C/2023/166

25.10.2023

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/2023/166)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Arcole“

PDO-IT-A0438-AM03

Datum der Mitteilung: 28.7.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Pinot Grigio, Version „Rosato“ (rosé)**

   Beschreibung: Aufnahme der Version „Rosato“ für Pinot Grigio.

   Begründung: Die Änderung ist für eine präzise kolorimetrische Identifizierung der Version „Rosato“ von Pinot Grigio erforderlich. Die übrigen Eigenschaften beim Genuss bleiben unverändert, da es sich nicht um einen neuen Typ, sondern um die Ausweisung einer bestimmten, in der Spezifikation bereits anerkannten Version von „Pinot Grigio“-Erzeugnissen handelt.

   Die Änderung betrifft die Artikel 1, 5, 6, 7 und 9 der Produktspezifikation sowie Nummer 1.4 des Einzigen Dokuments.

2. **Pinot Grigio, Version „Superiore“**

   Beschreibung: Aufnahme der Angabe „Superiore“ für Pinot Grigio.

   Begründung: Diese Änderung ist für die präzise Identifizierung einer Version von Pinot Grigio erforderlich, die edlere Eigenschaften aufweisen kann als die Basisversion.

   Die Änderung betrifft die Artikel 1, 4, 5 und 6 der Produktspezifikation sowie die Nummern 1.4 und 1.5.2 des Einzigen Dokuments.

3. **Garganega**

   Beschreibung: Wiederaufnahme der Version „Garganega“.

   Begründung: „Garganega“ wird in die Produktspezifikation wiederaufgenommen. In der Vergangenheit gehörte „Garganega“ zu den in der konsolidierten Spezifikation vorgesehenen Typen. Zwecks Vereinfachung und zur Anpassung an neue Produktionsanforderungen wurde beschlossen, diesen Typ zu streichen. Mit der vorliegenden Änderung will das Konsortium diesen Typ angesichts seiner Bedeutung und seiner Fähigkeit, hochwertige Erzeugnisse hervorzubringen, wiederaufnehmen. Die Änderung ist erforderlich, um eine Version aufzuwerten, die in dem Gebiet seit jeher bekannt ist und Erzeugnisse mit einem Alkohol- und Säuregehalt hervorbringen kann, der für die Bereitung von Qualitätsweinen entsprechend den Markterfordernissen geeignet ist.

   Die Änderung betrifft die Artikel 1, 2 und 6 der Produktspezifikation sowie Nummer 1.4 des Einzigen Dokuments.

4. **Arcole Nero Riserva**

   Beschreibung: Aufnahme der Angabe „Riserva“ für den Typ Arcole Nero.

   Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um den Typ Arcole Nero mit den anderen unter die Bezeichnung fallenden roten Typen (Arcole Rosso und Arcole Merlot) in Einklang zu bringen, die bereits mit der Angabe „Riserva“ versehen werden können. Durch eine weitere Alterung können höhere Qualitätsparameter erreicht werden.

   Die Änderung betrifft die Artikel 1, 6 und 7 der Produktspezifikation sowie Nummer 1.4 des Einzigen Dokuments.

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

5. **Herabsetzung des natürlichen Mindestalkoholgehalts von Pinot Grigio**

Beschreibung: Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehalts von Pinot Grigio.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um den Alkoholgehalt von Pinot Grigio an die Werte anzupassen, die in dem Gebiet üblicherweise erzielt werden können.

Die Änderung betrifft nur Artikel 4 der Produktspezifikation.

6. **Aufnahme der Werte für die Höchsterzeugung und den natürlichen Mindestalkoholgehalt von Pinot Grigio Superiore**

Beschreibung: Aufnahme der Angabe „Superiore“ in Bezug auf die Werte für die Höchsterzeugung und den natürlichen Mindestalkoholgehalt.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich aufgrund der Aufnahme der Version „Superiore“ von Pinot Grigio, die höhere Qualitätsmerkmale aufweist als die Basisversion.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Nummer 1.5.2 des Einzigen Dokuments.

7. **Aufnahme eines Absatzes über den Jahrgangsverschnitt bei Pinot Grigio**

Beschreibung: Vorschriften für den Jahrgangsverschnitt zur Verbesserung der Qualität bei der Erzeugung des Typs Pinot Grigio (auch in der Version „Rosato“ und mit der Angabe „Superiore“).

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um einen Jahrgangsverschnitt zur Verbesserung der Qualität zu gestatten und die Vorschriften für die Weinbereitung klarer und ausführlicher zu fassen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Nummer 1.5.1 des Einzigen Dokuments.

8. **Anhebung der Obergrenze für den Trauben-/Weinertrag**

Beschreibung: Anhebung der Obergrenze für den Trauben-/Weinertrag, bei deren Überschreitung der Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verloren geht.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um Einheitlichkeit gegenüber den anderen großen Komponenten des Angebots von Pinot Grigio in Nordostitalien („Triveneto“) zu gewährleisten, für die bereits die Obergrenze von 80 % gilt. Diese Aktualisierung ermöglicht ein sorgfältiges Mengenmanagement.

Die Änderung betrifft nur Artikel 5 der Produktspezifikation.

9. **Änderung in Bezug auf die Eigenschaften beim Genuss für „Arcole Pinot Grigio“**

Beschreibung: Änderung des bestehenden Typs Pinot Grigio nach Aufnahme der Version „Rosato“ und der Angabe „Superiore“.

Begründung: Die Änderung ist nach Aufnahme der Version „Rosato“ und der Angabe „Superiore“ erforderlich, um die analytischen Parameter des Typs Pinot Grigio detailliert zu beschreiben.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Nummer 1.4 des Einzigen Dokuments.

10. **Aufnahme der Eigenschaften beim Genuss für „Garganega“**

Beschreibung: Aufnahme der Eigenschaften beim Genuss für den Typ „Garganega“.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die analytischen Parameter des neu eingeführten Typs detailliert zu beschreiben.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Nummer 1.4 des Einzigen Dokuments.

11. **Verweis auf die Version „Riserva“ bei den Eigenschaften beim Genuss von Arcole Nero**

Beschreibung: Angabe, dass die Eigenschaften beim Genuss bei der Version „Riserva“ dieselben sind wie bei „Arcole Nero“.

Begründung: Für die Angabe „Riserva“ beim Typ „Arcole Nero“ werden keine zusätzlichen Eigenschaften gegenüber dem Basistyp angegeben. Die Eigenschaften beim Genuss werden daher durch die Formulierung „‚Arcole' Nero (auch in der Version ‚Riserva')“ aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Nummer 1.4 des Einzigen Dokuments.

12. **Aufnahme eines Absatzes über die Synonyme von „Rosato“, die auf dem Etikett verwendet werden dürfen**

Beschreibung: Aufnahme der Möglichkeit, die Farben von Pinot Grigio Rosato auf dem Etikett anzugeben.

Begründung: Die Aufnahme dieses Absatzes gestattet es, bei der Etikettierung, Aufmachung und Bezeichnung von Pinot Grigio als Alternative zum Begriff „rosato“ die Begriffe „ramato“, „blush“, „rosè“ und „rosa“ zu verwenden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

13. **Aufnahme von Arcole Nero für die Bezeichnung „Riserva“ auf dem Etikett**

Beschreibung: Aufnahme von „Arcole Nero“ unter die Weine, die für die Zusatzbezeichnung „Riserva“ in Betracht kommen.

Begründung: Diese Änderung ist aufgrund der Änderung von Artikel 1 der Produktspezifikation erforderlich, wonach auch für den Typ Arcole Nero die Angabe „Riserva“ verwendet werden darf.

Die Änderung betrifft nur Artikel 7 der Produktspezifikation.

14. **Anhebung des Fassungsvermögens von Glasflaschen**

Beschreibung: Anhebung des Fassungsvermögens der Flaschen im Hinblick auf das Inverkehrbringen.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um der Marktnachfrage nach größeren Größen gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft nur Artikel 8 der Produktspezifikation.

15. **Aufnahme eines Absatzes über die Besonderheiten von Roséweinen**

Beschreibung: Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Umfeld in Bezug auf die Besonderheiten von Roséweinen.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften der Roséweine zu präzisieren, die dem geografischen Umfeld im Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arcole“ zu verdanken sind.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Arcole

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung der weine**

1. „Arcole“ Chardonnay

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb;

Geruch: charakteristisch, fein und elegant;

Geschmack: trocken, bisweilen mild und fein;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 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 (mg/l)	

2. „Arcole“ Chardonnay Frizzante

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, bisweilen mit Tendenz zum Grünlichen, brillant;

Geruch: charakteristisch mit intensivem und feinem Aroma;

Geschmack: mit mittlerem Körper, harmonisch, leicht bitter;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 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	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. „Arcole“ Pinot Grigio und „Arcole“ Pinot Grigio Rosato, auch mit der Angabe „Superiore“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis bernsteinfarben, zuweilen mit kupfer- oder rosafarbenen Reflexen;

Geruch: mild, charakteristisch, fruchtig;

Geschmack: trocken, harmonisch, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol; 11,5 % bei der Angabe „Superiore“;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 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 (mg/l)	

4. „Arcole“ Garganega

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb;

Geruch: charakteristisch, fein und elegant;

Geschmack: trocken, bisweilen mild und fein;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 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 (mg/l)	

5. „Arcole“ Merlot

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot bei jungen Weinen, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: eher intensiv und charakteristisch;

Geschmack: trocken, leicht bitter;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 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 (mg/l)	

6. „Arcole“ Bianco

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, hin und wieder mit Tendenz zum Grünlichen;

Geruch: charakteristisch mit intensivem und feinem Aroma;

Geschmack: trocken, mit mittlerem Körper, harmonisch, leicht bitter;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 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 (mg/l)	

7. „Arcole“ Bianco Spumante oder „Arcole“ Spumante

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und langanhaltend;

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: charakteristisch, leicht fruchtig;

Geschmack: würzig, charakteristisch, mild, in den Geschmacksrichtungen extra brut, brut, extra dry, dry, halbtrocken und süß;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 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 (mg/l)	

8. „Arcole“ Rosso

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot;

Geruch: intensiv und mild;

Geschmack: trocken, mit mittlerem Körper und harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 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 (mg/l)	

9. „Arcole“ Rosso riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot;

Geruch: intensiv und mild;

Geschmack: trocken, mit mittlerem Körper und harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00;

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 (mg/l)	

10. „Arcole“ Bianco Frizzante oder „Arcole“ Frizzante

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, bisweilen mit Tendenz zum Grünlichen, brillant;

Geruch: charakteristisch mit intensivem und feinem Aroma;

Geschmack: mit mittlerem Körper, harmonisch, leicht bitter, trocken, halbtrocken oder süß;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

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 (mg/l)	

11. „Arcole“ Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell rubinrot, brillant;

Geruch: charakteristisch mit intensivem und feinem Aroma;

Geschmack: mit mittlerem Körper, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 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 (mg/l)	

12. „Arcole“ Rosato Frizzante

KURZBESCHREIBUNG

Geruch: charakteristisch mit intensivem und feinem Aroma;

Farbe: klares Rubinrot;

Geschmack: mit mittlerem Körper, harmonisch, trocken, halbtrocken oder süß;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 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 (mg/l)	

13. „Arcole“ Bianco Passito oder „Arcole“ Passito

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv goldgelb;

Geruch: angenehm, intensiv und fruchtig;

Geschmack: lieblich, süß, geschmeidig, mit harmonischem Körper und möglichen Anklängen von Holz;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 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 (mg/l)	

14. „Arcole“ Nero

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rot, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: charakteristisches, ausgeprägtes und mildes Aroma;

Geschmack: vollmundiger, samtiger, warmer und lang anhaltender Geschmack mit guter Struktur;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 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 (mg/l)	

15. „Arcole“ Merlot riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot bei jungen Weinen, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: eher intensiv und charakteristisch;

Geschmack: trocken, leicht bitter;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22 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 (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Jahrgangsverschnitt bei der Erzeugung des Typs Pinot Grigio

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Erzeugung des Typs Pinot Grigio (auch in der Version „Rosato“ oder „Ramato“ und mit der Angabe „Superiore“) dürfen im Umfang von bis zu 15 % aus weißen Trauben bereitete Moste oder Weine (auch anderer Jahrgänge) mit derselben Bezeichnung zugesetzt werden, sofern die zur Weinbereitung verwendeten Pinot-Grigio-Trauben von Rebflächen mit sortenreinem Anbau stammen bzw. der Anteil von Trauben der ergänzenden Sorten zusammen den oben genannten Prozentsatz nicht überschreitet.

5.2. *Höchsterträge*

1. Garganega

18 000 kg Trauben pro Hektar

2. Pinot Grigio

15 000 kg Trauben pro Hektar

3. Chardonnay

18 000 kg Trauben pro Hektar

4. Merlot

16 000 kg Trauben pro Hektar

5. Pinot grigio superiore

13 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arcole“ umfasst Folgendes:

Provinz Verona: das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige und zum Teil das Verwaltungsgebiet der Gemeinden Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago und San Martino Buon Albergo;

Provinz Vicenza: das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano und Rovereto di Guà.

Das Gebiet ist folgendermaßen abgegrenzt: Die Grenze folgt der Staatsstraße ab Kilometer 322 in Richtung Westen nach Caldiero und schneidet das Gebiet der Gemeinden Soave und Colognola ai Colli. Hier biegt sie nach Süden ab und verläuft am Hügelfuß der Berge Rocca und Gazzo oberhalb einer Höhe von 40 m entlang und kehrt dann in Richtung Norden auf die Staatsstraße 11 zurück. Von hier aus verläuft die Grenze in Richtung Westen an der Staatsstraße 11 entlang, bis sie im Gebiet von Lavagno die Autobahn A4 kreuzt und dieser in der Gemeinde San Martino Buon Albergo bis zur Ortschaft Mulino Vecchio folgt. Danach verläuft sie in südlicher Richtung an der Gemeindegrenze von San Martino Buon Albergo bis in die Nähe der Ortschaft Pontoncello, wo sie der Gemeindegrenze von Zevio im gesamten Bereich südlich des Ortes folgt und in Porto della Bova die Gemeindegrenze von Belfiore erreicht. Dieser folgt sie am Fluss Etsch entlang in Richtung Albaredo, bis zur Ortschaft Moggia.

Von hier aus läuft sie an der Gemeindegrenze von Albaredo weiter in Richtung Osten, bis sie in der Ortschaft Boschirolle auf die Gemeindegrenze von Veronella trifft. Anschließend verläuft sie am Dugale Ansòn entlang, führt in Richtung Norden weiter bis zur Ortschaft Gallinara, biegt am Dugale Gatto wieder nach Osten ab und erreicht in nördlicher Richtung die Gemeindegrenze von Cologna Veneta. Dann folgt die Begrenzungslinie der Gemeindegrenze von Cologna Veneta und führt an der Ortschaft Pra vorbei, bis sie auf die Gemeindegrenze von Pressana am Fluss Fratta stößt, die in südöstlicher Richtung jenseits der stillgelegten Bahnstrecke und der Ortschaft Ponte Rosso weiter verläuft.

Die Grenze läuft an dieser Linie weiter, bis sie auf die Gemeindegrenze zwischen Pressana und Minerbe trifft. Sie folgt dann dieser Linie, bis sie in der Ortschaft Rovenega mit der Grenze der Provinz Padua zusammenläuft. An der genannten Provinzgrenze verläuft die Grenze dann zunächst am Rand der Via Rovenega, dann der Via Argine Padovano und danach an der Via Argine Padovano entlang bis in die Gemeinde Rovereto di Guà hinein und durchquert die Ortschaft Caprano, bis sie auf den Fluss Guà stößt.

Danach führt die Grenze in nordwestlicher Richtung am Fluss Guà entlang, bis sie die Gemeindegrenze zwischen Rovereto di Guà und Cologna Veneta in der Ortschaft Boara kreuzt. Hier verläuft sie an der Gemeindegrenze von Cologna entlang in Richtung Osten bis zur Ortschaft Salboro, wo sie dann in nordwestlicher Richtung abbiegt und an der Grenze zur Provinz Vicenza bis nach S. Sebastiano verläuft und vorbei an der Ortschaft Orlandi in Richtung Norden bis zum Sammelkanal Scolo Ronego und zur Gemeindegrenze von Orgiano weiterführt. Hier verläuft die Grenze am Sammelkanal Scolo Alonte entlang in Richtung Osten, führt an der Siedlung „Case Como“ vorbei und erreicht die Gemeindegrenze von Sossano über die Ortschaft Pozza, bis sie auf den Ort Ponte Sbuso trifft.

Ab da führt sie wieder hinauf in nördlicher Richtung, passiert zuerst die Ortschaft Termine und dann Ponte Mario, bis sie den Sammelkanal Scolo Fiumicello erreicht. Dort führt sie ein kurzes Stück nach Norden und biegt anschließend nach Osten ab, wo sie immer noch an der Gemeindegrenze von Sossano über die Ortschaften Campagnola und Pozza weiter verläuft. Von hier aus führt die Grenze wieder hinunter nach Süden und an den Ortschaften Fontanella und Pontelo vorbei, bis sie auf die Gemeindegrenze von Orgiano trifft. Sie folgt dieser in Richtung Norden am Sammelkanal Scolo Liona entlang, biegt dann nach Osten ab und durchquert die Ortschaft Dossola, bis sie auf die Gemeindegrenze von Alonte stößt. Die Grenze verläuft ein kurzes Stück an dieser Gemeindegrenze entlang in Richtung Norden bis zur Gemeindegrenze von Lonigo über Ca Bandia. Nachdem sie die Ortschaft Ciron erreicht hat, führt die Grenzlinie wieder in südöstlicher Richtung und läuft am Monte Crearo mit der Gemeindegrenze von Sarego zusammen, der sie an der Ortschaft Giacomelli vorbei in Richtung Norden folgt, bis sie schließlich den Fluss Bredola erreicht. Die Grenze verläuft an diesem Fluss weiter nach Südosten und führt an den Ortschaften Canova und Navesella wieder nach Norden.

Von hier aus führt die Gemeindegrenze von Sarego weiter nach Osten an den Ortschaften Frigon Basso und Muraro vorbei, wo sie wieder auf die Gemeindegrenze von Lonigo trifft. Dieser folgt sie in Richtung Norden bis zur Eisenbahnstrecke Mailand-Venedig, an der sie bis zur Ortschaft Dovaro weiter in nördlicher Richtung verläuft, um dann wieder in der Nähe der Staatsstraße 11 nach Osten abzubiegen, bis sie in der Ortschaft Fossacan die Gemeindegrenze von Bonifacio erreicht. Hier führt die Linie an der Grenze zwischen den Provinzen Verona und Vicenza weiter in Richtung Norden bis zur Staatsstraße 11 bei Torri di Confine, wo sie weiter nach Norden führt und bis zur Autobahn A4 verläuft. An dieser Autobahn entlang verläuft sie nun in Richtung Westen, kreuzt den Fluss Aldegà und führt bis in die Gemeinde Monteforte hinein, wo sie an der Autobahn entlang bis zur Straße nach San Lorenzo führt. Sie folgt dieser Straße in Richtung Süden und trifft dann in der Nähe der Flussbrücke und der Zuckerfabrik von San Bonifacio auf die Staatsstraße 11. Die Grenze verläuft schließlich an der Staatsstraße 11 in Richtung Westen weiter, bis sie letztendlich wieder am Ausgangspunkt bei Kilometer 322 angelangt.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Garganega B.

Garganega B. - Garganego

Garganega B. - Grecanico dorato B.

Merlot N.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot Grigio

Pinot grigio - Pinot

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

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

8.1. *Historische und menschliche Faktoren*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Arcole“ ist nach einer der Gemeinden des betreffenden Anbaugebiets benannt.

In der Tat ist die Gemeinde Arcole der Referenzpunkt für das gesamte Territorium, was auf die geografische Lage im Zentrum des Gebiets zurückzuführen ist und mit dem spezifischen Produktionsinteresse und der bedeutenden historischen Vergangenheit zusammenhängt, wie zum Beispiel die Napoleonischen Feldzüge, die ihre Spuren im Leben und in der Geschichte dieses Gebiets hinterlassen haben. Zu den bedeutendsten Symbolen gehören die Brücke über dem Fluss Alpone und der Gedächtnisobelisk, der an die Schlacht zwischen den französischen und österreichischen Truppen vom 15. bis zum 17. November 1796 erinnert.

Heute kann diese Brücke als Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Arcole“ angesehen werden, weil sie die Tradition und den inneren Stolz dieses Territoriums verkörpert.

In diesem Gebiet ist der Weinbau sicherlich seit mehr als 2000 Jahren verbreitet, was auch den beiden Verkehrswegen zu verdanken war, die das Areal während der Kolonisation für die Römer interessant machte: der Flussweg über die Etsch und der Landweg über die Via Porcilana. Jedoch erlebte der Anbau von Reben erst im Mittelalter eine neue Blüte. Die Möglichkeit, den aus den Gebieten rund um Arcole stammenden Wein transportieren zu können, trug dazu bei, dass sich der Weinanbau überall ausdehnte.

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Arcole wurde mit dem Toponym „Fiumenovo“ bezeichnet und bestand größtenteils aus Schwemmland, auf dem einstmals Wälder und Gestrüpp standen und kleine Seen lagen. In den Inventurunterlagen der Landbesitzer sowie in einzelnen Schenkungsurkunden, Pacht- und Kaufverträgen sind unweigerlich Verweise auf Wein und dessen Bereitung in den verschiedenen Abteien zu finden, wie z. B. die Abteien San Pietro di Villanova und Lepia.

Die Reben wurden auch in der Republik Venedig sehr geschätzt. Das im Bereich von Arcole gelegene Colognese-Gebiet war für die Republik Venedig ein bevorzugtes Stück Land, das sehr eng mit der Lagunenstadt verbunden war und den Venezianern ausreichend Wein, Getreide und Hanf lieferte, auf die sie nicht verzichten konnten.

Im Jahr 2000 wird die geschützte Ursprungsbezeichnung „Arcole“ mit dem Ministerialdekret vom 4.9.2000 - ABl. Nr. 214 vom 4.9.2000 anerkannt, um das bedeutende historische Gut und die lange Geschichte des Weinanbaus zu wahren und dem wichtigen traditionsreichen Gebiet zwischen den Provinzen Verona und Vicenza zusätzliche Geltung zu verschaffen. Die Besonderheit dieses Gebiets ist der lehm- und sandhaltige Boden, der den Weinen einzigartige Eigenschaften verleiht. Da die Notwendigkeit bestand, den Wandel und die Weiterentwicklung der Produktion in dieser bedeutenden Zeit zu lenken und zu fördern, wurde am 8. Februar 2001 das Schutzkonsortium gegründet.

Die Entwicklung des Weinanbaus in diesem Landstrich ist typisch für den Weinbau in Ebenen mit traditionellen, eher horizontalen Erziehungsmethoden und Rebsorten unterschiedlicher Herkunft. Nur dank der Professionalität der Erzeuger war es in den vergangenen Jahren möglich, jene Rebsorten auszuwählen, die ihre Eigenschaften in diesem Gebiet besser entfalten als andere. Es wurden die besten Böden ausgewählt und innovative Anbausysteme angewendet, um die besten Eigenschaften des Weins hervorzuheben. Die Erzeuger haben die Produktionsstruktur maßgeblich verändert, bei der die Auswahl, das Augenmerk und die Wettbewerbsfähigkeit zu Werten geworden sind, die kennzeichnend für die Arbeit der Weinbauern sind.

Vorangetrieben und gefördert wurden diese Fortschritte durch das besondere Organisationssystem im betreffenden Anbaugebiet, das seit jeher durch die Genossenschaftskellereien koordiniert wird. Diese Strukturen schaffen nicht nur Werte, sondern empfehlen den Erzeugern auch jene Rebsorten, die auf dem Markt besonders beliebt sind. Die Erzeuger, die sich für Investitionen in diesem Gebiet entschieden haben, setzen auf die Erneuerung im Weinberg mit neuen Formen der Reberziehung, anderer Pflanzdichte und allem, was für eine hervorragende Traubenqualität von Vorteil ist.

8.2. *Natürliche Faktoren*

Im südwestlichen Teil ist diese Gegend gleichförmig flach und weist die typischen Eigenschaften einer Schwemmlandebene auf, während die Hügellandschaft mit der Erhebung von Motta in San Bonifacio und im Osten mit einem Teil der Hügel der Colli Berici beginnt.

Die für den Anbau von Reben geeigneten Böden der Ebene sind vorwiegend sand- und lehmhaltig.

Morphologisch gesehen ist die Ebene mit Erhebungen, Terrassen und Böschungen durchzogen, die einen Höhenunterschied von nicht mehr als zehn Metern aufweisen. Die Böden sind tief und weisen teilweise sogar einen beachtlichen Sandanteil auf.

Die Beschaffenheit des Bodens im Anbaugebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arcole“ kann im Wesentlichen auf Erosion und Sedimentation zurückgeführt werden, im Zusammenhang vor allem mit dem Fluss Etsch und untergeordnet mit den örtlichen Wasserläufen.

Diese Böden bestehen überwiegend aus Sandablagerungen mit einem unbedeutenden Kiesanteil. Vereinzelt weisen die Sandablagerungen einen variablen Lehmanteil auf. Die Gegenden, in denen lehm- und sandhaltige Erhebungen vorzufinden sind, entsprechen den ursprünglichen Flussverzweigungen. Die aus den Lessinischen Alpen stammenden Lehmablagerungen haben eine braun-rötliche Farbe, während die aus dem Etschtal stammenden Lehmablagerungen hellbraun bis haselnussfarben sind.

Im Gebiet von Vicenza, das zum Anbaugebiet der Weine mit der g. U. „Arcole“ gehört, soll der Fluss Frassine auf den Böden, die im jüngsten Eiszeitalter aus dem Gletscher Etsch-Sarca entstanden sind, eine Schicht dunkelroten Schwemm-Materials abgelagert haben, die durch Auswaschungen von mergelhaltigem Dolomit-, Basalt- und Porphyrgestein, gipshaltigem Kalk usw. entstanden ist.

Das Anbaugebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arcole“ weist ein relativ gleichmäßiges kontinentales Klima mit heißen, schwülen Sommern und strengen, nebeligen Wintern auf. Die Höchsttemperaturen sind zwischen der zweiten Julihälfte und der ersten Augusthälfte und die Tiefsttemperaturen zwischen den ersten und letzten zehn Tagen im Januar zu verzeichnen.

Die Temperaturschwankungen im Lauf des Jahres sind recht hoch, während die Niederschlagsmenge mäßig, aber gut über das ganze Jahr verteilt ist.

8.3. *Besonderheiten des Erzeugnisses*

Obwohl laut der Produktspezifikation zahlreiche Weinsorten zulässig sind, können sie der Einfachheit halber auf folgende drei zurückgeführt werden:

— Die Weißweine „Arcole Bianco“, „Arcole Chardonnay“ und „Arcole Pinot Grigio“ haben eine strohgelbe Farbe. Junge Weine haben grüne Reflexe, die mit zunehmendem Alter eher goldfarben werden. Der Geruch ist elegant und subtil, vor allem bei Weinen, die aus Trauben von Weinbergen erzeugt werden, die auf sandigeren Böden liegen. Sie sind wohlschmeckend, würzig und aromatisch mit schlankem Geschmack, jedoch nie zu fruchtig, was auf die Eigenschaften der Weine zurückzuführen ist, die sich dank des Bodens und der Umwelt ausbilden.

— Die Rotweine, die aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon bereitet werden, haben als Jungweine eine kräftige rubinrote Farbe mit violetten Farbreflexen. Mit zunehmender Reifung nehmen die Weine eine granatrote Farbe an. Der Geruch ist intensiv mit ausgeprägten Noten von Kakao, Veilchen und Himbeere. Der Geschmack ist generell trocken, wobei der Cabernet markante Kräuternoten aufweist. Mit der Reifung werden die Komplexität und der runde Geschmack der Weine verstärkt.

— Roséweine: Die Sorte Pinot Grigio fällt unter die geschützte Ursprungsbezeichnung seit deren Schaffung, hat aber in den letzten Jahren dank externer Marktentwicklungen große Erfolge erzielt. Die Trauben ergeben von Natur aus mehr oder weniger intensiv rosafarbene Weine, wenn sie durch Mazeration auf der Schale gewonnen werden. Im Geruch bieten die Weine Noten von roten Beerenfrüchten sowie blumige Noten. Der Geschmack ist würzig mit leichtem Restzucker. Der Geruch ist elegant und subtil, vor allem bei Weinen, die aus Trauben von Weinbergen erzeugt werden, die auf sandigeren Böden liegen.

Arcole Nero: Bei der Weinbereitung werden die Trauben der Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot etwa zwei Monate lang getrocknet. Die Weine reifen mindestens zwei Jahre, davon mindestens drei Monate im Holzfass. Durch die Reifung entsteht eine Farbe, die von Rubinrot mit violetten Reflexen in ein Rubinrot mit granatroten Reflexen übergeht. Mit zunehmender Reifung weisen die Rotweine eher eine granatrote Farbe auf. Das Bouquet ist komplex und weist neben den sortentypischen Merkmalen angenehme Noten von Vanille und Holz auf, die hin und wieder von rauchigen Noten begleitet werden. Der Körper ist reichhaltig mit weichen Tanninen; das Bouquet ist milder und feiner als bei den Weinen, die nicht im Holzfass ausgebaut werden.

8.4. *Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis*

Durch die vielseitige Beschaffenheit sind die Böden in diesem Anbaugebiet durchweg durch den Lehm- und Sandanteil gekennzeichnet, wodurch die Weine ihre besonderen Eigenschaften erhalten, die deutlich wiederzuerkennen sind.

Bei sandigeren Böden weisen die Weißweine elegante und subtile Duftnoten, große aromatische Ausdruckskraft und einen mäßigen Alkoholgehalt auf. In den ersten Jahren entfalten sie einen optimalen und gefälligen Geschmack. Nur bei der Spätlese werden langlebige Weine mit mehr Struktur erzeugt.

Die Rotweine aus Trauben, die auf den genannten Böden wachsen, haben auch dank des warmen Klimas zwischen Juli und August und der mäßigen Niederschlagsmenge eine gute Struktur, deren Merkmale allerdings durch den Ausbau in der Flasche abgerundet werden müssen.

Tatsächlich ist es aufgrund der spezifischen Kompetenzen der Erzeuger möglich, die önologischen Ergebnisse zu optimieren und die verschiedenen im Erzeugungsgebiet angebauten Rebsorten bestmöglich aufzuwerten.

Bei den Typten Arcole Nero und Passito bestimmt das traditionell von den Erzeugern angewandte Verfahren zur Trocknung und Veredelung der Trauben maßgeblich das Endergebnis beim Wein.

Weine wie diese, die ein bis zwei Jahre in Holzfässern oder Tanks ausgebaut werden, haben eine kräftige Farbe mit violetten Tönen und entwickeln einen fruchtigen und ätherischen Duft. Der Geschmack ist vollmundig und harmonisch mit Anklängen von Gewürzen und balsamischen Noten, die sich perfekt mit den vorhandenen weichen Tanninen vermischen.

Während der Flaschenreifung nimmt der Wein die klassische granatrote Farbe an und am Gaumen und in der Nase entfalten sich ätherische Noten von in Alkohol eingelegten roten Früchten.

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

Verwendung von Synonymen für „Rosato“ auf dem Etikett

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei Pinot Grigio Rosato kann die Farbe auch durch die nachstehenden Synonyme angegeben werden:

Ramato

Blush

Rosè

Rosa

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20080