DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG
"BRACHETTO D'ACQUI" O "ACQUI"

Approvato DOC con	DPR 13.08.1969	G.U. 282 - 07.11.1969
Approvato DOCG con	DM 24.04.1996	G.U. 132 - 07.06.1996
Modificato con	DM 28.02.2011	G.U. 61 - 15.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.07.2014	G.U.165 -18.07.2014

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito.

Articolo 2
Base Ampelografica

1.I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle loro diverse tipologie, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1.Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'articolo1 devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata:

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.

3. Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E'consentita l'irrigazione di soccorso.

5. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione del vino "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uve Kg /ha	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10,00% vol.
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10,00% vol.
Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12,00% vol prima dell'appassimento 15,50% vol dopo l'appassimento

6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

7. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

9. Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restante il limite massimo di 9,6 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo articolo 5.

10. Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita , ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5.

11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano inferiori a quello previsto dal presente disciplinare

in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'articolo1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente articolo 3.

2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

3. La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino lt.
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui spumante	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui passito	45%	3.600

4. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 t/ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/ai provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita , alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

7. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

8. L'eventuale aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", in tutte le tipologie, deve essere ottenuto alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.

9. Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti e/o mosti parzialmente fermentati e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.
9.1 Il processo di lavorazione per la presa di spuma , per il prodotto"Brachetto d'Acqui"o "Acqui" spumante non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

10. L'appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e l'appassimento.

11. Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante e del passito, e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

12. E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.

13. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"
Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;
Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;
Sapore: dolce, morbido, delicato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% di cui almeno il 5,00% in alcol svolto;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta, all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2.0 bar.

"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante
Spuma: fine, persistente;
Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;
Odore: aroma muschiato molto delicato;
Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno il 6,00% in alcol svolto;

Acidità totale minima: 5,0 g/l ;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito
Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;
Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;
Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% di cui almeno il 11,00% in alcol svolto;
Zuccheri riduttori: minimo 50,0 g/l
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "riserva", "extra", "fine", scelto", "selezionato" e simili.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve .

Articolo 8
Confezionamento

1 - Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.
E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
- tappo a corona;
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Inoltre, è vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: litri 0,187 – 0,200 – 0,375 – 0, 750 - 1,500 – 3,000 - 4,500 e 6,000.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" tipologia spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.
E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
-tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
-tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.
Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle diverse tipologie, vengono prodotti in purezza utilizzando il vitigno Brachetto, dotato di un caratteristico e pregevole ventaglio aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce alla denominazione DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Guyot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. Grazie ad un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, intorno agli anni 50, mise a punto un Brachetto spumante vinificato in autoclave con metodo Charmat.

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

Le caratteristiche del "Brachetto d'Acqui" docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l'Alto Monferrato. All'interno della zona di produzione, ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti ed Alessandria, si trovano terreni di composizione argillosa nella zona di Nizza Monferrato mentre nell'acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

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

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di "selezionare" nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Brachetto.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. N.0055785 del 19/07/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con sede ad Acqui Terme (AL), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 11 luglio 2017.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione

della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante "Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche dei disciplinari.";

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche

introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Brachetto d'Acqui" o "Acqui";

VISTO il D.M. 09.07.2014, pubblicato sulla G.U.RI n. 165 del 18.07.2014, con il quale è stato da ultimo ha modificato il disciplinare di produzione della DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui";

VISTA la documentata domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con sede ad Acqui Terme (AL), per il tramite della Regione Piemonte, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 11 luglio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 12 luglio 2017 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio Tutela Vini d'Acqui, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella citata proposta di modifica del disciplinare, nonché, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, anche per le produzioni atte a diventare DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" provenienti dalla vendemmia 2016;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio Tutela Vini d'Acqui esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Piemonte da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la nota n. 27966 del 14/07/2017 della Regione Piemonte, con la quale è stato espresso il parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta, come dichiarato dall'organismo di controllo "Valoritalia srl", alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli della DOP "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", a suo tempo approvato con apposito decreto direttoriale della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, n. 13848 del 10 luglio 2015, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere la richiesta sopra evidenziata del citato Consorzio Tutela Vini d'Acqui, intesa ad ottenere l'applicazione dell'autorizzazione di etichettatura in questione anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" provenienti dalla campagne 2016/17, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale del 11 luglio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con sede in Acqui Terme (AL), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Piemonte sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L’autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2017, per le partite di vino atte a diventare DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/17, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

5. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all’allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell’art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Brachetto d'Acqui" o " Acqui" .

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Approvato DOC con	DPR 13.08.1969	G.U. 282 - 07.11.1969
Approvato DOCG con	DM 24.04.1996	G.U. 132 - 07.06.1996
Modificato con	DM 28.02.2011	G.U. 61 - 15.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP- Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.07.2014	G.U.165 -18.07.2014

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito.

Articolo 2
Base Ampelografica

1.I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle loro diverse tipologie, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1.Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'articolo1 devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata:

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.

3. Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E'consentita l'irrigazione di soccorso.

5. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione del vino "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uve Kg /ha	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10,00% vol.
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10,00% vol.
Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12,00% vol prima dell'appassimento 15,50% vol dopo l'appassimento

6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

7. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

9. Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restante il limite massimo di 9,6 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo articolo 5.

10. Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5.

11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'articolo1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente articolo 3.

2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

3. La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino lt.
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui spumante	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui passito	45%	3.600

4. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 t/ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/ai provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita , alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

7. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

8. L'eventuale aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", in tutte le tipologie, deve essere ottenuto alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.

9. Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da ~~mosti o vini~~ mosti e/o mosti parzialmente fermentati e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.
9.1 Il processo di lavorazione per la presa di spuma , per il prodotto"Brachetto d'Acqui"o "Acqui" spumante non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

10. L'appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e l'appassimento.

11. Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante e del passito, e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

12. E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.

13. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"
Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;
Odore: ~~aroma muschiato~~ caratteristico, molto delicato, ~~caratteristico~~ ,talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;
Sapore: ~~dolce, morbido~~, delicato, caratteristico, da secco a dolce;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% di cui almeno il 5,00% in alcol svolto;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nella tipologia sopra descritta, all’atto dell’immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione non superiore a ~~2.0~~ 2,5 bar.

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Spumante
Spuma: fine, persistente;
Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;
Odore: ~~aroma muschiato~~ caratteristico,molto delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;
Sapore: ~~dolce, morbid~~o, delicato, caratteristico, da extrabrut a dolce;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno il 6,00% in alcol svolto;
Acidità totale minima: 5,0 g/l ;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito
Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;
Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;
Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% di cui almeno il 11,00% in alcol svolto;
Zuccheri riduttori: minimo 50,0 g/l
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

~~2. E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo~~.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “riserva”, “extra”, “fine”, scelto”, “selezionato” e simili.

2. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

3. Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, con l’esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve .

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” e “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” spumante le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione.

Articolo 8
Confezionamento

1. ~~Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo di sughero marchiato indelebilmente “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”.~~
~~E’ vietato per tali tipologie l’uso del tappo a fungo e della gabbietta.~~

1 - Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.
E’ vietato l’utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
- tappo a corona;
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Inoltre, è vietato per tali tipologie l’uso del tappo a fungo e della gabbietta.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: litri 0,187 – 0,200 – 0,375 – 0, 750 - 1,500 – 3,000 - 4,500 e 6,000.

3. ~~Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato indelebilmente “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a litri 0, 200 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato~~.
- Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” tipologia spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.
E’ vietato l’utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
-tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
-tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.
Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l’utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.”.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
I vini a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nelle diverse tipologie, vengono prodotti in purezza utilizzando il vitigno Brachetto, dotato di un caratteristico e pregevole ventaglio aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce alla denominazione DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Guyot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. Grazie ad un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, intorno agli anni 50, mise a punto un Brachetto spumante vinificato in autoclave con metodo Charmat.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Le caratteristiche del “Brachetto d’Acqui” docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l’Alto Monferrato. All’interno della zona di produzione, ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti ed Alessandria, si trovano terreni di composizione argillosa nella zona di Nizza Monferrato mentre nell’acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

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

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all’ambiente stesso: il Brachetto.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo ~~13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ 64 della legge 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.