Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/4239

31.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4239)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Asti»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1396-AM08 — 11.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Asti»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout du type Asti Spumante Rosato ou Rosé, y compris «metodo classico» (méthode traditionnelle)

Description

Ajout du type Asti Rosato ou Rosé ou Asti Spumante Rosato ou Rosé, pour la production desquels les raisins Brachetto peuvent être utilisés.

Les modifications concernent donc les articles suivants du cahier des charges:

article 1er: ajout du nouveau type de vin;

article 2: combinaison de cépages pour le nouveau type de vin;

article 4: rendement de raisin à l'hectare (10 t/ha pour le Moscato et 8 t/ha pour le Brachetto) et titre alcoométrique volumique naturel minimal (9 % vol. pour le «spumante» et 10 % vol. pour la méthode traditionnelle);

article 5: rendement raisin/vin: 75 %; un paragraphe spécifique est ajouté pour la vinification;

article 6: des descriptions organoleptiques et chimiques des nouveaux types ont été ajoutées;

article 7

La modification concerne les rubriques «Description du ou des vins», «Rendements maximaux», «Cépages principaux», «Lien avec l'aire géographique» et «Exigences applicables supplémentaires» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications des systèmes de conditionnement

Description

Certaines dispositions relatives au conditionnement ont été modifiées.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

La modification concerne la rubrique «Exigences applicables supplémentaires» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour du lien avec l'environnement

Description

À la suite de l'introduction du nouveau type de vin, la description du lien avec l'environnement a été mise à jour.

La présente modification concerne l'article 9 du cahier des charges.

La modification concerne la rubrique «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour des coordonnées de l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications formelles du cahier des charges n'ayant pas d'incidence sur le contenu du texte

Description

Des modifications formelles sans incidence sur le contenu du texte ont été apportées aux articles du cahier des charges. Il s'agit de mises à jour des références juridiques, de modifications des titres des articles et de corrections orthographiques.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

Asti

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1396-AM08 — 11.5.2026

1. **Dénomination(s)**

Asti

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

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

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine, persistante.

Couleur: jaune paille à jaune doré pâle.

Nez

Arôme: caractéristique, délicat.

Bouche

Saveur: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	6,00
Acidité totale minimale:	4,50
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Asti ou Asti Spumante metodo classico (méthode traditionnelle), y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine, persistante.

Couleur: jaune paille à jaune doré très pâle.

Nez

Arôme: caractéristique, prononcé, délicat.

Bouche

Saveur: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	6,0
Acidité totale minimale:	6,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune doré.

Nez

Arôme: fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées.

Bouche

Saveur: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant les rayons de miel.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 14,00 % vol

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moscato d'Asti

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille à jaune plus ou moins intense.

Nez

Arôme: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Bouche

Saveur: douce, aromatique, caractéristique, parfois vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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 caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille à reflets dorés.

Nez

Arôme: élégant, fin, frais et persistant avec des notes florales notamment.

Bouche

Saveur: franche, harmonieuse, douce, aromatique, caractéristique des raisins Moscatello, parfois vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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 caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille à jaune plus ou moins intense, jusqu'à doré.

Nez

Arôme: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Bouche

Saveur: douce, aromatique, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato, parfois vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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 caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune doré vif.

Nez

Arôme: composite, fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées.

Bouche

Saveur: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant également les rayons de miel.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 % vol. dont au moins 12,00 % vol. acquis;

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Asti ou Asti Spumante rosato ou rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine, persistante;

Couleur: rose pâle, brillante.

Nez

Arôme: caractéristique, délicat, typique des raisins utilisés.

Bouche

Saveur: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol, dont au moins 6,00 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Asti ou Asti spumante rosato ou rosé Metodo Classico (méthode traditionnelle)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine, persistante.

Couleur: de rose plus ou moins intense à grenat léger.

Nez

Arôme: caractéristique, prononcé, délicat.

Bouche

Saveur: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol, dont au moins 6,00 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Asti ou Asti Spumante, Moscato d'Asti

Rendement maximal:

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

Rendement maximal:

Rendement maximal:	6 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi et Santa Vittoria d'Alba

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

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

Rendement maximal:

Rendement maximal:	5 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

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

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Asti Rosato ou Rosé ou Asti Spumante Rosato ou Rosé

Rendement maximal:

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Asti Rosato ou Rosé ou Asti Spumante Methodo Classico Rosato ou Rosé

Rendement maximal:

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Brachetto N.

— Moscato bianco B. – Moscato

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone de production des raisins aptes à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti», visée à l'article 1er, 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.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone de production des vins de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» comprend 51 communes des provinces de Cuneo, Asti et Alessandria; grâce à la diversité des sols, de l'altitude et de l'exposition, elle peut influencer les caractéristiques des vins en fonction de leur lieu d'origine. Bien que les sols aient la même origine sédimentaire marine du bassin tertiaire du Piémont, deux zones de culture peuvent être distinguées en fonction de leurs différences pédologiques: les territoires des communes situées au nord de Canelli, à des altitudes inférieures et avec des sols marno-argileux et de faibles pentes, qui donnent des raisins plus mûrs et des vins plus structurés, et les territoires des communes situées au sud de Canelli, à des altitudes supérieures et avec des sols sablo-marneux et des strates fortement inclinées, où l'acidité et la finesse aromatique prédominent.

Pour la catégorie «Vin», les raisins sélectionnés seront plus riches en sucres et au patrimoine aromatique plus large, provenant de zones de basse altitude et/ou exposées à une plus grande accumulation thermique.

Catégorie de produit de la vigne

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

Résumé du lien

La zone de production des vins de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» comprend 51 communes des provinces de Cuneo, Asti et Alessandria; grâce à la diversité des sols, de l'altitude et de l'exposition, elle peut influencer les caractéristiques des vins en fonction de leur lieu d'origine. Bien que les sols aient la même origine sédimentaire marine du bassin tertiaire du Piémont, deux zones de culture peuvent être distinguées en fonction de leurs différences pédologiques: les territoires des communes situées au nord de Canelli, à des altitudes inférieures et avec des sols marno-argileux et de faibles pentes, qui donnent des raisins plus mûrs et des vins plus structurés, et les territoires des communes situées au sud de Canelli, à des altitudes supérieures et avec des sols sablo-marneux et des strates fortement inclinées, où l'acidité et la finesse aromatique prédominent.

Pour la catégorie «vin mousseux de qualité de type aromatique», outre la production des types sucrés déjà prévus dans le cahier des charges en vigueur, il est nécessaire de formaliser la production de types à moindre teneur en sucre qui, grâce à l'interaction du cépage avec l'environnement, à l'évolution du marché et aux innovations technologiques constantes, sont déjà produits dans ce territoire. La culture à des fins de vinification des raisins Moscato bianco dans la région est bien établie, grâce notamment à la présence historique du cépage et à la capacité des viticulteurs et des caves à comprendre ce territoire qui offre une si grande variété de produits.

Le lien a été mis à jour en ce qui concerne les nouveaux types de produits vinicoles mousseux, étant donné que leur production est une tradition désormais bien établie. Pour le «vino spumante», les raisins cultivés sur les territoires plus élevés et/ou aux pentes plus fraîches seront sélectionnés pour leur plus grande fraîcheur acide et leur bagage aromatique plus délicat. La vinification ultérieure introduira un élément distinctif supplémentaire dans le vin produit, en modulant la richesse en alcool, et donc la douceur, qui influence à son tour la volatilité des arômes.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

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'Alessandria, d'Asti et de Cuneo et dans le hameau Pessione de la commune de Chieri (TO), adjacents à la zone de production.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Embouteillage dans la zone délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Embouteillage dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

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 la législation de l'Union, l'embouteillage doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée susmentionnée afin de sauvegarder la qualité et la renommée, de garantir l'origine et de veiller à l'efficacité des contrôles.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Marque collective

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions relatives au conditionnement

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» Spumante ou «Asti», y compris les types rosato ou rosé, et «Asti» ou «Asti» Spumante metodo classico (méthode traditionnelle), y compris les types rosato ou rosé, doivent porter l'habillage caractéristique du vin mousseux et doivent être mis à la consommation dans des bouteilles d'une capacité autorisée.

L'utilisation des types de dispositifs de fermeture suivants est interdite pour les bouteilles visées au paragraphe précédent d'une capacité supérieure à 200 ml:

— les bouchons constitués principalement de matière plastique/synthétique;

— les bouchons techniques en liège sans rondelles d'une granulométrie supérieure à 2 mm en contact avec le vin.

Pour les bouteilles d'une capacité ne dépassant pas 200 ml, les différents dispositifs de fermeture autorisés par la législation en vigueur peuvent être utilisés.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Moscato d'Asti» et «Moscato d'Asti» Vendemmia tardiva doivent être mis à la consommation dans des bouteilles correspondant aux types prévus par la législation en vigueur. L'utilisation de bouchons champignons et de muselets est interdite pour ces types.

L'utilisation des dispositifs de fermeture suivants est également interdite:

— bouchon couronne;

— bouchon constitué principalement de matière plastique/synthétique;

— bouchon technique en liège sans rondelles d'une granulométrie supérieure à 2 mm en contact avec le vin.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24256