C/2024/7280

6.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7280)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Asti»

PDO-IT-A1396-AM07

Date de la communication: 10.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Suppression de la sous-zone «Canelli»

La sous-zone «Canelli» est supprimée à la suite de l'adoption du règlement d'exécution (UE) 2023/1327 du 23 juin 2023, publié au *Journal officiel de l'Union européenne* n° 166 du 30 juin 2023, qui a enregistré l'appellation d'origine contrôlée et garantie des vins «Canelli» (AOCG) en tant qu'AOP.

La modification concerne l'article 1 et la sous-zone «Canelli» du cahier des charges et les rubriques «Description des vins», «Rendements maximaux» et «Zone géographique délimitée» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Asti

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. *Asti ou Asti Spumante, y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Mousse: fine, persistante. Robe: jaune paille à jaune doré pâle. Nez: caractéristique, délicat. Bouche: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux». Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol., dont au moins 6,00 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,00

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle), y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Mousse: fine, persistante. Robe: jaune paille à jaune doré assez pâle. Nez: caractéristique, prononcé, délicat. Bouche: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux». Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol., dont au moins 6,00 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 17 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,0

— Acidité totale minimale 6,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: jaune doré. Nez: fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées; Bouche: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant les rayons de miel; Titre alcoométrique volumique total minimal: 14,00 % vol., dont au moins 11,00 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

4. *Moscato d'Asti*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense. Nez: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato. Bouche: douce, aromatique, caractéristique, parfois vive. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol., dont de 4,50 % vol. à 6,50 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. *Moscato d'Asti, sous-zone «Santa Vittoria d'Alba»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: jaune paille à reflets dorés. Nez: élégant, fin, frais et persistant avec des notes florales notamment. Bouche: fraîche, harmonieuse, douce, aromatique, caractéristique des raisins Moscatello, parfois vive. Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol., dont de 4,50 % vol. à 6,50 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

6. *Moscato d'Asti, sous-zone Strevi*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense, jusqu'à doré. Nez: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato. Bouche: douce, aromatique, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato, parfois vive. Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol., dont de 4,50 % vol. à 6,50 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 15 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

7. *Moscato d'Asti, sous-zone «Santa Vittoria d'Alba» Vendemmia tardiva*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: jaune doré brillant. Nez: composite, fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées. Bouche: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant également les rayons de miel. Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 % vol. dont au moins 12,00 % vol. acquis; Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. Asti ou Asti Spumante, Moscato d'Asti

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle)

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva

   6 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Moscato d'Asti, sous-zone Strevi

   9 500 kilogrammes de raisins par hectare

5. Moscato d'Asti, sous-zones Strevi et Santa Vittoria d'Alba

   9 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba vendemmia tardiva

   5 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Asti Spumante et Asti Spumante Metodo Classico, sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

   9 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins aptes à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» est délimitée comme suit:

dans la province d'Alexandrie, l'ensemble du territoire des communes de: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo et Visone;

dans la province d'Asti, l'ensemble du territoire des communes de: 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 et San Giorgio Scarampi;

dans la province de Coni, l'ensemble du territoire des communes de: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto et les hameaux de Como et San Rocco Senodelvio de la commune d'Alba.

— Pour la sous-zone Santa Vittoria d'Alba, la commune de Santa Vittoria d'Alba, dans la province de Coni.

— Pour la sous-zone Strevi, dans la province d'Alexandrie: l'ensemble du territoire des communes d'Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grognardo et Visone.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. **Description du ou des liens**

AOCG ASTI

Les vins «Asti» et «Moscato d'Asti» sont des vins produits en monocépage, à partir de la variété Moscato bianco, dont l'arôme est caractéristique et très parfumé. Les particularités que cette variété confère aux vins, dans les différentes versions Spumante et Vendemmia tardiva, sont étroitement liées à la conduite experte du vignoble par les vignerons et aux techniques de vinification, parfois innovantes, qui ont donné lieu, au cours des dernières décennies, à l'élaboration de vins issus du cépage Moscato à faible teneur en sucre, tant dans la version vins mousseux que vins tranquilles.

La vocation du territoire, liée à sa morphologie particulière et à la composition chimique de ses sols, à ses caractéristiques climatiques et aux compétences et traditions vitivinicoles qui lui sont propres, a permis, au fil des ans, de «sélectionner» le Moscato bianco comme étant le cépage le mieux adapté à l'environnement.

Au XVIII^{e} siècle, une série d'articles publiés à Lausanne sur les vins et les vignobles du monde entier faisaient déjà spécifiquement référence au Moscato bianco du Piémont, très apprécié, et à la fin de ce siècle, la prestigieuse Société d'agriculture de Turin désignait le Moscato comme l'un des cépages piémontais capables de produire les vins les plus prisés. Au XIX^{e} siècle, le Piémont se distinguait déjà clairement des autres régions italiennes pour sa culture du Moscato bianco à grande échelle. En effet, une production importante de vins mousseux refermentés en bouteille, obtenus à partir de raisins Moscato, y voit le jour dès la fin du XIX^{e} siècle. En 1895, avec la mise au point de la méthode dite Martinotti, inventée dans le Piémont, le cépage Moscato est désormais principalement utilisé pour l'élaboration des vins mousseux, et il y a déjà une demande considérable, même de l'étranger, pour ce vin blanc, parfumé et pétillant, connu sur le marché sous les noms de Moscato d'Asti ou Moscato di Canelli. En établissant cette méthode de vinification, le Piémont s'est clairement distingué des autres régions de diffusion (à vrai dire, assez faible) de la variété Moscato. En effet, en dehors de la région du Piémont, la plupart des vins de muscat produits relevaient de la catégorie des vins haut de gamme «liquoreux». Le cépage Moscato n'était utilisé pour produire des vins mousseux que dans le Piémont, dans les territoires d'Asti, d'Alexandrie et de Coni. Les premières expériences d'élaboration de vins mousseux secs issus du cépage Moscato datent de cette période (Asti Champagne, au début du XX^{e} siècle), mais ces vins n'ont pas eu d'importance au niveau commercial: d'une part, parce que les connaissances œnologiques limitées de l'époque ne permettaient pas d'atténuer la perception amère des terpènes d'un vin de muscat entièrement fermenté; de l'autre, parce que l'ajout de sucre pour la refermentation en bouteille, visant à atténuer l'amertume, entraînait une pression incompatible avec la résistance des bouteilles utilisées. Par ailleurs, la filière régionale des vins «Asti» bénéficiant de l'AOCG a continué à travailler sur le type «sec», tant dans la version vins mousseux que vins tranquilles. Les années 1980 coïncident avec la publication des premiers travaux expérimentaux d'instituts de recherche piémontais sur les caractéristiques chimiques et aromatiques des vins secs issus du Moscato bianco et sur l'évolution des composés terpéniques dans les raisins Moscato afin d'optimiser la technologie de production. Ces années ont vu le développement du concept d'«œnologie variétale», c'est-à-dire d'une approche technologique de plus en plus affinée, visant à renforcer les caractéristiques des raisins dans la qualité finale du vin. Dans le cas spécifique du Moscato, les évolutions techniques ont permis un processus de fermentation plus long, ce qui a limité les notes amères qui avaient compromis les initiatives commerciales du début des années 1900. Le savoir-faire a ensuite évolué au sein des exploitations vinicoles qui, au cours des dernières décennies, ont développé des vins issus du Moscato à faible teneur en sucre, à la fois dans la version vins mousseux que vins tranquilles.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Dans la désignation et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» ou «Asti Spumante», la teneur en sucre ne doit pas figurer sur la même ligne que la dénomination. En outre, ces informations doivent figurer dans une police de caractères différente et dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour la dénomination.

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Au-delà de la zone de production des raisins, les opérations de vinification des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» (y compris l'opération de passerillage des raisins pour le type Vendemmia tardiva et celle de transformation en vin mousseux) peuvent également avoir lieu sur l'ensemble du territoire administratif des provinces d'Alexandrie, d'Asti, de Coni et dans le hameau Pessione de la commune de Chieri (TO), adjacents à la zone de production.

Mise en bouteille dans la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations d'embouteillage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» doivent s'effectuer dans l'aire de production. Conformément à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/33, l'embouteillage doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée afin de sauvegarder la qualité, de garantir l'origine et d'assurer l'efficacité des contrôles.

Marque collective

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins de l'AOP «Asti» portent sur leur étiquette et leur présentation, de manière exclusive et obligatoire, une marque collective dont les dimensions et les couleurs sont décrites à l'annexe A du cahier des charges. Cette marque figure sur la bandelette d'authentification (contrassegno) prévue par la législation en vigueur. Tous les utilisateurs de l'appellation, au stade de la désignation et de la présentation des vins, ont en outre la possibilité d'utiliser cette marque, distribuée exclusivement par le groupement de protection (Consorzio di tutela) dans les mêmes conditions économiques et d'utilisation que celles réservées à ses membres.

Lien vers le cahier des charges

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