C/2025/5875

4.11.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5875)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Spoleto“

EU-Nr.: PDO-IT-A0848-AM03 — 5.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Spoleto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – PQA I

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, beinhaltet,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

Streichung von weißem „Spoleto“

Beschreibung

Weißer „Spoleto“ wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4, 6 und 7 der Produktspezifikation und die Punkte 6 „Organoleptische Eigenschaften“ und 7.2 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung von „Spoleto Trebbiano spoletino superiore“

Beschreibung

„Spoleto Trebbiano spoletino superiore“ wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4, 5, 6, 7 und 8 der Produktspezifikation und die Punkte 6 „Organoleptische Eigenschaften“ und 7.2 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Aufnahme von Qualitätsschaumwein als spezifische Art

Beschreibung

Qualitätsschaumwein wird als spezifische Art aufgenommen, um Unklarheiten bei der Angabe der Kategorie des erzeugten Schaumweins zu vermeiden.

Die Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Aufnahme von „Spoleto Trebbiano spoletino riserva“

Beschreibung

„Spoleto Trebbiano spoletino riserva“ wird aufgenommen. Sie zeichnet sich durch eine obligatorische Reifungsdauer von mindestens 18 Monaten, davon mindestens 3 Monate in der Flasche, aus.

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4, 5, 6 und 7 der Produktspezifikation und die Punkte 6 „Organoleptische Eigenschaften“ und 7.2 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung der maximalen Höhenlage für Rebstöcke

Beschreibung

Im Hinblick auf die Einstufung als g.U. ist es nunmehr gestattet, Rebstöcke in einer Höhe von über 400 m über dem Meeresspiegel anzubauen.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Für die Weinbereitung und Abfüllung werden Daten für Ausnahmen festgelegt

Beschreibung

Im Hinblick auf die Weinbereitung, das Trocknen von Trauben, die Reifung und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets gelten Ausnahmeregelungen für jeden Betrieb, der nachweisen kann, dass er diese Vorgänge in den drei Jahren vor Inkrafttreten der Produktspezifikation durchgeführt hat. Der Text wird geändert, indem das genaue Datum aufgenommen wird, an dem die Produktspezifikation in Kraft getreten ist.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Berichtigung der Verweise auf Rechtsvorschriften

Beschreibung

In einigen Verweisen auf Rechtsvorschriften wird der Wortlaut durch die allgemeineren Begriffe „geltende Rechtsvorschriften der Europäischen Union“ und „geltende nationale Rechtsvorschriften“ ersetzt und dadurch berichtigt.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Maischegärung

Beschreibung

Für „Spoleto Trebbiano spoletino“ und „Spoleto Trebbiano spoletino riserva“ wird die Möglichkeit der Maischegärung aufgenommen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Inverkehrbringen von „Riserva“

Beschreibung

Im Zuge der Einführung von „Spoleto Trebbiano spoletino riserva“ werden die Vorschriften für das Inverkehrbringen klar definiert.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Änderung der organoleptischen Merkmale

Beschreibung

Im Zuge der Einführung der Möglichkeit der Maischegärung wird die Beschreibung der Farbe von „Spoleto Trebbiano spoletino“ geändert.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 6 „Organoleptische Eigenschaften“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Weiter gefasste geografische Bezeichnung „Umbria“

Beschreibung

Es wird die Möglichkeit hinzugefügt, bei der Kennzeichnung und Aufmachung die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Umbria“ zu verwenden; zudem werden Regeln für ihre Verwendung festgelegt.

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 11 „Weitere geltende Anforderungen“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Verpackung

Beschreibung

Die Änderung betrifft Folgendes:

— Streichung der Möglichkeit, andere Behältnisse als Glasbehältnisse zu verwenden

— Streichung des zulässigen Mindestfassungsvermögens von 0,187 Litern

— Erhöhung des zulässigen Höchstfassungsvermögens auf 18 Liter

— Streichung der Verwendung von Kronkorken

— Streichung des Verweises auf die „natürliche Pilzform“ für die Verschlüsse von Schaumwein

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung des Absatzes über Kennzeichnungsstreifen auf Behältnissen

Beschreibung

Der Absatz, in dem die Notwendigkeit von Kennzeichnungsstreifen oder alternativ der von der beauftragten Stelle vor dem Inverkehrbringen zugewiesenen Chargenkennzeichnung festgelegt wurde, wird gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Nummer der Produktspezifikation, die Verweise auf die Kontrollstelle enthält, wird geändert und der Inhalt durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Spoleto“

EU-Nr.: PDO-IT-A0848-AM03 — 5.8.2025

1. **Name(n)**

Spoleto

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

„Spoleto Trebbiano spoletino“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb bis tiefgoldgelb

Geruch

Geruch: weinig, charakteristisch

Geschmack

Geschmack: trocken, frisch, kann säuerlich sein

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Weinbauerzeugnis

„Spoleto Trebbiano spoletino riserva“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb bis tiefgoldgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch

Geruch: weinig, charakteristisch

Geschmack

Geschmack: trocken, frisch, kann säuerlich sein

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Weinbauerzeugnis

„Spoleto Trebbiano spoletino spumante“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen

Perlage: fein und lang anhaltend

Geruch

Geruch: weinig, charakteristisch

Geschmack

Geschmack: trocken, frisch, kann säuerlich sein

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	6,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Weinbauerzeugnis

„Spoleto Trebbiano spoletino passito“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend

Geruch

Geruch: intensiv, komplex, mit Anklängen an reife Früchte

Geschmack

Geschmack: vollmundig und samtig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,00 % vol, davon mindestens 14,00 % vol vorhandener Alkoholgehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Ertrag von Rebstöcken, die im „Alberata"-Stil (an lebenden Bäumen) erzogen werden

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Der Höchstertrag der im „Alberata"-Stil erzogenen Rebstöcke darf 50 kg pro Stock keinesfalls überschreiten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Rebsorte/Art

Trebbiano Spoletino

Höchstertrag:

Höchstertrag:	11 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Rebsorte/Art

Trebbiano Spoletino Spumante

Höchstertrag:

Höchstertrag:	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Rebsorte/Art

Spoleto Trebbiano Spoletino Passito

Höchstertrag:

Höchstertrag:	11 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Rebsorte/Art

Trebbiano Spoletino Riserva

Höchstertrag:

Höchstertrag:	11 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

Italia – Trebbiano spoletino B. – Trebbiano

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Trauben, die zur Erzeugung von Wein mit der g.U. ‚Spoleto' bestimmt sind, müssen in dem in der Produktspezifikation angegebenen Gebiet erzeugt werden. Dieses umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinde Montefalco und einen Teil des Gebiets der Gemeinden Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto und Trevi.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Gebiet ist weitgehend flach und wird von dem Fluss Clitunno und verschiedenen Bächen und Nebenflüssen durchquert. Das betreffende Gebiet liegt zwischen 200 und 550 m über dem Meeresspiegel. Das Klima wird stark von den das Tal umgebenden Hügeln beeinflusst. Aufgrund des Apennins in Umbrien und den Marken im Osten handelt es sich bei dem vorherrschenden Winden um Westwinde. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 800 mm pro Jahr. Das Klima ist gemäßigt mit trockenen Sommern. Die Ursprünge der Rebsorte Trebbiano Spoletino sind nicht bekannt. Sie kann jedoch zweifelsohne im abgegrenzten Gebiet als lokal und autochthon angesehen werden, da es eindeutige Belege dafür gibt, dass sie seit dem 19. Jahrhundert dort angebaut wurde.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Gebiet ist weitgehend flach und wird von dem Fluss Clitunno und verschiedenen Bächen und Nebenflüssen durchquert. Die Höhe des betreffenden Gebiets liegt zwischen 200 und 550 m über dem Meeresspiegel. Das Klima wird stark von den das Tal umgebenden Hügeln beeinflusst. Aufgrund des Apennins in Umbrien und den Marken im Osten handelt es sich bei dem vorherrschenden Winden um Westwinde. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 800 mm pro Jahr. Das Klima ist gemäßigt mit trockenen Sommern. Die Ursprünge der Rebsorte Trebbiano Spoletino sind nicht bekannt. Sie kann jedoch zweifelsohne im abgegrenzten Gebiet als lokal und autochthon angesehen werden, da es eindeutige Belege dafür gibt, dass sie seit dem 19. Jahrhundert dort angebaut wurde.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Titel der Anforderung/Ausnahme

Verwendung der weiter gefassten geografischen Bezeichnung ‚Umbria' bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahme

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung ‚Umbria' verwendet werden.

Die Bezeichnung ‚Umbria' muss vom geografischen Namen der Bezeichnung und den Worten ‚kontrollierte Ursprungsbezeichnung' getrennt sein.

Die Schriftzeichen der Bezeichnung ‚Umbria' müssen kleiner als die Schriftzeichen der Bezeichnung ‚Spoleto' sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23399