

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 183/09)

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-AM06

Data przekazania informacji: 7.2.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zasady produkcji wina

Jest to formalna zmiana opisu dotycząca ilości nadwyżkowych, zgodnie z którą zdania:

„Ewentualne nadwyżki, do maksymalnej wysokości 5 %, nie kwalifikują się do objęcia kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia. Dalsze nadwyżki spowodują utratę uprawnień do kontrolowanej i gwarantowanej nazwy pochodzenia w odniesieniu do wszystkich przedmiotowych produktów.”,

otrzymują brzmienie:

„Dla rodzajów »Asti« lub »Asti« Spumante [wino musujące], »Asti« lub »Asti« Spumante (metoda tradycyjna), »Moscato d’Asti«, jeżeli wydajność przekracza powyższe limity, ale nie przekracza 80 %, nadwyżka nie kwalifikuje się do objęcia kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia. Powyżej limitu 80 %, uprawnienie do DOCG wygasa w odniesieniu do całej partii. Dla rodzaju »Moscato d’Asti« vendemia tardiva [późny zbiór], jeżeli wydajność przekracza powyższy limit, ale nie przekracza 55 %, nadwyżka nie kwalifikuje się do objęcia kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia. Powyżej limitu 55 %, uprawnienie do DOCG wygasa w odniesieniu do całej partii.”

Zmiana umożliwia jaśniejsze określenie, w odniesieniu do różnych rodzajów wina, maksymalnego poziomu wydajności, po przekroczeniu którego nie jest możliwe zakwalifikowanie do objęcia ChNP, tj. po przekroczeniu którego prawo do ChNP wygasa w odniesieniu do całej partii wina.

Zmiana dotyczy art. 5 ust. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Etykietowanie

Dzięki tej poprawce skreślono następujący ust. 5 dotyczący obowiązku umieszczania na etykiecie niektórych danych szczegółowych:

„Przy etykietowaniu i prezentacji rodzajów win musujących należy wskazać producenta/wytwórcy. Informacja ta:

- musi być wpisana w tym samym polu widzenia co wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe;
- należy powtórzyć wraz z adresem w innym polu widzenia, jeżeli umieszczone jest oznaczenie lub znak towarowy sprzedawcy/dystrybutora, w imieniu którego odbywa się produkcja. W przypadku gdy widnieje oznaczenie lub znak towarowy sprzedawcy/dystrybutora, nazwa i adres producenta/wytwórcy muszą być wyraźnie widoczne, czcionka musi być o rozmiarze nie mniejszym niż 50 % czcionki zastosowanej w nazwie »Asti«. Przepis ten pozostaje bez uszczerbku dla stosowania przepisów określonych w obowiązujących przepisach Unii Europejskiej i krajowych dotyczących minimalizacji czcionki lub stosowania kodu, w przypadku gdy nazwa lub adres producenta zawiera lub składa się z nazwy innej ChNP lub ChOG.”.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie: celem zmiany jest uproszczenie prawodawstwa i uniknięcie nadmiernych wymogów redakcyjnych w zakresie etykietowania, bez uszczerbku dla zgodności z odpowiednimi obowiązującymi przepisami unijnymi i krajowymi.

Zmiana dotyczy art. 7 ust. 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Etykietowanie

Niniejsza zmiana ustanawia przepisy dotyczące używania znaku wspólnego.

W szczególności 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.

Uzasadnienie: Zmiana ma zwiększyć renomę ChNP Asti, której marka wiąże się z elementami historycznymi i terytorialnymi odnoszącymi się wyłącznie do objętych nią win. Uznano zatem za właściwe umieszczenie nazwy w logo państwa, tak aby każda wyprodukowana butelka była ambasadorem głębokiego zaangażowania całej wspólnoty na terytorium pochodzenia. Znak wspólny udostępnia się również do dalszego używania, zgodnie z ogólnymi zasadami w tym zakresie, wszystkim potencjalnym użytkownikom, niezależnie od tego, czy są oni kojarzeni ze stowarzyszeniem Consorzio a Tutela del vino Asti”.

Zmiana dotyczy art. 7 ust. 5 specyfikacji produktu oraz sekcji 9 jednolitego dokumentu. „Dalsze warunki”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Asti

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

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 całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,50 %, z czego co najmniej 6,00 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,0

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 wynosi 12,00 %, z czego co najmniej 6,00 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 (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)	6,0
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 nutach korzennych;

Smak: słodki, harmonijny, aksamitny z nutami winogron muszkatowych, przypomina smak plastru miodu;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi przynajmniej 11,00 % obj.;

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)	

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 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,50 % obj. do 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	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 trwałe o nutach kwiatowych;

Smak: zdecydowany, harmonijny, słodki, aromatyczny charakterystyczny muszkatowy, czasami żywy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,50 % obj. do 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Aromat: piżmowy, charakterystyczny o aromatycznym muszkatowym bukacie;

Barwa: słomkowożółta, żółta o różnej intensywności do złotej;

Smak: słodki, aromatyczny, charakterystyczny, z aromatem winogron muszkatowych, czasami żywy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,5 % obj. do 6,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 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)	

7. *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 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,50 % obj. do 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *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 nutach korzennych;

Smak: słodki, harmonijny, aksamitny, o nutach winogron muszkatowych, przypomina także smak plastru miodu;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi przynajmniej 12,00 % obj.;

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 miliekwiwalentach 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 podobszary Canelli i Strevi

9 500 kg winogron z hektara

5. Moscato d'Asti podobszar Canelli z określeniem vigna

8 500 kg winogron z hektara

6. Moscato d'Asti podobszary Strevi i Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg winogron z hektara

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

5 000 kg winogron z hektara

8. 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, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo i Visone.

W prowincji Asti całe terytorium następujących 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 następujących 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.

— Dla podobszaru Canelli w prowincji Asti: całe terytorium następujących gmin: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca oraz część terytorium leżąca po lewej stronie od rzeki Bormida w gminie Loazzolo i Bubbio.

Prowincja Cuneo: całe terytorium następujących gmin: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella 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, Grogardo i Visone.

7. Odmiany winorośli

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Opis związku lub związków

DOCG ASTI

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 gorzku 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 zamykanej 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 rozwinęto 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/17758>
