



*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

DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0053331 del 11/07/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.

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 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. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 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 D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica 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, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

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 del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, 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 DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui";

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTO il DM 09.07.2014 pubblicato sulla G.U.R.I n. 165 del 18.07.2014 che 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, 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 parere favorevole della Regione Piemonte sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 10 marzo 2017 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.85 del 11/04/2017;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO altresì necessario, ai fini della predetta pubblicazione e dell'inoltro alla Commissione UE, unificare la proposta di modifica del disciplinare in questione con le precedenti proposte di modifica, per conseguire la semplificazione degli adempimenti dei produttori e degli enti interessati in relazione al successivo procedimento amministrativo;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e del relativo documento unico riepilogativo aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

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 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, 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;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. DM 09.07.2014 richiamati in premessa, nonché del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della DOC in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione 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
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP- Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
<u>Modificato con</u>	<u>DM 09.07.2014</u>	<u>G.U.165 -18.07.2014</u>

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’articolo 1 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 sestri 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 restando 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'articolo 1, 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/i 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, morbido~~, 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.~~

~~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(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).

B) DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	BRACHETTO D'ACQUI o ACQUI
Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiana

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Brachetto d'Acqui o Acqui
Breve descrizione testuale	<p>La DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.</p> <p>E' un vino prodotto da uve Brachetto dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico, che si esprime in modo più o meno esaltato a secondo dei metodi di vinificazione adottati . Le uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria.</p> <p>Caratteristiche al consumo: Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè; Odore: caratteristico, molto delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina; Sapore: delicato, caratteristico, da secco a dolce.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol. di cui almeno svolto il 5,00% in alcol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Brachetto d'Acqui o Acqui Spumante
Breve descrizione testuale	<p>La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" spumante è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione. E' un vino prodotto da uve Brachetto dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico, che si esprime in modo più o meno esaltato a secondo dei metodi di vinificazione adottati . Le uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria.</p> <p>Caratteristiche al consumo: Spuma: fine, persistente; Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè; Odore: caratteristico, delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina; Sapore: delicato, caratteristico da extra brut al dolce,</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	Non definito
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol. di cui almeno il 6,00% in alcol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Brachetto d'Acqui o Acqui Passito
Breve descrizione testuale	<p>La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" passito è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.</p> <p>E' un vino aromatico dolce, le cui uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in soli 26 comuni tra la provincia di Asti e quella di Alessandria.</p> <p>Caratteristiche al consumo.</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, armonico, vellutato. talvolta con sentore di legno;</p>
Caratteristiche analitiche generali (
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00% vol. di cui almeno 11,00% in alcol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 g/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	Brachetto d'Acqui o Acqui
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Pratica culturale
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Brachetto d'Acqui o Acqui; Spumante, Passito
----------------------------	--

Resa massima	8.000 Kilogrammi per ettaro

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nelle loro diverse tipologie devono essere prodotte nella Regione Piemonte in 26 comuni tra la provincia di Asti e di Alessandria.
---	--

Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Brachetto N.
---	--------------

Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	Brachetto d’Acqui o Acqui
Breve descrizione	<p>Le caratteristiche del “Brachetto d’Acqui” docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l’Alto Monferrato. All’interno di quest’area , ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria, si trovano terreni argillosi nella zona di Nizza Monferrato mentre nell’acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente e in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.</p> <p>La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno chemoglio si adatta all’ambiente stesso: il Brachetto.</p> <p>Nel 1817, il naturalista Galesio lo definisce “VINO CELEBRE” classificandolo vino da dessert che risultava alcolico e poco colorato, che invecchiando assumeva il sapore del Porto o del vino Xeres e riferisce che il Brachetto, dolce o spumante, era conosciuto e commercializzato con successo nei mercati dell’America Meridionale: da ciò si può dedurre che la produzione in quel periodo doveva essere di entità tutt’altro che trascurabile. La prima definizione ufficiale è del 1922 a firma di Garino Canina, che ne fu il vero classificatore</p>

scientifico “ Tra i vini di lusso il Brachetto appartiene alla categoria dei vini rossi dolci ed aromatici: è infatti è un vino con profumo speciale, moderatamente alcolico e zuccherino, non molto colorito che per lo più si consuma spumeggiante o spumante ...”

Tra le varie notizie che il Canina dava, molto importanti dal punto di vista storico, una delle più interessanti riguarda il fatto che il Brachetto fosse diffuso in particolare nel circondario di Acqui e di Nizza Monferrato, indicando, però, una produzione per il mercato di soli 500 hl.

Che cosa aveva quasi fatto scomparire un vino che solo 50 anni prima era oggetto di attiva esportazione? L'avvento della fillossera aveva, alla fine della prima guerra mondiale, devastato i vigneti: i vignaioli, al momento di reimpiantarli, avevano privilegiato altri vitigni che assecondavano maggiormente le tendenze del mercato, a discapito di questa varietà che richiedeva attenzione e cure particolari. Inizia così il suo secondo sonno. Il risveglio è storia recente: Intorno agli anni 50, dalle colline del sud Piemonte dove la produzione continuava in piccole nicchie di stimatori, un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, mise a punto un Brachetto spumante elaborato in autoclave con metodo charmat. Da allora il Brachetto ha continuato il suo percorso di protagonista tra i grandi vini aromatici, tra i quali si distingue per le proprie particolarità e apprezzamento degli intenditori più raffinati. Ma il Brachetto ha una tradizione anche nella versione non dolce come dimostrato dalla produzione di Brachetto nelle tipologie non dolci nella versione ferma fin da primi del '900 nelle zone di Strevi , Alto Monferrato, Acqui Terme, nella versione semisecca delle Cantine Spinola selezionato anche in concorsi enologici (Brachetto d'Acqui rosato semisecco del 1987 e Brachetto secco 1964) , citato nella rivista Barolo e Co (1985) ove si parla del Brachetto come “vitigno tipicamente locale e che può essere emesso in commercio anche nella versione secca” o in riferimento a testimonianza storica sul brachetto secco “dell'oste dell'enoteca regionale di l'oste Carlo Lazzeri dell'Enoteca Regionale di Acqui “Terme e Vino, “intorno agli anni ottanta sbicchieravo brachetto secco delle Cantine Spinola” soprattutto come aperitivo, molto apprezzato grazie al suo gusto non troppo dolce e leggero. In quegli anni il Brachetto secco era selezionato anche nei concorsi enologici ad Acqui Terme”. Grazie alla sperimentazione a partire dal 2008 viene prodotto come vino spumante secco e profumato 100 % da uve Brachetto e dichiarato come “prodotto apprezzato e consumato in ambito locale nonchè esportato anche come prodotto di nicchia in Giappone, Sud Corea e USA.”

--	--

Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	- Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	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.

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	
Tipo di modifica	Art.105 not minor
Ragioni della modifica	
Art.5 inserimento comma 9.1	<p>Descrizione : viene precisata la durata della presa di spuma per tipologia spumante prodotta con metodo Martinotti che deve essere comprensiva sia della permanenza su lieviti in autoclave che del periodo di affinamento in bottiglia.</p> <p>Motivazione: nel disciplinare precedente si prevedeva un periodo minimo di sola autoclave con conseguenti prolungate permanenze sui lieviti che potevano essere causa di mutazioni e variazioni del quadro aromatico.</p>

<p>Art.6 comma1 e 2 Caratteristiche al consumo</p>	<p>Descrizione: per le tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui e Brachetto d'Acqui o Acqui Spumante sono state meglio definite le caratteristiche al consumo anche in relazione all' ampliamento del range dei tenori zuccherini</p> <p>Motivazioni: storicamente in Piemonte l'uva Brachetto, è sempre stata vinificata – sia nella versione dolce che nella versione secca, soprattutto da piccoli produttori, con un consumo prevalentemente quotidiano in ambito locale. La modifica del disciplinare va considerata come un recupero di metodologie di vinificazione tradizionali, che vanno anche incontro ad esigenze di mercato, al cambiamento delle tendenze e dei gusti nelle nuove generazioni.</p> <p>E' quindi possibile considerare la diversificazione delle caratteristiche e del tenore zuccherino come un ritorno a sapori tradizionali. Pertanto le tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui e Brachetto d'Acqui o Acqui Spumante rappresentano, come oggi definite, un punto di forza della tradizione che, anche grazie al progresso tecnologico, ha permesso di poter esprimere al meglio le caratteristiche organolettiche di questi prodotti unici nel loro genere.</p>
<p>Art.6 comma1 Caratteristiche al consumo</p>	<p>Descrizione : modificata per la tipologia Brachetto d'Acqui o Acqui la sovrappressione da 2 a 2,5 bar;</p> <p>Motivazioni: per andare incontro alle tendenze di consumo e alle richieste di mercato. È ora possibile utilizzare bottiglie di maggior qualità che permettono sovrappressioni maggiori senza il rischio di rottura, inoltre si evita che piccoli aumenti di sovrappressione dovuti al trasporto o ad agenti esterni rendano i vini non conformi.</p>
<p>Art.6 comma 2</p>	<p>eliminato il comma in quanto non conforme alle norme vigenti.</p>
<p>Art.7 indicazioni per l'etichettatura</p>	<p>Descrizione: A seguito della modifica dell'art. 6, relativa ad un ampliamento delle caratteristiche al consumo del sapore per Brachetto d'Acqui o Acqui e Brachetto d'Acqui o Acqui spumante si danno prescrizioni precise circa il posizionamento, la grandezza e i tipi di carattere da utilizzare per le informazioni in etichetta, in particolare delle indicazioni obbligatorie del tenore zuccherino.</p> <p>Motivazione: al fine di dare al consumatore indicazioni chiare che identifichino senza possibilità di confusione la denominazione.</p>

<p>Art.8 comma 1 e comma3- Confezionamento</p>	<p>Descrizione: confezionamento e metodi di chiusura previsti e/o vietati Motivazioni: la volontà della filiera si è orientata sulla necessità di mantenere un prodotto DOCG e del “Made in Italy” anche dal punto di vista della presentazione della bottiglia su standard elevati. E’ stato quindi vietato al comma1 l’utilizzo del tappo a corona, del tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico, del tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino per la tipologia Brachetto d’Acqui o Acqui nonchè al comma 3 per la tipologia spumante con l’esclusione dei contenitori non superiori alla capacità di 0,200ml. La modifica è stata determinata dal Decreto ministeriale che conformemente alla normativa UE liberalizzava l’uso di tutti i tipi di chiusure. Pertanto i produttori hanno ritenuto di limitare l’uso indiscriminato dei sistemi di chiusura al fine di dare un valore aggiunto alla produzione più consono ad una DOCG. Inoltre non è più obbligatorio marchiare i tappi con il nome della Denominazione lasciando alla volontà dei produttori la possibilità di utilizzare o meno il brand della denominazione.</p>
<p>Dichiarazione di conformità dello Stato membro</p>	<p>Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP “Brachetto d’Acqui” o “Acqui ” soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013</p>

Contatti

Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Tutela Vini d’Acqui
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio
Nazionalità	Italia
Numero civico	7
Via	Piazza Levi
Codice postale	15011
Località	Acqui Terme (AL)
Paese	Italia
Telefono	+39 0141 594842
Fax	+39 0141 355066
e-mail	info@brachettodacqui.com

	p.baldi@brachettodacqui.com
--	-----------------------------

Estremi dell'intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Roma Italia
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656030;+39-0646656331;+39-0646656217
Fax	
e-mail	pqai4@politicheagricole.it ; l.lauro@politicheagricole.it ; m.cocino@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

Nome e titolo della parte interessata	REGIONE PIEMONTE
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	REGIONE
Nazionalità	ITALIA
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	21
Via	Corso Stati Uniti
Codice postale	10125
Località	TORINO
Paese	ITALIA
Telefono	+39 011 4325173
Fax	+39 011 4325388
e-mail	produzioni vegetali@regione.piemonte.it ; elena.piva@regione.piemonte.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione facoltativa)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari vicosegreteria@mpaaf.gov.it
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia

Telefono	+39-064883043; .+39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	VALORITALIA S.R.L.
Tipo di organismo di controllo	Ente di certificazione
Numero civico	73
Via	VIA VALTIGLIONE
Codice postale	14057
Località	ISOLA D'ASTI
Paese	(AT) ITALIA
Telefono	+39 01414/958609
Fax	+39 0141/960106
e-mail	sop02@valoritalia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

Punto b)

Passito

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

ITC 18 Alessandria
ITC 17 Asti
ITC 16 Cuneo
ITC NORD-OVEST
IT ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria)

Vitigni secondari della base ampelografica	Vitigni autorizzati alla coltivazione nella Regione Piemonte come da elenco allegato
--	--

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

DM 28.02.2011;

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	DM 24.04.1996
----------------	---------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	Provvedimento ../07/2017
-------------	--------------------------

Mappa della zona delimitata

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	Riscontro nota CommUE Ares 2293447 del 2 giugno 2015.
-------------	---

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	---