

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 61/07)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Data przekazania informacji: 4.12.2020

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Odmiany winorośli**

W mieszance odmian winorośli przewiduje się możliwość wykorzystania 3 % innych aromatycznych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Piemont, zamiast wyłącznego użycia odmiany *Moscato*. Zmiana jest nieznaczna, ponieważ wina objęte ChNP są faktycznie produkowane z białej odmiany *Moscato* bez domieszek. Niemniej jednak wniosek o zmianę został złożony głównie w celu uniknięcia nieprzestrzegania przepisów przez winnice na skutek przypadkowej obecności innych odmian winorośli na obszarze produkcji białej odmiany *Moscato*, jak również na skutek zastępowania roślin uszkodzonych lub obumarłych (w szczególności w starszych winnicach). Inne przyczyny mogą mieć charakter mechaniczny, wiązać się z chorobą pnia winorośli określaną jako *Esca* kompleks czy z mikoplazmą żółknięcia *dorée*. W niektórych przypadkach przyczyną może być dawna praktyka sadzenia innych odmian białych winorośli przeznaczonych wyłącznie do spożycia przez rodzinę plantatora winorośli.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu.

**2. Zasady uprawy winorośli**

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach *Asti Spumante Metodo Classico* wynosi 10 % obj. zamiast 11 % obj.

Po przeprowadzeniu szeroko zakrojonych badań, w celu optymalizacji produkcji rodzajów o niższej zawartości cukru, takich jak *pas dosé*, *extra brut* i *brut*, uznano za właściwe ustanowienie mniej restrykcyjnych parametrów produkcji dla tradycyjnych win musujących. Powyższa zmiana wiąże się również ze zmianami wprowadzonymi w związku ze zwiększeniem wydajności winogron przeznaczonych do produkcji tradycyjnego wina musującego. Parametry produkcji win musujących objętych ChNP zarówno metodą tradycyjną, jak i metodą *Charmata* zostają ujednoczone. Wprowadzone zmiany umożliwiają również producentom skuteczniejsze zarządzanie roszczeniami dotyczącymi tej samej winnicy.

Zmiana dotycząca naturalnej zawartości alkoholu w winogronach dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. Maksymalna wydajność

Wydajność winogron z hektara w przypadku win Asti Spumante Metodo Classico ustala się na poziomie 10 t/ha zamiast 8 t/ha, a w przypadku podobszarów na poziomie 9,5 t/ha, natomiast wydajność winogron/wina ustanawia się na poziomie 75 % zamiast 60 %. Na podstawie wyników przeprowadzonych badań oraz mając na uwadze, że wydajność do 10 ton nie ma wpływu na jakość i właściwości produktu, a także biorąc pod uwagę rzeczywiste możliwości istniejących nasadzeń winorośli i plonów na danym obszarze dostosowuje się (zwiększa) wydajność z hektara. Pod względem technicznym wniosek ten jest również uzasadniony faktem, że niska produkcja winogron w winnicach prowadzi do przedwczesnego dojrzewania i nagłej utraty składnika kwasowego, co nie idzie w parze z wymogami dotyczącymi produkcji tradycyjnych win musujących w wersjach o niskiej zawartości cukru.

Zmiana dotyczy sekcji 5 lit. b) „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu i jest powiązana z art. 4 i 5 specyfikacji produktu Asti oraz odpowiednimi specyfikacjami dla podobszarów Santa Vittoria d'Alba i Strevi.

### 4. Opis wina lub win

- a) Zakres zawartości cukru dla win Spumante i Spumante Metodo Classico zostaje rozszerzony o rodzaje *pas dosè*, *brut* i *extrabrut*.
- b) W wyniku wprowadzenia rodzajów o niższej zawartości cukru w winach Spumante Metodo Classico usuwa się limit rzeczywistej zawartości alkoholu wynoszący „od 6 do 8 % obj.” i ustanawia się limit na poziomie „co najmniej 6 %”.
- c) Do specyfikacji podobszarów Santa Vittoria d'Alba i Strevi włącza się opisy win typu Spumante i Spumante Metodo Classico.

Zmiany dotyczą art. 6 specyfikacji produktu Asti w odniesieniu do podobszaru Santa Vittoria d'Alba „Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu” i art. 5 w odniesieniu do podobszaru Strevi oraz pkt 4 jednolitego dokumentu „Opis wina lub win”.

### 5. Obszar uprawy winorośli

Usuwa się odniesienie do gminy Camo w prowincji Cuneo, ponieważ na mocy ustawy regionalnej została ona administracyjnie włączona do gminy Santo Stefano Belbo, która jest już uwzględniona w opisie obszaru produkcji. Ponadto w celu zapewnienia jasności uznaje się za właściwe włączenie do jednolitego dokumentu dokładnie określonego obszaru geograficznego opisanego w specyfikacji produktu.

Jest to zmiana formalna, która nie zmienia określonego obszaru geograficznego

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu „Określony obszar geograficzny”.

### 6. Zasady produkcji wina

Skreśla się art. 5 akapit jedenasty specyfikacji: „Zgodnie z art. 1 zakazuje się w odniesieniu do win DOCG stosowania sztucznego gazowania win (zarówno częściowego, jak i całkowitego). W odniesieniu do ich przechowywania zabrania się także dodawania jakichkolwiek środków przeciwfermentacyjnych, nawet jeśli takie praktyki są na ogół dozwolone na mocy obowiązujących przepisów wspólnotowych i krajowych”.

Skreślony akapit zawierał zakaz już zawarty w obowiązującym prawodawstwie – był on zatem zbędny – oraz przepis ograniczający praktyki, które w rzeczywistości są zgodne z prawem. Dzięki jego skreśleniu producenci wina będą teraz odnosić się do obowiązujących przepisów unijnych i krajowych.

Zmienia się brzmienie art. 5 akapit czternasty (poprzednio piętnasty) specyfikacji produktu dotyczącego przeznaczenia moszczu (rozumianego jako produkt pośredni produkcji wina) nadającego się do produkcji win objętych ChNP, co pozwala producentom samodzielnie podjąć decyzję o przeznaczeniu przetworzonego moszczu i umożliwi optymalne zarządzanie produkcją. W związku z tym moszcz zarejestrowany w rocznej deklaracji produkcji winogron jako odpowiedni do produkcji win „Moscato d'Asti” lub „Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva” może być wykorzystywany nie tylko do wytwarzania win DOCG „Asti” lub „Asti” Spumante, ale również do wytwarzania „Asti” lub „Asti Spumante Metodo Classico”, co nie było wcześniej dozwolone. Ponadto moszcz przeznaczony do produkcji „Asti” lub „Asti Spumante”, „Asti” lub „Asti Spumante Metodo Classico” może być stosowany do produkcji „Moscato d'Asti”, pod warunkiem, że minimalna naturalna zawartość alkoholu jest zgodna z wymaganą dla tego ostatniego. Zezwala się ponadto na procedurę odwrotną.

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

#### 7. Nazwa i objęte nią wina – etykietowanie

Chociaż w gminach wchodzących w skład podobszarów Santa Vittoria d'Alba i Strevi tradycyjnie produkuje się aromatyczne gatunkowe wina musujące (kat. 6), do tej pory wina te były wprowadzane do obrotu jako ChNP „Asti”. Niniejsza zmiana daje zatem możliwość znakowania win ze wskazaniem danego obszaru produkcji. Oznacza to również, że konsumenci otrzymają dokładniejsze informacje na temat pochodzenia wina.

Ponadto wymogi mające zastosowanie do tych rodzajów wina zgodnie z przepisami dotyczącymi podobszarów są bardziej rygorystyczne niż kryteria dotyczące podstawowych win objętych ChNP. Na przykład maksymalna wydajność jest niższa (o 1–1,5 tony winogron z hektara), a minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach musi być wyższa (o 1–1,5 %).

Zmiana dotyczy art. 1–7 specyfikacji produktu podobszarów Santa Vittoria d'Alba i Strevi i ma związek z sekcjami 4 „Opis wina lub win” i 5 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

#### 8. Odstępstwo od wymogu produkcji i butelkowania na określonym obszarze

W pkt 9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi” przewiduje się obecnie wyjątki od wymogu produkcji i butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru.

Wymogi te zostały włączone do specyfikacji produktu wraz z uznaniem statusu ChNP „Asti” (w 1967 r.), a następnie potwierdzone przez uznanie DOCG i wprowadzenie podobszarów, ale w wyniku błędu nie zostały one włączone do jednolitego dokumentu w 2011 r., kiedy to dokumentacja wszystkich istniejących wcześniej nazw została włączona do systemu informacyjnego Komisji UE.

Jest to zatem zmiana formalna, ponieważ specyfikacja produktu w odniesieniu do przedmiotowych wymogów pozostała niezmienną.

Zmiana dotyczy pkt 9 jednolitego dokumentu „Wymogi dodatkowe” i nie dotyczy specyfikacji produktu.

#### 9. Zmiany formalne

Aktualizuje się niektóre odniesienia do danych kontaktowych. Niniejsza zmiana dotyczy sekcji „Informacje dodatkowe – dane kontaktowe” pkt 1.2 jednolitego dokumentu.

W następstwie skreślenia art. 5 akapit jedenasty zmienia się numerację akapitów.

Skreśla się art. 7 akapit trzeci specyfikacji produktu, ponieważ jest on niezgodny z przepisem, zgodnie z którym możliwe jest podanie nazwy podobszaru pochodzenia win musujących, a także ponieważ inne aspekty, o których była mowa, zostały już określone w obowiązującym prawodawstwie i stały się zbędne.

W specyfikacji aktualizuje się odniesienia prawne.

### 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:**

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

pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: od słomkowożółtej do jasnozłotej;

zapach: charakterystyczny, delikatny;

smak: charakterystyczny, zrównoważony, od *pas dosè* do słodkiego;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,5 %, z czego co najmniej 6 % obj. stanowi rzeczywista zawartość alkoholu;

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):	6
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):	

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

pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: od słomkowożółtej do delikatnie jasnozłotej;

zapach: charakterystyczny, wyraźny, delikatny;

smak: charakterystyczny, zrównoważony, od *pas dosè* do słodkiego;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %, z czego co najmniej 6 % 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
Minimalna kwasowość ogólna:	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

barwa: złotożółta;

zapach: 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 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi przynajmniej 11 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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):	

*Moscato d'Asti*

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

zapach: charakterystyczny o muszkatowym aromacie;

smak: słodki, aromatyczny, charakterystyczny, czasami żywy;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,5 % obj. do 6,5 % 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):	

*Moscato d'Asti podobszar „Santa Vittoria d'Alba”*

barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami;

zapach: elegancki, delikatny, świeży i trwały o nutach kwiatowych;

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

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,5 % obj. do 6,5 % 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:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Moscato d'Asti podobszar „Canelli”*

zapach: muszkatowy, 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 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,5 % obj. do 6,5 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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):	

*Moscato d'Asti podobszar „Strevi”*

barwa: słomkowożółta, żółta o różnej intensywności do złotej;

zapach: charakterystyczny o muszkatowym aromacie;

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

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi od 4,5 % obj. do 6,5 % 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):	

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

barwa: lśniący 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 % obj., z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi przynajmniej 12 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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 winiarskie

### a. Szczególne praktyki enologiczne

BRAK

### b. Maksymalna wydajność

Asti lub Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg winogron z hektara

Asti lub Asti Spumante Metodo Classico (metoda tradycyjna)

10 000 kg winogron z hektara

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 kg winogron z hektara

Moscato d'Asti podobszary Canelli i Strevi

9 500 kg winogron z hektara

Moscato d'Asti podobszar Canelli z określeniem vigna

8 500 kg winogron z hektara

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

9 500 kg winogron z hektara

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

5 000 kg winogron z hektara

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” D.O.C.G. obejmuje następującą powierzchnię:

W prowincji Alessandria całe terytorium gmin:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, 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, Grogcardo i Visone.

## 7. Główne 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 zamykanej zamknięciem kołnierzykowym. 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 muskatowych 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 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.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---