina likierowe. Winogrona odmiany Moscato były wykorzystywane do produkcji wina musującego wyłącznie w Piemoncie na obszarach Asti, Alessandrii i Cuneo. Jednocześnie w pierwszej połowie XIX w. miały miejsce pierwsze doświadczenia związane z produkcją wytrawnego wina musującego na bazie winogron odmiany Moscato (Asti Champagne). Z handlowego punktu widzenia nie były one jednak istotne, ponieważ ograniczona wówczas wiedza enologiczna nie pozwalała na zmniejszenie gorzkiego smaku terpenów w całkowicie sfermentowanym winie Moscato. Z drugiej strony dodawanie ograniczającego gorzyc cukru przy wtórnej fermentacji w butelce powodowało zbyt duże ciśnienie w butelkach używanych w tamtych czasach. Ponadto regionalny sektor DOCG Asti nadal pracował nad rodzajem wytrawnym zarówno w wersji musującej, jak i w wersji zamkniętej zamknięciem kołnierzym. W latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku piemonckie instytuty badawcze opublikowały prace eksperymentalne dotyczące właściwości chemicznych i aromatycznych win wytrawnych produkowanych z białej odmiany winogron Moscato oraz rozwoju związków terpenowych w winogronach muszkatowych w celu optymalizacji technologii produkcji. W tych latach rozwinięto pojęcie „enologii odmianowej”, tj. coraz bardziej dopracowanego podejścia technologicznego mającego na celu poprawę cech winogron wyczuwalnych w produkcie końcowym. W szczególności w odmianie Moscato postęp techniczny umożliwił przeprowadzenie dłuższego procesu fermentacji ograniczając w ten sposób gorzki posmak, który nie sprzyjał inicjatywom handlowym w pierwszej połowie XX w. Postęp w zakresie wiedzy został następnie przekazany plantatorom, którzy w ostatnich dziesięcioleciach wytworzyli z odmiany Moscato wina o niskiej zawartości cukru, zarówno w postaci musującej, jak i niemusującej.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W opisie i prezentacji win objętych kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Asti” lub „Asti Spumante” zawartość cukru nie może być podana w tym samym wierszu co nazwa wina. Informacja ta musi być ponadto napisana inną czcionką, a jej rozmiar musi być mniejszy niż rozmiar czcionki użytej w nazwie.

Odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją win „Asti” DOCG (w tym suszenie winogron z późnego zbioru i proces produkcji wina musującego) mogą odbywać się zarówno na obszarze uprawy winorośli, jak i w dowolnym miejscu w prowincjach Alessandria, Asti i Cuneo oraz w Pessione, części gminy Chieri (Turyn) graniczącej z obszarem produkcji.

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Asti” muszą być butelkowane na obszarze produkcji winogron. Zgodnie z art. 4 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, aby zapewnić jakość, renomę, zagwarantować, że produkt stamtąd pochodzi, oraz zapewnić skuteczność kontroli.

Wspólny znak towarowy

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina objęte ChNP mają być oznaczone wyłącznie i obowiązkowo wspólnym znakiem o rozmiarach i barwach, jak opisano w odpowiednim załączniku A do specyfikacji. Znak ten umieszcza się w polu przewidzianym w obowiązujących przepisach. Wszyscy użytkownicy nazwy, na etapie oznaczania i prezentacji win, są również uprawnieni do używania tego znaku, który jest dystrybuowany wyłącznie przez odpowiednie stowarzyszenie ochrony na takich samych warunkach ekonomicznych i warunkach wykorzystania produktu, jak te zastrzeżone dla jego członków.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21948>
