

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata e Garantita “Brachetto d’Acqui”.**

D.M. del 24 aprile 1996	
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "BRACHETTO D'ACQUI" O "ACQUI"	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG "BRACHETTO D'ACQUI" O "ACQUI"
Disciplinare di produzione	Disciplinare di produzione
Art. 1 – Denominazione e vini	Art. 1 – Denominazione e vini
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.	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.
Art. 2 – Vitigni Ammessi	Art. 2 – Base Ampelografica
I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle tipologie rosso e spumante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Brachetto.	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 di vitigni raccomandati o autorizzati dalla Regione Piemonte
Art. 3 – Zona di produzione uve	Art. 3 – Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata: Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni:	Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'Art. 1 devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata: Provincia di Asti:

<p>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;</p> <p>Provincia di Alessandria:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.</p>	<p>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;</p> <p>Provincia di Alessandria:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.</p>
<p>Art. 4 Viticoltura</p>	<p>Art. 4 – Norme per la viticoltura</p>
<p>[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" 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.</p> <p>[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.</p>	<p>[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all'Art. 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.</p> <p>[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.</p>

<p>[3] Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti a ettaro.</p> <p>[4] E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>[5] La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non deve essere superiore a q.li 80 per ettaro di coltura specializzata.</p>	<p>[3] Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.</p> <p>[4] E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso</p> <p>[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:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">Resa uve Kg./ha.</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico Vol.min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">10% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">10% vol.</td> </tr> <tr> <td>Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">12% VOL Prima dell'appassimento 15,5 % vol Dopo l'appassimento</td> </tr> </tbody> </table> <p>[6] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione</p>	Vini	Resa uve Kg./ha.	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale	"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10% vol.	"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10% vol.	Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12% VOL Prima dell'appassimento 15,5 % vol Dopo l'appassimento
Vini	Resa uve Kg./ha.	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale											
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10% vol.											
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10% vol.											
Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12% VOL Prima dell'appassimento 15,5 % vol Dopo l'appassimento											

<p>[6] 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 resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p>	<p>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.</p> <p>[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.</p> <p>[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.</p> <p>[9] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio</p>
--	---

[7] La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione o di utilizzazione diverso da quello fissato dal presente disciplinare.

di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, 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 art. 5.

[10] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può destinare una percentuale non superiore al 10% 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 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 rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato,

<p>[8] La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p>	<p>può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni all'albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.</p>									
<p>Art. 5 – Vinificazione ed elaborazione</p>	<p>Art. 5 – Norme per la vinificazione</p>									
<p>[1] Le operazioni di ammostamento delle uve per la produzione dei vini di cui all'art.1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente art.3.</p> <p>[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.</p> <p>[3] Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.</p>	<p>[1] Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'art.1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente art.3.</p> <p>[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.</p> <p>[3] La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="783 1637 1350 1964"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/vino</th> <th>Produzione Max di vino It.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brachetto d'Acqui o Acqui</td> <td>70%</td> <td>5.600</td> </tr> <tr> <td>Brachetto d'Acqui o Acqui</td> <td>70%</td> <td>5.600</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/vino	Produzione Max di vino It.	Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600	Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Vini	Resa uva/vino	Produzione Max di vino It.								
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600								
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600								

	<p>SPUMANTE</p>		
	<p>Brachetto d'Acqui o Acqui PASSITO</p>	<p>45%</p>	<p>3.600</p>
	<p>[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%. (Vedi comma 8 art. 4 disciplinare attuale)</p>		
	<p>[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.</p>		
	<p>[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 conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e</p>		

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

[5] L'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" devono essere ottenute esclusivamente mediante concentrati di mosto di uve Brachetto provenienti da vigneti iscritti all'albo o di mosto

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. **Tra queste in particolare vi sono: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli, eventuale contatto con le bucce e loro normale pressatura, decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, refrigerazioni.**

Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione, le filtrazioni e le centrifugazioni possono essere utilizzate per condurre la/le fermentazione/i atta/e ad ottenere, per tutte le tipologie, nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcool effettivo e zuccheri residui.

[8] **L'eventuale** aumento del titolo

concentrato rettificato.

[6] 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 aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

[7] Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini, per la produzione dello spumante, devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

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

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 aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

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

[12] E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la

	<p>gassificazione artificiale parziale o totale.</p> <p>[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.</p> <p>[14] E' consentito nell'ambito di una stessa tipologia a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15% di "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" più giovane a "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" più vecchio o viceversa anche se non ha ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.</p>
<p>Art. 6 – Caratteristiche dei vini al consumo</p>	<p>Art. 6 – Caratteristiche al consumo</p>
<p>[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:</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in alcol svolto;</p> <p>Estratto secco netto minimo: 18 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p>	<p>[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:</p> <p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in alcol svolto;</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 18 per mille;</p>

<p>[2] 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 1,7 bar.</p> <p>[3] La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è anche usata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni del presente disciplinare di produzione in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.</p> <p>[4] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>Spuma: fine, persistente;</p> <p>Limpidezza: brillante;</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato molto delicato;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6% in alcol</p>	<p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p> <p>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</p> <p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante</p> <p>Spuma: fine, persistente;</p> <p>Limpidezza: brillante;</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato molto delicato;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6,0 % in alcol svolto;</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 18 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p>
--	--

<p>svolto;</p> <p>Estratto secco netto minimo: 18 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p> <p>[5] E' facoltà del ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p>	<p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Sapore: dolce, aroma muschiato caratteristico del vitigno, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno il 11% in alcol svolto;</p> <p>Zuccheri riduttori: minimo 50 g/l</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 20 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 4,5 per mille.</p> <p>[2] E' facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>
<p>Art. 7 – Etichettatura</p>	<p>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione</p>
<p>1] Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi</p>	<p>[1] Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi</p>

<p>qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.</p> <p>[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.</p> <p>[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è consentito l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, località comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3, purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche.</p> <p>[4] Tale possibilità è esclusa per la tipologia spumante.</p> <p>[5] E' consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.</p>	<p>qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.</p> <p>[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.</p> <p>[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è consentito l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3, purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche e alle condizioni previste dalla vigente normativa.</p> <p>[4] Tale possibilità è esclusa per la tipologia spumante.</p> <p>[5] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.</p>
<p>Art. 8 – Immissioni al consumo - recipienti</p>	<p>Art. 8 – Confezionamento</p>
<p>[1] I vini a denominazione di origine</p>	<p>[1] I vini a denominazione di origine</p>

<p>controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite di appositi contrassegni applicati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.</p> <p>[2] 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".</p> <p>E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>[3] 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: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5.</p> <p>[4] Le bottiglie di cui al comma</p>	<p>controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi caratteristiche di seguito specificate e munite di appositi contrassegni applicati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.</p> <p>[2] 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".</p> <p>E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>[3] 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: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l'utilizzo delle capacità di litri 6.</p> <p>[4] Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato</p>
---	---

<p>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 ml 200 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</p>	<p>indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a ml 200 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</p>
--	---