C/2025/2748

20.5.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Änderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/2748)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Vesuvio“

PDO-IT-A0252-AM02

Datum der Antragstellung: 24.5.2017

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini (Schutzverband für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vesuvio“)

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Gründe der Änderung

1. *Aufnahme neuer Weinarten: „Superiore“, „Riserva“ und „Passito“ sowie Weine mit Angabe der Rebsorte; Schaumwein als eine Art des Weißweins, des Roséweins und des Roséweins Lacryma Christi sowie der Weine mit Angabe der Rebsorte*

Beschreibung:

Die Änderung der Produktspezifikation betrifft die Aufnahme der oben aufgeführten neuen Weinarten (und Änderungen der Rebsortenkombination). Die Änderung wurde als notwendig erachtet, da sich die Situation in dem Weinbaugebiet über die Jahre weiterentwickelt hat. Mit der Änderung soll die Produktspezifikation an die tatsächliche Situation angepasst werden. Dies beinhaltete die Streichung der Rebsorte „Verdeca B“, die auf den Rebflächen nicht mehr angebaut wird und daher nicht mehr zu den Rebsorten gehört, die für die Erzeugung der Weine verwendet werden. Die Sorte „Caprettone B“ wurde in die Rebsortenliste aufgenommen. In der vorherigen Produktspezifikation wurde sie fälschlicherweise als anderer Name der Rebsorte „Coda di Volpe B“ genannt.

Gründe:

Die erste Fassung der Produktspezifikation stammt aus dem Jahr 1983. Im Laufe der Jahre hat sich der Markt verändert und der Sektor angepasst, ohne dass Änderungen an der Produktspezifikation vorgenommen wurden, weshalb sie mittlerweile hinsichtlich der sektorspezifischen und marktbezogenen Anforderungen veraltet ist.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Durch die Einführung neuer Weinarten ist es nun möglich, einzelne Rebsorten aus den wichtigsten verfügbaren Sorten auszuwählen und diese für die Erzeugung der Weine zu verwenden. Die neuen Weinarten wurden aufgenommen, um Verbrauchern ein komplexeres und vollendeteres Erzeugnis anbieten zu können, wodurch die Qualität der Weine mit der g.U. „Vesuvio“ gesteigert wird.

Die Änderung betrifft die Artikel 1, 2 und 6 der Produktspezifikation und die einschlägigen Abschnitte des Einzigen Dokuments: 4. „Beschreibung der Weine“, 5.2. „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge“, 7. „Wichtigste Keltertraubensorte(n)“ und 8. „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“.

2. *Aufnahme der neuen Kategorie „Qualitätsschaumwein“ für den Weiß- und den Roséwein, für den Weiß- und den Roséwein Lacryma Christi sowie für die Weine mit Angabe der Rebsorte*

Beschreibung:

Mit der Änderung der Produktspezifikation wurde die Kategorie „Qualitätsschaumwein“ hinzugefügt. Diese Weinart hat in der Region eine lange Geschichte, allerdings wurde ihr nie die ihr gebührende Aufmerksamkeit geschenkt.

Gründe:

Durch die Aufnahme von „Qualitätsschaumweinen“ hat die Tradition, die seit jeher in dem Gebiet verwurzelt ist, an Ansehen gewonnen. Dadurch konnte ein Nischenmarkt erschlossen werden, was zu einem positiven wirtschaftlichen Ergebnis für den gesamten Sektor geführt hat.

Die Änderung betrifft die Artikel 1, 2 und 6 der Produktspezifikation und die einschlägigen Abschnitte des Einzigen Dokuments: 4. „Beschreibung der Weine“, 5.2. „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge“, 7. „Wichtigste Keltertraubensorte(n)“ und 8. „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“.

3. *Überarbeitung der Liste der Rebsorten und Aufnahme der Rebsorte „Caprettone B“*

Beschreibung:

Die prozentualen Anteile der Hauptrebsorten wurden mit der Aufnahme der Weinarten „Riserva“, „Superiore“ und „Spumanti“ sowie der rebsortenreinen Weine überarbeitet. Bei den Lacryma-Christi-Weinen bedeutet dies, dass 20 % der verwendeten Trauben von Rebsorten stammen können, die speziell in der Provinz Neapel angebaut werden. Bei den sortenreinen Weinen mit der g.U. „Vesuvio“ können nun 15 % der verwendeten Trauben von speziell in der Provinz Neapel angebauten Rebsorten stammen. Die Rebsorte „Verdeca B“ wurde gestrichen.

Gründe:

Die Liste der Rebsorten wurde durch die Aufnahme der Sorte „Caprettone B“ erweitert, die seit jeher die am häufigsten an den Hängen des Vesuvs angebaute Weißweinsorte ist. Die Rebsorte „Verdeca B“ wurde gestrichen, da sie auf den Rebflächen nicht mehr angebaut wird und daher nicht mehr zu den Rebsorten gehört, die für die Erzeugung des Weins verwendet werden.

Die Liste der Rebsorten, die für die Lacryma-Christi-Weine verwendet werden, dient als Leitlinie und sorgt dafür, dass die Weine eine Gemeinsamkeit haben, die die Verbraucher wiedererkennen können. Bei dieser Gemeinsamkeit handelt es sich um die hauptsächlich verwendete Rebsorte und natürlich um den vulkanischen Boden, der den Charakter der Weine prägt.

Die Sorte „Caprettone B“ wird lokal mit den „Vesuvio“-Weinen in Verbindung gebracht. Ihre Aufnahme in die Liste der wichtigsten Rebsorten steht in engem Zusammenhang mit der Qualität und dem Wert der „Vesuvio“-Weine.

Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und die einschlägigen Abschnitte des Einzigen Dokuments: 4. „Beschreibung der Weine“, 5.2 „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge“ und 7. „Wichtigste Keltertraubensorte(n)“.

4. *Es wurden bestimmte Weinbaumethoden beschrieben*

Beschreibung:

1) Folgende Worte werden gestrichen: „und mit Ausnahme derjenigen [Flächen], die besonders feucht sind“.

2) Es wurde eine Tabelle mit den Höchsterträgen und dem Alkoholgehalt jeder Weinart eingefügt.

3) Es wurde eine Beschreibung der Weinart „Vesuvio“ Lacryma Christi mit dem Prädikat „Passito“ hinzugefügt.

4) Es wurde der Traubenhöchstertrag in t/ha für außergewöhnlich gute Jahre festgelegt und es wurde verfügt, dass die Notbewässerung mit ortsfesten Anlagen zulässig ist.

5) Ortsfeste Anlagen zur Notbewässerung wurden zugelassen. Ein spezifischer Punkt bezüglich der Erzeugung von Rosé-, Rot- und Weißweinen mit der g. U. „Vesuvio“ wurde gestrichen.

6) Sowohl für Neuanpflanzungen als auch für Wiederbepflanzungen wurde eine Mindestpflanzdichte von 2 500 Reben pro Hektar festgelegt.

Gründe:

1) Die gestrichene Formulierung war überflüssig, da aufgrund der Nähe zum Meer und des derzeitigen Klimas keine feuchtigkeitsbedingten Probleme vorliegen.

2) Die Tabelle mit den Werten wurde eingefügt, um die Spezifikation verständlicher zu machen.

3) Der natürliche Alkoholgehalt, auf den bei der Angabe des Prädikats „Passito“ verwiesen wird, muss sich auf den Zeitpunkt der Lese beziehen, um jegliche Zweifel im Sektor zu vermeiden.

4) Die Bestimmung ist für die korrekte Auslegung der Produktspezifikation erforderlich.

5) Die Zulassung der ortsfesten Anlagen war unerlässlich, da es aufgrund des Geländes nicht möglich ist, Anlagen nur im Notfall zu den Rebpflanzungen zu transportieren und dort aufzubauen. Die Kosten hierfür wären zu hoch.

6) Die spezifische Hektarzahl wurde aufgenommen, damit für die Erzeugungsstandorte im gesamten Gebiet die gleichen Ausgangsbedingungen herrschen.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und den einschlägigen Abschnitt des Einzigen Dokuments: 5.2 „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge“.

5. *Aufnahme der Abgrenzung des Abfüllgebiets*

Beschreibung:

Es wurde eine Anforderung hinzugefügt, die besagt, dass der Wein innerhalb des Erzeugungsgebiets abgefüllt werden muss, unter gleichzeitiger Wahrung der Rechte der Akteure, die die Abfüllung traditionell außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets vorgenommen haben.

In Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Rechtsvorschriften und den spezifischen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zum Schutz bestehender Rechte sind individuelle Genehmigungen für Akteure vorgesehen, die die Abfüllung traditionell außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets vorgenommen haben, damit sie die Abfüllung fortsetzen können. Um eine Genehmigung des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zu erhalten, müssen die betreffenden Abfüllbetriebe insbesondere die entsprechenden Unterlagen vorlegen und nachweisen, dass sie Wein mit der spezifischen g.U. oder g.g.A. in den letzten fünf Jahren mindestens zwei (nicht zwingend aufeinanderfolgende) Jahre lang abgefüllt haben.

Die Verfahren zur Herstellung des Schaumweins, einschließlich der Schaumbildung, Stabilisierung und Süßung, sind nunmehr auf das Erzeugungsgebiet und das Verwaltungsgebiet der Region Kampanien beschränkt.

Gründe:

Im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften ist es gerechtfertigt, die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets vorzuschreiben, um die Qualität der Erzeugnisse zu sichern, den Ursprung zu garantieren, die Wirksamkeit der Kontrollen zu gewährleisten und die gesamte Erzeugungskette zu erhalten. So wird das lokale Gebiet bestmöglich genutzt und die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse gewährleistet.

Die charakteristischen Merkmale und Eigenschaften, die das Ursprungsgebiet den Weinen mit der g.U. „Vesuvio“ verleiht, werden durch die Abfüllung des Weins innerhalb des Erzeugungsgebiets besser geschützt, weil auf diese Weise alle technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung unter der Verantwortung und mit der fachlichen Kompetenz der Winzer desselben abgegrenzten Gebiets angewandt und durchgesetzt werden.

Mit dieser Anforderung werden mögliche Risiken vermieden, die mit dem Transport des Weins außerhalb des Gebiets verbunden sind, wie Oxidierung und thermische Belastung durch hohe oder niedrige Temperaturen oder eine Schädigung des Erzeugnisses mit daraus resultierenden negativen Auswirkungen auf seine chemischen und physikalischen (Säure, Polyphenole und Farbstoffe) sowie organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geschmack) und die Stabilität. Auch das Risiko einer mikrobiologischen Kontamination (durch Bakterien, Viren, Pilze, Schimmelpilze oder Hefen) ist verringert. Diese Verpflichtung kommt den Unternehmen zugute, die sich der Risiken bewusst und für die Wahrung der Qualität der g.U. verantwortlich sind, und bietet den Verbrauchern Gewähr hinsichtlich des Ursprungs und der Qualität der Weine und ihrer Übereinstimmung mit der Produktspezifikation. Darüber hinaus sind die Kontrollen der zuständigen Stellen in einem kleineren Gebiet wirksamer.

Die Einschränkung der Abfüllung von Wein mit der g.U. „Vesuvio“ auf das Erzeugungsgebiet – eine Anforderung, die auch für andere erfolgreiche Weinnamen gilt – ist auch ein wichtiger Schritt bei der Verbesserung der mit dem Namen verbundenen Qualitätserwartungen. Mit der vorgeschlagenen Änderung soll die g.U. als einer der wichtigsten historischen Namen zur Bezeichnung von Weinen der in diesem Einzigen Dokument und der Produktspezifikation beschriebenen Kategorien und Arten positioniert werden.

Der Antrag auf Begrenzung des Erzeugungsgebiets von Schaumwein zielt darauf ab, die Qualität des Erzeugnisses zu sichern, seinen Ursprung zu garantieren und sicherzustellen, dass die Kontrollen wirksam und rechtzeitig durchgeführt werden. Diese Anforderung kommt daher den Unternehmen selbst zugute, die sich der Risiken bewusst und für die Wahrung der Qualität der Weine verantwortlich sind, und bietet den Verbrauchern Gewähr hinsichtlich des Ursprungs und der Qualität der Weine und ihrer Übereinstimmung mit der Produktspezifikation.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und den einschlägigen Abschnitt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

6. *Beschreibung der Eigenschaften der Weinarten*

Beschreibung:

1) Alle neuen Weinarten sind detailliert mit Angabe der Farbe, des Geschmacks, des Gesamtalkoholgehalts (in % vol), der Mindestgesamtsäure und des Mindestwerts für den zuckerfreien Extrakt beschrieben.

2) Die bestehenden Weinarten wurden in Bezug auf Geruch und Geschmack überarbeitet, wobei der Gesamtsäuregehalt auf folgenden Wert reduziert wurde:

   4,5 g/l.

3) Aufnahme der Bestimmung, dass in Holzfässern gereifte Weine Holzaromen und entsprechende Eigenschaften aufweisen können.

4) Die Angaben zu Weinen, die sauer geworden sind, wurden gestrichen.

Gründe:

1) Einfügung vorgenommen, um alle neuen Weinarten korrekt zu beschreiben.

2) Ziel ist es, die Produktspezifikation an die tatsächlichen Anforderungen an die Eigenschaften der Weine anzugleichen.

3) Der Klarheit halber erläutert.

4) Gestrichen, da die Schaumweinarten in den Eigenschaften beim Genuss beschrieben werden.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und den einschlägigen Abschnitt 4 „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

7. *Änderungen bestimmter Bedingungen für die Bezeichnung und Aufmachung der Weine*

Beschreibung:

1) Das Verbot der Verwendung der Begriffe „Superiore“ und „Riserva“ wurde aufgehoben.

2) Die Formulierung „ad eccezione delle tipologie spumante e liquoroso“ (mit Ausnahme der Schaum- und Likörweine) wurde gestrichen.

3) Die Möglichkeit, den Begriff „Lacryma Christi“ vor den geografischen Begriff „Vesuvio“ zu setzen, wurde hinzugefügt.

Gründe:

1) Dies wurde notwendig, da die Weinarten „Superiore“ und „Riserva“ in Artikel 6 der Produktspezifikation aufgenommen und beschrieben wurden.

2) Dies wurde der Klarheit halber gestrichen.

3) In dem Gebiet wird die Formulierung „Lacryma Christi“ traditionell der geografischen Angabe „Vesuvio“ vorangestellt.

Die Änderung betrifft nur Artikel 7 der Produktspezifikation.

8. *Aufnahme von Informationen über das Volumen der Behältnisse*

Beschreibung:

Es wurde Artikel 8 über Verpackungen aufgenommen, in dem das Volumen der Behältnisse und die Art ihrer Verschlüsse festgelegt sind. Damit wurden Vorgaben für die Bereitstellung des Erzeugnisses für die Verbraucher geschaffen.

Gründe:

Der Artikel wurde aufgenommen, um mehr Klarheit zu schaffen und bezüglich der Flaschen und ihrer Verschlussarten, die für die Verbraucher bereitgestellt werden, für Einheitlichkeit zu sorgen.

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Abschnitt 9 des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Vesuvio

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

Code 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

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißer „Vesuvio“ (Kategorie: Wein)*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, elegant; Geschmack: trocken, leicht säuerlich; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Weißer Schaumwein/Qualitätsschaumwein „Vesuvio“ (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit blassgrünen oder goldenen Nuancen; Geruch: elegant, blumig, charakteristisch; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero“ bis „extra dry“; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der (zweiten) Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Rosé „Vesuvio“ (Kategorie: Wein)*

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, fruchtig; Geschmack: frisch, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Roter „Vesuvio“ (Kategorie: Wein)*

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität; Geruch: trocken, harmonisch; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, fruchtig; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 in Milliäquivalent pro Liter

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Weißer Lacryma Christi „Vesuvio" (Kategorie: Wein und Likörwein)*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, elegant; Geschmack: trocken; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *Weißer Lacryma Christi „Vesuvio" „Superiore" (Kategorie: Wein)*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, elegant; Geschmack: trocken, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *Weißer Schaumwein/Qualitätsschaumwein Lacryma Christi „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit blassgrünen oder goldenen Nuancen; Geruch: fein, duftend; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero" bis „extra dry"; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

9. *Weißer Lacryma Christi Likörwein „Vesuvio"*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, elegant; Geschmack: trocken; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

10. *Weißer Lacryma Christi „Passito" „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend; Geruch: intensiv, elegant und komplex; Geschmack: von trocken bis süß; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,00 %

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

11. *Rosé Lacryma Christi „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: angenehm fruchtig; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

12. *Roter Lacryma Christi „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fruchtig, fein; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

13. *Roter Lacryma Christi „Vesuvio" „Superiore" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität; Geruch: intensiv, charakteristisch; Geschmack: trocken, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

14. *Roter Lacryma Christi „Vesuvio" „Riserva" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, zu granatrot tendierend; Geruch: intensiv, komplex; Geschmack: trocken, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

15. *Rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein Lacryma Christi „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fein, duftend, intensiv; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero", „extra brut", „brut" und „extra dry"; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

16. *Caprettone „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, charakteristisch; Geschmack: trocken, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

17. *Schaumwein/Qualitätsschaumwein Caprettone „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit blassgrünen oder goldenen Nuancen; Geruch: fein, duftend, intensiv; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero", „extra brut", „brut" und „extra dry"; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

18. *Falanghina „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: delikat, charakteristisch; Geschmack: trocken, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

19. *Schaumwein/Qualitätsschaumwein Falanghina „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit blassgrünen oder goldenen Nuancen; Geruch: fein, duftend, intensiv; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero", „extra brut", „brut" und „extra dry"; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

20. *Piedirosso „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fruchtig, charakteristisch, angenehm; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

21. *Rosé Piedirosso „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fruchtig, charakteristisch, angenehm; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

22. *Rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein Piedirosso „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fein, duftend, angenehm; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero", „extra brut", „brut" und „extra dry"; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

23. *Aglianico „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, mit zunehmendem Alter eher granatrot; Geruch: intensiv, charakteristisch; Geschmack: trocken, vollmundig, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

24. *Rosé Aglianico „Vesuvio" (Kategorie: Wein)*

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fruchtig, blumig, charakteristisch; Geschmack: trocken, frisch, ausgewogen; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

25. *Rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein Aglianico „Vesuvio" (Kategorie: Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Schaum: fein und langanhaltend; Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fruchtig, blumig, charakteristisch; Geschmack: fein und ausgewogen für die Arten „dosaggio zero", „extra brut", „brut" und „extra dry"; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Schaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden.

Qualitätsschaumwein: Bei der Erzeugung nach dem Charmatverfahren muss er aus Trauben gewonnen werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften verarbeitet wurden. Bei der Erzeugung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung muss die Dauer des Weinbereitungsverfahrens, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der der Wein erzeugt wird, mindestens 12 Monate ab Beginn der Gärung betragen, die zur Perlagebildung dient.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

Italienisches Verfahren der Schaumweinbereitung (Autoklav) oder klassisches Verfahren:

Spezifisches önologisches Verfahren

Natürliche Nachgärung in Autoklaven nach dem Charmat- bzw. Martinottiverfahren oder nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung (zweite Gärung in der Flasche) gemäß den geltenden Vorschriften für die Erzeugung von Schaumweinen.

b) *Höchsterträge*

1. Weißer „Vesuvio"; weißer, roter und rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein „Vesuvio"; rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein „Vesuvio"; Caprettone „Vesuvio"; Schaumwein/Qualitätsschaumwein Caprettone „Vesuvio":

   70 Hektoliter je Hektar

2. Falanghina „Vesuvio"; Schaumwein/Qualitätsschaumwein Falanghina „Vesuvio"; Piedirosso „Vesuvio"; rosé Piedirosso „Vesuvio"; rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein „Piedirosso" „Vesuvio":

   70 Hektoliter je Hektar

3. Aglianico „Vesuvio"; rosé Aglianico „Vesuvio"; rosé Schaumwein/Qualitätsschaumwein Aglianico „Vesuvio":

   70 Hektoliter je Hektar

4. Weißer Lacryma Christi „Vesuvio"; weißer Lacryma Christi Likörwein „Vesuvio"; weißer Schaumwein/Qualitätsschaumwein Lacryma Christi „Vesuvio":

   65 Hektoliter je Hektar

5. Roter Lacryma Christi „Vesuvio"; rosé Lacryma Christi „Vesuvio"; Schaumwein/Qualitätsschaumwein Lacryma Christi „Vesuvio":

   65 Hektoliter je Hektar

6. Weißer Lacryma Christi „Vesuvio" „Superiore"; roter „Vesuvio"„Superiore"; roter „Vesuvio" „Riserva":

   55,25 Hektoliter je Hektar

7. Weißer Lacryma Christi „Passito“„Vesuvio“ in der Kategorie „Wein“:

45 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die zur Herstellung von Weinbauerzeugnissen mit der g.U. „Vesuvio“ verwendeten Trauben müssen aus dem Erzeugungsgebiet stammen, das das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Boscotrecase, Trecase und San Sebastiano al Vesuvio

sowie einen Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinden Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana (allesamt in der Provinz Neapel gelegen) umfasst. Das Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgehend von dem zum Dorf Sant'Antonio gehörenden Weiler Torre del Greco folgt die Abgrenzungslinie in östlicher Richtung der Straße von Torre del Greco nach Torre Annunziata bis zu der die Stadtteile Colle Epitaffio durchquerenden Straße, folgt anschließend dieser bis zur Hauptstraße nach Salerno (55 m Höhe), verläuft dann für einen kurzen Abschnitt ostwärts, kreuzt in der Nähe von Villa Manzo die Straße nach Boscotrecase und verläuft von dort in nördlicher Richtung.

Nach Osten durchquert die Abgrenzungslinie das Wohngebiet von Boscotrecase und Boscoreale und verläuft über Höhen von 88, 86, 87 und 61 m, bis sie die Eisenbahnstrecke in der Nähe des Bauernhofs Di Lauro erreicht.

Entlang der Eisenbahnstrecke verläuft sie weiter in Richtung Norden, wendet sich am Bahnhof von San Giuseppe Vesuviano nach Nordwesten und folgt der Circumvesuviana (Eisenbahnstrecke), bis sie vor dem Erreichen des Wasserlaufs Lagno di Pollena die Straße von Pollena Trocchia kreuzt. Die Straße verläuft weiter in Richtung Süden, bis sie den oben genannten Wasserlauf erreicht.

Von hier an verläuft die Abgrenzung entlang der Straße nach Westen in Richtung Ponte Valente i Catini bis zur Grenze der Gemeinde San Sebastiano al Vesuvio. Sie folgt der Grenze auf der Westseite bis zu Lagno del Monaco Aiello in der Nähe des Straßenkreuzung. Ab hier folgt sie der Grenze von San Giorgio a Cremano, die südwestlich verläuft, bis sie auf die Hauptstraße (85 m Höhe) stößt, die nach Südosten verläuft, bis sie die Straße nach Torre del Greco bei Sant'Elena erreicht (90 m Höhe). Anschließend verläuft sie südlich bis sie auf die Eisenbahnstrecke trifft, folgt dieser in südöstlicher Richtung und durchquert Lamaria in einer Höhe von nahezu 78 m. Sie folgt weiterhin der Straße, bis diese auf die Straße nach Torre del Greco in der Nähe von Sant'Antonio (51 m Höhe) trifft, wo die Beschreibung der Abgrenzung begann.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Aglianico N

Caprettone B

Coda di volpe bianca B - Coda di volpe

Falanghina B

Greco Bianco B - Greco

Olivella Nera N

Piedirosso N

Sciascinoso N

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

Historische Faktoren

Der Weinbau und die Weinerzeugung gehören seit jeher zur Geschichte des Gebiets rund um den Vesuv. Die Anfänge reichen in die Zeit der ersten griechischen Siedlungen Ischia und Cumae im 18. Jahrhundert v. Chr. zurück. Zwischen dem 1. und 2. Jahrhundert v. Chr. gehörte das Gebiet rund um den Vesuv zur reichsten Region des Römischen Reichs. Hier wurden nicht nur die größten Mengen an Wein im gesamten Römischen Reich, sondern auch einige der renommiertesten Weine dieser Zeit erzeugt. An zahlreichen Stätten wurden archäologische Ausgrabungen vorgenommen, insbesondere bei der Villa Augustea di Somma Vesuviana, die um das 2. Jahrhundert n. Chr. herum erbaut und beim Ausbruch des Vesuvs im Jahr 472 n. Chr. verschüttet wurde. Bei den Ausgrabungen wurde eines der wichtigsten Landgüter des Vesuvgebiets entdeckt, das größte Weinerzeugungsgebiet der Antike, das heute bekannt ist. Dies ist ein grundlegender historischer Beleg für die zentrale Bedeutung des Weinbaus und des Weinhandels in dem Gebiet rund um den Vesuv.

Natürliche Faktoren

Das Gebiet Somma-Vesuvio bildet in ökologischer, landschaftlicher, historischer, kultureller, natürlicher und landwirtschaftlicher Hinsicht ein System von außergewöhnlichem Wert. Seine Böden sind unterschiedlichen Ursprungs, wobei sich der offensichtlichste pedogenetische Prozess in der Bildung feinerer Oberflächenschichten manifestiert, die reich an feuchten organischen Substanzen sind. Diese liegen direkt über dem pedogenetischen Substrat, das eine leicht variierende Schicht bildet. In den Oberflächenschichten der Böden zeigt das Primärmaterial leichte Anzeichen von Verwitterung. Diese Schichten wurden durch das Herabfallen und -strömen von pyroklastischem Material gebildet, also aus Ablagerungen vulkanischen Ursprungs, die lokal durch unkontrolliertes und nicht kanalisiertes Oberflächenwasser verschwemmt wurden. Der südliche Teil des Gebiets besteht im Wesentlichen aus dem Kegel des Vesuvs und weist die jüngste Formation und Morphogenese auf. Durch die häufigen Ausbrüche des Vesuvs im Mittelalter und in der jüngeren Geschichte ist ein System der ständigen Erneuerung der Oberflächentopografie entstanden. Dies hat unter anderem die Entwicklung einer vollendeten Bodenstruktur verhindert. Die Böden weisen ein Profil mit mäßig stark ausgeprägten Andisol-Eigenschaften auf, die mit der Aktivität der primären Vulkanmaterialien zusammenhängen. Es handelt sich um Kalkböden auf pyroklastischen Ablagerungen, die Calziumcarbonat enthalten, sowie um Roherzböden auf Lapilli- und Ascheablagerungen, die vom Ausbruch im Jahr 1944 stammen.

In dem Gebiet herrscht ein gemäßigtes Mittelmeerklima. Die Temperaturen im Winter sind nicht allzu niedrig. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 550 mm, wobei der meiste Regen im Frühjahr und Herbst fällt, während im Sommer längere Trockenperioden herrschen. Schneefall ist im Allgemeinen auf Gebiete über 1 000 m Höhe begrenzt und von kurzer Dauer.

Es gibt nur sehr spärliche Mengen an Oberflächenwasser und sein Kreislauf beschränkt sich auf einige Quellen am Nordhang des Monte Somma. In der Tat absorbieren die höchst durchlässigen Lavaböden jeglichen Niederschlag. Darüber hinaus kann sich Wasser aufgrund der steileren Hänge nur in den tiefen, ausgehöhlten Schluchten an den Rändern des Vulkans sammeln.

Durch die relativ hohe Luftfeuchtigkeit, die in den Sommermonaten 65 % übersteigen kann, und infolgedessen einer erheblichen Taubildung, wird das Wasserdefizit ausgeglichen. An den Hängen in dem Gebiet sind geringe Schwankungen des Mikroklimas nicht ungewöhnlich. Dies hat zur Ausbildung unterschiedlicher phytoklimatischer Gebiete geführt.

Menschliche Faktoren

Der Weinbau im Vesuvgebiet hat seine besonderen Merkmale und charakteristischen Methoden alten Ursprungs beibehalten. Die Rebstöcke, die auf vulkanischen Böden wachsen, blieben von den verheerenden Auswirkungen der Reblausplage verschont und werden ohne Pfropfen angebaut. 100 Jahre alte Rebstöcke lassen sich hier mit Leichtigkeit finden. Unergiebige Rebstöcke werden gemäß der alten Methode des Absenkens ersetzt, bei der aus jungen Trieben neue Pflanzen entstehen. Das Wissen der Einheimischen und die Traditionen des Weinbaus im Kontext der besonderen Umgebung werden an die jeweils nächste Generation weitergegeben, wodurch die biologische Vielfalt und die mannigfaltigen Kombinationen von Rebsorten in dem Gebiet erhalten werden können.

Die Weinberge befinden sich vorrangig auf natürlichen, sonnenverwöhnten Hanglagen.

Meeresbrisen streichen kontinuierlich durch die Rebpflanzungen, wodurch Feuchtigkeitsansammlungen begrenzt und die Entwicklung von Schimmelpilzen oder anderen Krankheitsursachen, die die Weinerzeugung beeinträchtigen oder die Pflanzen selbst schädigen, verhindert werden.

Das Gebiet rund um den Vesuv verfügt aufgrund des leichten Windes aus den benachbarten Gebirgslandschaften wie dem Monte Matese und dem Iripinia-Gebirge sowohl tagsüber als auch nachts über einen günstigen Temperaturbereich. Dieser verleiht den Weinen einen guten Säuregehalt sowie anhaltende Frische und Geschmack.

Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind

Das Gelände des Erzeugungsgebiets und die Exposition der Weinberge, die in außergewöhnlich gut für den Weinbau geeigneten Gebieten liegen, sorgen gemeinsam für eine gut belüftete Umgebung mit reichlich Sonneneinstrahlung, sodass die Reben optimale Wachstumsbedingungen vorfinden.

Es ist dem ausgezeichneten milden Klima zu verdanken, dass der „Vesuvio"-Wein in den vier in der Produktspezifikation enthaltenen Weinkategorien erhältlich ist. Das Klima ermöglicht eine gleichmäßige, graduelle Reifung der Trauben und bietet ideale Bedingungen für die Erzeugung von Weinen der oben genannten Kategorien.

Die Weine der Kategorie „Schaumwein" werden nach dem Charmatverfahren erzeugt. Die Trauben werden vor ihrer technologischen Reife gelesen. Dies wirkt sich auf das Zucker-Säure-Verhältnis aus: Der Zuckergehalt ist aufgrund dieses frühen Lesezeitpunkts niedrig und der Säuregehalt hoch. So können Grundweine zum späteren Verschneiden erzeugt werden, die frisch, säuerlich und alkoholarm sind. Ermöglicht werden diese Eigenschaften durch den sandigen und vulkanischen Boden, auf dem die Reben wachsen.

Die Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ werden nach dem Charmatverfahren oder dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung erzeugt. Die Dauer der Weinbereitung, einschließlich der Reifung in der Kellerei, in der sie erzeugt werden, muss mindestens zwölf Monate ab Beginn der zur Perlagebildung vorgesehenen Gärung betragen.

Die Trauben müssen vor ihrer technologischen Reife gelesen werden. Dies wirkt sich auf das Zucker-Säure-Verhältnis aus: Der Zuckergehalt ist aufgrund dieses frühen Lesezeitpunkts niedrig und der Säuregehalt hoch. So können Grundweine zum späteren Verschneiden erzeugt werden, die frisch, säuerlich und alkoholarm sind. Ermöglicht werden diese Eigenschaften durch den sandigen und vulkanischen Boden, auf dem die Reben wachsen.

Für die Kategorie „Wein“ ist es maßgeblich, dass die Trauben zu dem Zeitpunkt gelesen werden, an dem sie eine ausgewogene technologische und phenolische Reife erreicht haben. Dadurch werden Weine erzeugt, die einen ausgewogenen Geschmack und Alkoholgehalt mit einem guten Rückgrat aufweisen. Das Ergebnis sind frische, vollmundige Weine mit intensiven Aromen. Sie sind strohfarben und weisen stets grünliche Reflexe auf. Diese Eigenschaften verdanken sie den klimatischen Faktoren, die sich auf die Reifung auswirken, wie z. B. die Belüftung, die verhindert, dass sich Feuchtigkeit ansammelt und die Luft zu warm wird, was die Reifung der Trauben ungünstig beeinflussen könnte.

Die Kategorie „Likörwein“ beruht auf den stabilen Witterungsbedingungen im Sommer, die bis Ende Oktober andauern. Dies ermöglicht die Konzentration von Zucker, zum Teil in der Pflanze, aber auch in den trocknenden Trauben, die frei von Feuchtigkeit sind, wodurch einer Schimmelentwicklung vorgebeugt wird, die den Trauben schaden könnte.

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

Vesuvio

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Es wurde eine Anforderung hinzugefügt, die besagt, dass der Wein innerhalb des Erzeugungsgebiets abgefüllt werden muss, unter gleichzeitiger Wahrung der Rechte der Akteure, die die Abfüllung traditionell außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets vorgenommen haben.

Darüber hinaus können die Abfüllbetriebe nach den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften und zur Wahrung bereits bestehender Rechte eine Ausnahmeregelung beantragen, um weiterhin in ihren außerhalb des abgegrenzten Gebiets gelegenen Betrieben abzufüllen. Dazu müssen sie beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft einen entsprechenden Antrag stellen und geeignete Unterlagen beifügen, aus denen hervorgeht, dass sie in einem Zeitraum von fünf Jahren vor dem Inkrafttreten der Änderung, mit der die Verpflichtung zur Abfüllung von Wein in dem Gebiet eingeführt wurde, mindestens zwei (nicht zwingend aufeinanderfolgende) Jahre lang Weine der g.U. „Vesuvio“ abgefüllt haben.

Die Verfahren zur Herstellung des Schaumweins, einschließlich der Schaumbildung, Stabilisierung und Süßung, sind nunmehr auf das Erzeugungsgebiet und das Verwaltungsgebiet der Region Kampanien beschränkt.

Behältnisse und Verschlüsse

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit der g.U. „Vesuvio“ dürfen nur in Glasbehältnissen mit einem maximalen Nennvolumen von 12 Litern in den Handel gebracht werden.

Bei der Abfüllung von Weinen mit der g.U. „Vesuvio“ ist Folgendes zu verwenden: Griffkorken aus Naturkork oder inertem Material oder Stelvin-Schraubverschlüsse. Die Verpackung der Schaumweine erfolgt gemäß den geltenden Rechtsvorschriften.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14211