C/2024/7280

6.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7280)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Asti“

PDO-IT-A1396-AM07

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Streichung des Teilgebiets „Canelli“

Infolge der Durchführungsverordnung (EU) 2023/1327 vom 23. Juni 2023 (ABl. L 166 vom 30.6.2023), mit der die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „Canelli“ als g. U. eingetragen wurde, wird das Teilgebiet „Canelli“ gestrichen.

Die Änderung betrifft Artikel 1 und das Teilgebiet „Canelli“ der Produktspezifikation sowie die Abschnitte „Beschreibung der Weine“, „Höchsterträge“ und „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Asti

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung der Weine**

1. *Asti oder Asti Spumante, auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb bis hell goldgelb; Geruch: charakteristisch und mild; Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %, davon mindestens 6,00 % vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,00

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung), auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb bis sehr helles goldgelb; Geruch: charakteristisch, ausgeprägt, mild; Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %, davon mindestens 6,00 % vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,0

— Mindestgesamtsäure: 6,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb; Geruch: fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten; Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert; Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol, davon mindestens 11,00 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Moscato d'Asti*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: charakteristisch und nach Moscato-Trauben duftend; Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch, bisweilen lebhaft; Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit goldfarbenen Reflexen; Geruch: elegant, fein, frisch und lang anhaltend, auch mit floralen Noten; Geschmack: klar, harmonisch, süß, typisch aromatisches Aroma der Moscatello-Traube, bisweilen lebhaft; Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Strevi"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, mehr oder weniger intensiv gelb bis goldgelb; Geruch: charakteristisches und duftendes Aroma der Moscato-Trauben; Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch mit dem Aroma der Moscato-Traube, bisweilen lebhaft; Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % bis 6,50 % vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba" und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend goldgelb; Geruch: komplex, fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten; Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert; Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol, davon mindestens 12,00 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Asti oder Asti Spumante, Moscato d'Asti

   10 000 kg Trauben pro Hektar

2. Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

   10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"

   6 000 kg Trauben pro Hektar

4. Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Strevi

   9 500 kg Trauben pro Hektar

5. Moscato d'Asti mit Angabe der Teilgebiete Strevi und Santa Vittoria d'Alba

   9 500 kg Trauben pro Hektar

6. Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Santa Vittoria d'Alba und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"

   5 000 kg Trauben pro Hektar

7. Asti Spumante und Asti Spumante Metodo Classico mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi

   9 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti" ist wie folgt abgegrenzt:

Provinz Alessandria: das gesamte Gebiet der Gemeinden Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo und Visone;

Provinz Asti: das gesamte Gebiet der Gemeinden Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea und San Giorgio Scarampi;

Provinz Cuneo: das gesamte Gebiet der Gemeinden Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto und die Ortschaften Como und San Rocco Senodelvio in der Gemeinde Alba.

— Das Teilgebiet Santa Vittoria d'Alba umfasst die Gemeinde Santa Vittoria d'Alba in der Provinz Cuneo.

— Das Teilgebiet Strevi in der Provinz Alessandria umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grognardo und Visone.

7. **Rebsorte**

Moscato Bianco B. – Moscato Reale

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

DIE KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ASTI

Asti und Moscato d'Asti sind sortenreine Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte Moscato Bianco bereitet werden, die über eine charakteristische und bemerkenswerte Aromapalette verfügt. Die besonderen Eigenschaften, die diese Rebsorte den daraus gewonnenen Weinen des Typs Spumante und Vendemmia Tardiva verleiht, hängen eng mit der umsichtigen Bewirtschaftung der Rebflächen durch die Weinbauern und den innovativen Weinbereitungsverfahren zusammen, was in den vergangenen Jahrzehnten zur Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben geführt hat, die sowohl in der Version als Schaumwein wie auch als nicht schäumender Wein einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

Durch die Eignung des Gebiets mit seiner besonderen Geländebeschaffenheit, der chemischen Zusammensetzung der Böden, den klimatischen Bedingungen sowie aufgrund der Fachkenntnis und der Weinbautraditionen konnte im Laufe der Jahre die Rebsorte „selektiert" werden, die sich am besten an die Umgebung angepasst hat: der Moscato Bianco (oder Gelbe Muskateller).

In mehreren Artikeln über Weinanbauflächen und Weine aus der ganzen Welt, die im 18. Jahrhundert in Lausanne veröffentlicht wurden, ist ausdrücklich ein Moscato Bianco aus dem Piemont erwähnt, eine Traube, die sehr geschätzt wurde. Im späten 18. Jahrhundert bezeichnete die renommierte Turiner Gesellschaft für Landwirtschaft die Moscato-Traube als eine der piemontesischen Rebsorten mit dem Potenzial, die edelsten Weine hervorzubringen. Aufgrund der ausgedehnten Flächen, auf denen die Rebsorte Moscato Bianco angebaut wurde, unterschied sich das Piemont zu Beginn des 19. Jahrhunderts deutlich von anderen Regionen Italiens. So begann Ende des 19. Jahrhunderts eine beachtliche Produktion von flaschengegärten Schaumweinen, die aus Moscato-Trauben erzeugt wurden. Mit der Optimierung der im Piemont von Martinotti entwickelten Tankgärung (Charmat-Verfahren) wurde die Rebsorte Moscato ab 1895 vor allem zur Bereitung von Schaumweinen verwendet; schon damals war von der beträchtlichen Nachfrage aus dem Ausland nach dem duftenden und moussierenden Weißwein die Rede, der auf dem Markt unter dem Namen Moscato d'Asti oder Moscato di Canelli bekannt war. Mit der Etablierung dieser Art der Weinbereitung nahm das Piemont im Vergleich zu den anderen italienischen Regionen, in denen die Rebsorte Moscato (in viel geringerem Umfang) angebaut wurde, eine absolut herausragende Stellung ein, denn außerhalb des piemontesischen Gebiets zählte ein Großteil der erzeugten Moscato-Weine damals zu den „Luxuslikörweinen". Nur im Piemont in den Gebieten Asti, Alessandria und Cuneo wurde die Rebsorte Moscato zur Bereitung von Schaumweinen verwendet. In diesen Zeitraum fallen auch die ersten Erfahrungen mit der Erzeugung von trockenen Schaumweinen aus Moscato-Trauben (Asti Champagne des frühen zwanzigsten Jahrhunderts), die allerdings keine kommerzielle Bedeutung erlangen konnten, da es aufgrund der begrenzten önologischen Kenntnisse in dieser Epoche nicht möglich war, den bitteren Beigeschmack zu mildern, der durch die Terpene eines vollständig vergärten Moscato-Weins entsteht. Andererseits wurden durch die Zugabe von Zucker für die Nachgärung in der Flasche zur Reduzierung des bitteren Geschmacks derartig hohe Drücke erzeugt, dass die verwendeten Flaschen nicht standhielten. Die regionalen Erzeuger aus dem Gebiet der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung Asti haben weiterhin an der trockenen Variante des Weins der Sorten Spumante und „Tappo Raso" (ein Schaumwein mit speziellem Korkverschluss) gearbeitet. In den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurden die ersten Arbeiten von Forschungsinstituten aus dem Piemont veröffentlicht, in denen die chemischen und aromatischen Eigenschaften von trockenen Weinen aus der Rebsorte Moscato Bianco und die Entwicklung der Terpenverbindungen in Moscato-Trauben untersucht wurden, um die Techniken bei der Weinbereitung zu verbessern. In jenen Jahren entwickelte sich das Konzept der auf Rebsorten basierenden Önologie bzw. ein differenzierter technologischer Ansatz mit dem Ziel, die Eigenschaften der Trauben in der Qualität des erzeugten Weins hervorzuheben. Im speziellen Fall der Rebsorte Moscato hat der technische Fortschritt eine längere Gärung ermöglicht, sodass die bitteren Noten reduziert werden konnten, aufgrund derer die kommerziellen Initiativen zu Beginn des 20. Jahrhunderts gescheitert waren. Das entwickelte Fachwissen wurde an die Erzeugerbetriebe weitergegeben, die in den vergangenen Jahrzehnten mit der Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben begonnen haben, die sowohl bei den erzeugten Schaumweinen wie auch bei nicht schäumenden Weinen einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ und „Asti Spumante“ darf die Angabe des Zuckergehalts nicht in derselben Zeile erscheinen wie die Bezeichnung. Außerdem muss für diese Angaben eine andere Schriftart als für die Bezeichnung verwendet werden und die Schriftgröße darf nicht größer sein als die der Bezeichnung.

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bereitung der Weine der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“, einschließlich des Trocknens der Trauben für die Weinsorte Vendemmia Tardiva und der Schaumweinbereitung, darf neben den Gemeinden im Erzeugungsgebiet auch innerhalb des gesamten Verwaltungsgebiets der an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Provinzen Alessandria, Asti, Cuneo und in der Ortschaft Pessione in der Gemeinde Chieri (Turin) erfolgen.

Abfüllung im abgegrenzten Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. In Übereinstimmung mit Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 muss die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität und das Ansehen zu wahren, den Ursprung zu garantieren und wirksame Kontrollen zu gewährleisten.

Kollektivmarke

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der g. U. „Asti“ werden ausschließlich und verbindlich mit einer Kollektivmarke versehen, deren Größe und Farben in dem entsprechenden Anhang A der Produktspezifikation beschrieben sind. Diese Marke muss auf der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Erkennungsbanderole erscheinen. Alle Verwender der Bezeichnung sind bei der Bezeichnung und Aufmachung der Weine zur Verwendung der Marke berechtigt, die ausschließlich von der Schutzvereinigung zu denselben wirtschaftlichen und Nutzungsbedingungen ausgegeben wird wie für ihre Mitglieder.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21948