

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 172/05)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ⁽¹⁾ della Commissione.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Freisa d'Asti»

PDO-IT-A1180-AM03

Data della comunicazione: 21.12.2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Base ampelografica

Descrizione:

Viene previsto, in luogo dell'utilizzo al 100 % del vitigno Freisa, anche una eventuale percentuale fino al 10 % di altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Motivazione: il vitigno Freisa, elettivo della zona, è prevalentemente utilizzato, per la produzione dei vini della DOP Freisa d'Asti, in purezza, tuttavia si vuole dare la possibilità di poter utilizzare, in piccola percentuale, vitigni rappresentativi e tradizionalmente coltivati nel territorio, ad esclusione dei vitigni aromatici, con particolare riguardo alle varietà autoctone, e già idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte.

La modifica interessa l'art.2 -Base ampelografica- del disciplinare di produzione.

2. Norme per la viticoltura

vengono inserite indicazioni più precise relative ai seguenti punti:

1. Viene esplicitata la natura dei terreni, la giacitura e l'esposizione.
2. Viene specificata la densità di impianto, non contemplata nella precedente versione.
3. Viene prevista l'irrigazione di soccorso.

Motivazione:

1. Viene migliorato l'articolato rispetto alla precedente versione del disciplinare.
2. Viene introdotta la densità di impianto minima dei vigneti di nuovo impianto o reimpianto, calcolata in 3 500 ceppi ad ettaro per meglio adattare i vigneti alle vigenti norme di allevamento del territorio con particolare attenzione al sesto di impianto.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. Inserita la possibilità di utilizzare l'irrigazione di soccorso qualora, in annate particolarmente calde e siccitose, estremizzate dai cambiamenti climatici in atto, e soprattutto in vigneti su terreni con presenza di sabbia, si ritenga necessario intervenire con questa pratica per salvaguardare gli impianti viticoli e le relative annate di produzione.

La modifica interessa l'articolo 4 Norme per la viticoltura del disciplinare di produzione.

3. Norme per la viticoltura

Descrizione:

1. Modifica formale :i dati relativi alle rese e al titolo alcolometrico volumico minimo naturale vengono riordinati e ricompresi in apposita tabella .
2. Viene aumentato il titolo alcolometrico volumico minimo naturale del Freisa d'Asti e del Freisa d'Asti frizzante da 10,50 a 11 %vol.; per il Freisa d'Asti Superiore da 11,50 a 12,00 % vol.;

Motivazione:

1. I dati di resa e titolo alcolometrico vengono riportati in forma di tabella per una migliore e più facile consultazione.
2. La volontà dei produttori è rivolta all'elevazione qualitativa dei vini Freisa d'Asti che tiene conto anche dei risultati conseguiti nelle ultime vendemmie, pertanto il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve è stato modificato prevedendo un aumento di 0,5 % vol. .

La modifica interessa l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

4. Norme per la vinificazione

1. La seguente frase:

«La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 %.»

è così integrata:

«Qualora tale resa superi il valore della percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.»

Descrizione: viene specificato il supero di cantina, non specificato nella precedente versione.

Motivazione: trattasi di una modifica finalizzata a migliorare la precisione delle disposizioni del disciplinare concernenti la resa.

2. La seguente frase:

«Il vino "Freisa d'Asti", qualora venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia, può riportare in etichetta la specificazione aggiuntiva di "superiore".»

è così riformulata ed integrata:

«Il vino "Freisa d'Asti" nella tipologia Superiore, deve essere invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia e per un periodo non inferiore a 6 mesi in recipienti di legno.»

Descrizione: viene specificato il periodo di invecchiamento dei vini e introdotto un obbligatorio passaggio in legno per la categoria Superiore.

Motivazione: in riscontro alle prove condotte in cantina sulla vinificazione della tipologia Freisa d'Asti superiore si prevede un affinamento in botti di legno, di almeno 6 mesi, in quanto apporta importanti migliorie derivanti dal livello di maturazione dei tannini, già presenti naturalmente nell'uva Freisa, afferendo al vino morbidezza ed eleganza.

3. La frase:

«La denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" può essere utilizzata per designare i vini "spumante naturale" e "frizzante naturale" ottenuti mediante rifermentazione dello zucchero naturale residuo nel vino amabile o dolce, conservato secondo pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione.»

È così modificata:

«La produzione dei vini spumanti e frizzanti di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia.

Descrizione: è stato specificato il metodo di spumantizzazione nella tipologia Freisa d'Asti Spumante e di presa di spuma sulla tipologia Freisa d'Asti frizzante.

Motivazione: per maggior comprensione, in merito alle categorie frizzante e spumante, si è introdotta la specifica relativa al metodo di fermentazione che potrà avvenire in autoclave secondo il metodo Martinotti o Charmat oppure in bottiglia secondo il metodo classico o metodo champenois.»

La modifica interessa l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 5-«Pratiche enologiche» del documento unico relativamente all'invecchiamento obbligatorio in botti di legno, di minimo 6 mesi, per la tipologia superiore.

5. Caratteristiche al consumo

1. Descrizione: per tipologia Freisa d'Asti vengono modificati i descrittori dei vini ampliando la gamma «da secco ad amabile», viene eliminato «sottofondo assai gradevole di lampone» con «vellutato, armonico, talvolta vivace, talvolta tannico». Viene aumentato il titolo alcolometrico volumico totale minimo da 11 % vol. a 11,50 % vol., viene specificato il titolo alcolometrico del vino con menzione vigna. Viene abbassata l'acidità totale minima complessiva a 4,5 g/l, viene aumentato l'estratto non riduttore minimo a 21 g/l.

Motivazione: in merito alla terminologia precedentemente utilizzata si è ritenuto eliminare espressioni non sempre rintracciabili nei vini. Viene allargata la gamma delle produzioni in base al tenore di zucchero residuo, si contempla la versione vivace. Il vino Freisa d'Asti trova espressioni diversificate ed è di grande versatilità a seconda delle molteplici interpretazioni dei produttori.

Per accrescere la qualità dei vini si è deciso per un aumento di mezzo grado di alcool e 2 punti di estratto non riduttore.

L'acidità totale minima è stata abbassata: le diverse prove condotte negli anni dai produttori, verso un vino più morbido, hanno portato ad un ottimo riscontro e apprezzamento da parte dei consumatori.

2. Tipologia: Freisa d'Asti Superiore

Descrizione: nella tipologia Freisa d'Asti Superiore si aggiunge al descrittore del sapore il termine secco.

Motivazione: la tipologia Freisa d'Asti Superiore a seguito di prove svolte dalle aziende che hanno ottenuto approvazione e apprezzamento commerciale da parte dei consumatori è stata ben definita, come vino strutturato, senza alcun residuo zuccherino che si completa tramite un periodo di affinamento in legno.

Descrizione:

Viene aumentato il titolo alcolometrico volumico totale minimo da 11,50 % vol. a 12,50 % vol., viene abbassata l'acidità totale minima complessiva a 4,5 g/l, viene aumentato l'estratto non riduttore minimo a 23 g/l.

Motivazione: la tipologia di vino si esprime nella massima espressione con un aumento della gradazione alcolica e dell'estratto non riduttore.

Il mutamento delle condizioni climatiche ha influenzato le fasi fenologiche e l'andamento di maturazione, determinando anticipi di maturazione accompagnati spesso da una riduzione della componente acidica dei mosti, l'abbassamento di 1 g/l dell'acido tartarico produce vini più morbidi e maggiormente apprezzati a livello commerciale.

3. Tipologia: Freisa d'Asti Spumante

Descrizione: nella tipologia Freisa d'Asti spumante vengono modificati i descrittori del colore modificando da rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro in rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, sino al rosato.

Motivazione: le nuove tecniche di spumantizzazione e il risultato delle prove condotte dalle aziende hanno determinato vini con colori più vivi tendenti al rosso rubino o al rosato.

4. Descrizione: nella descrizione del sapore si ampliano le produzioni prevedendo i termini extra brut, brut, extra dry, secco, demi sec e dolce.

Motivazione: i produttori dopo anni di sperimentazioni hanno optato per produzioni diversificate di vini spumanti anche nell'ottica di soddisfare le esigenze commerciali.

5. Descrizione: si specifica sulla Freisa d'Asti Spumante con menzione vigna il titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12 % vol.

Motivazione: viene aggiornato il testo in merito ai vini con menzione vigna.

6. Tipologia: Freisa d'Asti Frizzante

Descrizione: nella tipologia Freisa d'Asti frizzante si amplia il termine per descrivere il sapore reintroducendo la tipologia secco.

Motivazione: già nelle precedenti versioni del disciplinare era contemplata la categoria secco, da sempre prodotta dalle aziende produttrici della denominazione, omessa per errore nell'ultima scrittura.

Descrizione: aumento del titolo alcolometrico volumico totale minimo a 11,5 % vol., per la menzione vigna a 12 % vol.; abbassamento dell'acidità totale minima complessiva a 4,5 g/l, aumento estratto non riduttore minimo a 21 g/l.

Motivazione: come per le altre tipologie presenti nel disciplinare, dopo anni di sperimentazioni, si è deciso di aumentare il titolo alcolometrico, anche per la menzione vigna, diminuire il titolo di acidità totale minima, aumentare l'estratto non riduttore.

Le modifiche interessano l'articolo 6 -Caratteristiche al consumo -del disciplinare di produzione e la sezione 4- «Descrizione dei vini» del documento unico

6. Norme di etichettatura

Descrizione: viene inserita la possibilità di indicare in etichetta il riferimento all'unità geografica più ampia.

Motivazione: si prevede, ai sensi della normativa vigente, di poter utilizzare il riferimento all'unità geografica più ampia «Piemonte», relativa al nome della regione nella quale è collocata la zona geografica delimitata della Doc Freisa d'Asti.

La modifica interessa l'art.7 del disciplinare di produzione e la sezione 9 -Ulteriori condizioni - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura- del documento unico

7. Confezionamento

Descrizione: viene inserito l'articolo 8 -Confezionamento- ove vengono specificati i tipi di contenitori e le relative capacità consentite :«Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla vigente normativa, relativamente al tipo di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, ad esclusione del PET, e alle capacità non inferiori a 18,7 cl. con l'esclusione del contenitore da 200 cl.».

Motivazione: nella precedente versione del disciplinare non era contemplato l'articolo , pertanto, si è ritenuto opportuno integrare il disciplinare relativamente alle prescrizioni relative al confezionamento

2. I sistemi di chiusura ammessi, non specificati nella precedente versione del disciplinare sono in linea con la normativa vigente.

Descrizione: vengono specificati i sistema di chiusura delle bottiglie e quelli esclusi.

Motivazione: inserita specifica non prevista nella vecchia versione del disciplinare. Pertanto sono ammessi i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, con l'esclusione dell'utilizzo del tappo a corona nonchè per la tipologia spumante i tappi di plastica.

la modifica interessa l'Art. 8 del disciplinare - Confezionamento

8. Modifiche formali

- Con l'inserimento all'art.8 del disciplinare delle disposizioni relative al confezionamento è stato rinumerato al n .9 l'articolo relativo al Legame con l'ambiente e al n.10 l'articolo relativo alla Struttura di controllo.
- Vengono aggiornati i i «Dettagli contatti»

La modifica interessa l'art. 10 del disciplinare – Riferimenti alla struttura di controllo e la Sezione -Informazioni generali -punto2-Dettagli contatti richiedenti, parti interessate ,autorità di controllo competenti e organismo di controllo .del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Freisa d'Asti

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Freisa d'Asti e Freisa d'Asti Superiore*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento ; odore fruttato e caratteristico;sapore da secco ad amabile, secco per il superiore e il vigna,armonico talvolta vivace leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol., 12,00 % vol. per il Vigna, estratti non riduttori minimi 21 g/l ; per il superiore 12,50 % vol. estratti non riduttori minimi 23 g/l.

Gli altri parametri che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla vigente normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Freisa d'Asti Frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente al granato; odore:fruttato,caratteristico; spuma: vivace, evanescente; odore: fruttato , caratteristico delicato di lampone e di rosa; sapore: da secco ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol . , per il vigna 12,50 %vol..

estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

Gli altri parametri che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti della normativa vigente nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Freisa d'Asti Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso o rosato; spuma: fine, persistente; odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa; sapore: da extra dry a dolce, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol, per il vigna 12,00 %vol.

Estratto non riduttore minimo 21 g/l.

Gli altri parametri che non figurano nella griglia sottostante, rispettano i limiti previsti dalla normativa vigente nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. **Pratiche enologiche specifiche**

1. Pratica enologica specifica

Pratica enologica specifica

Per la tipologia Freisa d'Asti Superiore (Cat.1 -Vino) è previsto un periodo di invecchiamento fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia, di cui 6 mesi in recipienti in legno.

5.2. **Rese massime:**

1. Freisa d'Asti, anche Superiore, Freisa d'Asti Frizzante e Spumante

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione ricade nella Regione Piemonte all'interno del territorio collinare della provincia di Asti con l'esclusione dei territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Freisa N.

8. Descrizione del legame/dei legami

Doc Freisa d'Asti

Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino. Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato

dopo il Barbera. La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Vinificato prevalentemente in purezza, è tradizionale sia la versione vivace, frizzante e spumante, secca oppure amabile, che quella ferma.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Uso unità geografiche più ampie

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 del disciplinare di produzione è consentito l'uso della unità geografica più ampia «Piemonte», ai sensi dell'art. 29 comma 6 della Legge 238/2016.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17671>
